Lagvera

EGENKONTROLLPROGRAM

Egenkontrollprogram med faroanalys för restaurang och café

Ett program för små livsmedelsverksamheter, byggt på HACCP-principerna, med förslag på faror, gränser och rutiner.

Uppdaterad	Version
26 november 2026	1.0

Så använder du mallen

Gå igenom stegen i ordning: beskriv verksamheten, kryssa de moment ni har, se över farorna och hur ni styr dem, skriv era grundförutsättningar och bestäm hur programmet följs upp. Dokumentationen ska stå i proportion till verksamhetens storlek och art.

Texten i grått är förslag. Stryk det som inte gäller och skriv in hur ni faktiskt gör. Gränserna är Livsmedelsverkets riktvärden. Om tillverkaren eller er kommun anger något annat gäller det.

1 Verksamheten

Verksamhet och adress

Registrerad hos kommunen, datum

Restaurang	☐	Café eller konditori	☐
Pizzeria eller grill	☐	Lunchrestaurang	☐
Catering	☐	Gatukök eller foodtruck	☐
Bar med enklare mat	☐	Annat	☐

Vad ni gör, för vilka och ungefär hur många portioner per dag	
Känsliga gäster, till exempel barn, äldre eller sjuka	
Ansvarig för egenkontrollen	

2 Momenten i köket

Kryssa de moment som finns hos er. Farorna i nästa avsnitt gäller bara de moment ni har.

Mottagning av varor	☐	Kylförvaring	☐
Frysförvaring	☐	Upptining	☐
Beredning av kall mat	☐	Tillagning	☐
Varmhållning	☐	Nedkylning	☐
Återuppvärmning	☐	Servering och buffé	☐
Avhämtning, utkörning och catering	☐	Rå eller lätt tillagad fisk	☐
Vakuumpackning och sous vide	☐	Diskning	☐

3 Faror och styrning

För varje moment: vad kan gå fel, hur ni förebygger det, vilken gräns som gäller, hur ni kontrollerar och vad ni gör om något avviker. Kritiska styrpunkter följs upp och dokumenteras varje gång.

Mottagning av varor

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Kylvaror och frysvaror levereras för varma, så att bakterier hinner växa	*Biologisk*	*Mät temperaturen på kylvaror och frysvaror vid leverans och ställ in dem direkt*	*Kylvaror högst +8 °C eller förpackningens temperatur, frysvaror −18 °C*	*Vid varje leverans, skrivs upp i dagslistan*	*Ta inte emot varan, eller kassera den. Kontakta leverantören.*
Trasiga förpackningar, främmande föremål eller fel vara	*Fysisk*	*Kontrollera förpackning, märkning och datum vid mottagning*	*Hel förpackning, rätt märkning och datum som räcker*	*Vid varje leverans*	*Neka varan och skriv upp det.*
Ny råvara eller ny leverantör med andra allergener än tidigare	*Allergen*	*Jämför ingrediensförteckningen med allergenlistan när en vara byts*	*Allergenlistan stämmer med varorna*	*När en vara eller leverantör byts*	*Uppdatera allergenlistan innan rätten serveras.*

Kylförvaring

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Bakterier växer i kylvaror när kylen är för varm Kritisk styrpunkt	*Biologisk*	*Kylarna håller rätt temperatur och läses av varje dag*	*Högst +8 °C, eller lägre om förpackningen säger det*	*Varje dag, skrivs upp i dagslistan*	*Flytta varorna, bedöm dem och kassera det som har blivit för varmt. Felanmäl kylen.*
Smitta förs över från rått till färdigt	*Biologisk*	*Rått och färdigt förvaras åtskilt, rått kött under färdig mat, allt övertäckt och märkt*	*Inga färdiga livsmedel under rått kött*	*Vid daglig rengöring*	*Kassera färdig mat som kan ha smittats. Ställ om i kylen.*

Frysförvaring

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Frysvaror tinar och fryses om, eller håller för hög temperatur	*Biologisk*	*Frysarna håller förpackningens temperatur och läses av*	*–18 °C eller kallare*	*Varje dag eller vecka, skrivs upp i listan*	*Bedöm varorna. Det som har tinat används direkt eller kasseras.*

Upptining

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Bakterier växer på ytan när varor tinas i rumstemperatur	*Biologisk*	*Tina i kyl, eller som en del av tillagningen*	*I kyl, högst +8 °C*	*Vid varje upptining*	*Tillaga direkt eller kassera.*

Beredning av kall mat

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Smitta från händer, redskap eller rått till mat som inte värms	*Biologisk*	*Handtvätt, egna skärbrädor och redskap för rått och färdigt, eller diskning emellan*	*Rena händer och redskap*	*Under arbetet*	*Kassera maten som kan ha smittats.*
Allergener kommer i maten genom korskontakt	*Allergen*	*Specialkost lagas först eller på egen yta, med rena redskap*	*Ingen korskontakt med det gästen inte tål*	*Vid varje beställning av specialkost*	*Laga rätten igen. Säg till gästen om ni inte kan garantera.*

Tillagning

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Bakterier som salmonella och campylobacter överlever i kyckling, färs och andra känsliga råvaror Kritisk styrpunkt	*Biologisk*	*Kärntemperaturen mäts med sticktermometer*	*Cirka 70 °C i kärnan, som branschen rekommenderar. Lägre temperatur under längre tid kräver underlag.*	*Varje gång för kyckling, färs och liknande*	*Fortsätt tillaga tills temperaturen är nådd.*

Varmhållning

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Sporbildande bakterier som Bacillus cereus och Clostridium perfringens växer när mat hålls ljummen Kritisk styrpunkt	*Biologisk*	*Varmhållen mat håller minst +60 °C och mäts*	*Minst +60 °C. Under 55 °C krävs en egen riskbedömning.*	*Varje dag, skrivs upp i dagslistan*	*Värm upp till minst 70 °C och servera direkt, eller kassera.*

