

Så ser den ifylld ut: exempel från Bistro Eken, Örebro (fiktiv verksamhet)

À la carte-kök med cirka 60 sittplatser. Flödet: mottagning, förvaring, beredning, tillagning, nedkylning, varmhållning och servering. Varje rad nedan är en kritisk punkt med gräns, övervakning och åtgärd.

Steg	Fara	Gräns/riktvärde	Övervakning	Åtgärd vid avvikelse
Mottagning av varor	Bruten kylkedja, skadade förpackningar	Kylvaror: märkningen styr, riktvärde högst +8 °C. Frysvaror: -18 °C eller kallare	Stickprov med instickstermometer vid leverans, loggas i mottagningskontrollen	Avvisa eller kassera varan, notera i journalen och kontakta leverantören
Kylförvaring	Bakterietillväxt vid för hög temperatur	Följ märkningen på varan, riktvärde högst +8 °C	Daglig avläsning per enhet i temperaturjournalen, signeras	Justera eller felanmäl kylan, flytta varorna, riskbedöm det som stått för varmt
Frysförvaring	Upptining och kvalitetsfel	-18 °C eller kallare i alla delar, bindande krav (LIVSFS 2006:12)	Daglig avläsning i temperaturjournalen	Flytta varorna till fungerande frys. Delvis upptinat tillagas direkt eller kasseras
Tillagning	Bakterier överlever otillräcklig upphettning	Genomvärt i alla delar, extra noga med fågel, köttfärs och fläsk	Instickstermometer i tjockaste delen, stickprov och alltid vid nya recept	Fortsatt tillagningen tills rätten är genomvärd, rengör termometern mellan mätningar
Nedkylning	Sporbildande bakterier växer vid långsam nedkylning	Från 60 °C till 8 °C inom sex timmar, Livsmedelsverkets riktvärde	Nedkylningsjournal med starttid, sluttid och temperatur per batch	Tar det längre tid: riskbedöm maten, gör mindre batcher, använd nedkylningsskåp eller isbad
Varmhållning	Bakterietillväxt när maten svalnar	Minst 60 °C, Livsmedelsverkets riktvärde. Varmhåll så kort tid som möjligt	Temperatur kontrolleras vid start och därefter varje timme, noteras i journalen	Under 60 °C: hetta upp direkt eller kyl ner, riskbedöm hur länge maten legat fel

Riktvärdena för kyl, nedkylning och varmhållning är Livsmedelsverkets vägledning, inte bindande gränsvärden. Frysgränsen -18 °C är bindande (LIVSFS 2006:12).

Grundförutsättningar: rutinerna som planen bygger på

- Rengöring: rengöringsschema med signaturlista, dagliga och veckovisa moment
- Temperaturer: temperaturjournal för kyl och frys, daglig avläsning med signatur
- Mottagning: mottagningskontroll med stickprov på temperatur och förpackningar
- Personlig hygien och arbetskläder: skriftlig rutin, genomgång vid introduktion
- Skadedyr: avtal med skadedyrsfirma samt egen kontroll av betesstationer
- Vatten och is: kommunalt vatten, ismaskinen ingår i rengöringsschemat
- Utbildning: hygiengenomgång för all ny personal första arbetsdagen
- Allergener: allergenmatris per maträtt, uppdateras vid varje menybyte
- Spårbarhet: följesedlar sparas digitalt, ett steg bakåt till leverantör

Så gör du planen till din

1. Rita upp flödet i ditt kök och stryk stegen du inte har.
2. Peka ut farorna per steg och sätt gränser, riktvärdena ovan är förfyllda.
3. Bestäm vem som övervakar vad, hur ofta och i vilken journal det dokumenteras.

Vid avvikelse

Vid avvikelse: dokumentera händelsen i den journal som hör till steget, med datum, åtgärd och signatur. Riskbedöm maten innan den serveras. Vid tvekan: kassera. En dokumenterad avvikelse med åtgärd visar att planen används, det är så inspektören läser den.

Översyn och versioner

Översyn: planen går igenom vid varje menybyte och minst en gång per år. Varje översyn dateras och signeras nedan. 20 juli 2026, version 1, upprättad av Malin Ohlsson (MO).

Datum: _____ Version: ____ Signatur: _____

Datum: _____ Version: ____ Signatur: _____