Nedkylning

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Sporbildande bakterier växer när mat kyls ned för långsamt Kritisk styrpunkt	*Biologisk*	*Kyl i små kantiner, nedkylningsskåp eller isbad och mät temperaturen*	*Högst +8 °C inom sex timmar*	*Varje gång mat kyls ned, skrivs upp i dagslistan*	*Kassera maten om den inte är kall inom tiden.*

Återuppvärmning

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Bakterier som har växt under förvaringen överlever en svag uppvärmning	*Biologisk*	*Värm upp snabbt och mät*	*Minst +70 °C*	*Varje gång*	*Fortsätt värma, eller kassera.*

Servering och buffé

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Gästen får en rätt med en allergen som hen inte tål	*Allergen*	*Personalen kontrollerar allergenlistan och frågar köket, och specialkost märks vid utlämning*	*Rätt information till gästen*	*Vid varje fråga om allergener*	*Byt rätten. Vid reaktion: ring 112 och skriv en avvikelse.*
Mat på buffé blir för varm eller för kall	*Biologisk*	*Byt ut maten med jämna mellanrum och mät temperaturen*	*Kall mat högst +8 °C, varm mat minst +60 °C*	*Under serveringen*	*Ta bort maten och ställ fram ny.*

Avhämtning, utkörning och catering

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Temperaturen håller inte under transporten	*Biologisk*	*Isolerade lådor eller kylväskor, och kort tid*	*Kall mat högst +8 °C, varm mat minst +60 °C vid leverans*	*Stickprov vid utlämning*	*Lämna inte ut maten.*

Rå eller lätt tillagad fisk

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Parasiter i fisk som ska ätas rå eller nästan rå Kritisk styrpunkt	*Biologisk*	*Fisken är frysbehandlad mot parasiter, eller leverantören intygar det*	*Frysbehandlad enligt reglerna, eller intyg*	*Vid varje leverans*	*Använd inte fisken rå.*

Vakuumpackning och sous vide

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Clostridium botulinum och andra bakterier kan växa i syrefri förpackning Kritisk styrpunkt	*Biologisk*	*Egen riskbedömning med tid, temperatur och hållbarhet, och snabb nedkylning*	*Enligt er riskbedömning*	*Varje sats*	*Kassera satsen.*

Diskning

Fara	Typ	Så förebygger vi	Gräns	Kontroll	Om något avviker
Rester av mat eller rengöringsmedel på redskap och porslin	*Kemisk*	*Diskmaskinen når tillverkarens temperatur, och rätt dos rengöringsmedel*	*Enligt tillverkaren*	*Varje vecka*	*Felanmäl maskinen och diska om.*

4 Grundförutsättningar

Rutinerna som gäller hela köket. Under varje område står ett förslag i grått. Skriv er egen rutin i fältet bredvid.

Område och förslag	Er rutin	Hur ofta	Ansvarig
Rengöring Städschemat visar vad som rengörs, hur ofta och av vem. Arbetsytor och skärbrädor rengörs efter varje arbetspass, kylar och frysar varje vecka. Det som är gjort signeras i dagslistan. (varje dag och varje vecka)			
Skadedjur Dörrar och fönster hålls stängda eller har nät. Lokalen kontrolleras för spår av skadedjur varje vecka. Avtal med skadedjursföretag, eller egen kontroll som skrivs upp. (varje vecka)			
Personlig hygien Handtvätt när arbetet börjar, efter toalettbesök och mellan rått och färdigt. Rena arbetskläder som bara används i köket. Inga ringar eller klockor vid arbete med livsmedel. (alltid)			
Hälsa och sjukdom Den som har magsjuka, diarré, kräkningar eller infekterade sår på händerna hanterar inte livsmedel och säger till ansvarig. Ansvarig frågar när arbetspasset börjar. Ingen hälsouppgift om en enskild person skrivs ned, bara att rutinen följs. (varje arbetspass)			
Utbildning All personal har utbildning i livsmedelshygien som passar arbetsuppgifterna. Nyanställda och extrapersonal får introduktion i egenkontrollen innan de börjar. Utbildningarna står i kompetensmatrisen. (vid anställning och vid behov)			
Lokaler, utrustning och termometrar Utrustning och ytor hålls hela och lätta att rengöra. Sticktermometrar och givare kontrolleras mot en referens, till exempel isvatten, med jämna mellanrum. (var tredje månad)			

Område och förslag	Er rutin	Hur ofta	Ansvarig
Vatten och is Vattnet kommer från kommunens nät. Ismaskinen rengörs enligt städschemat. (enligt städschemat)			
Avfall Avfall förvaras i kärl med lock och töms så ofta att det inte luktar eller lockar skadedjur. Matavfall sorteras enligt kommunens föreskrifter. (varje dag)			
Råvaror och leverantörer Varor köps från registrerade livsmedelsföretag. Ingrediensförteckningar för köpta såser, halvfabrikat och bröd sparas. (vid ny leverantör)			
Spårbarhet och återkallande Följesedlar och fakturor sparas så att det går att se vem som levererade en vara. Återkallas en vara plockas den bort direkt och köket ser om den har serverats. (vid varje leverans och återkallelse)			
Allergener och information till gästen Allergener per rätt finns i en lista och uppdateras när recept, råvara eller leverantör byts. Gästen kan se att informationen finns att få. Personalen vet vem som svarar på frågor. (när menyn ändras)			

5 Uppföljning och fastställande

Hur ofta programmet ses över, och när det görs utöver det (ny meny, ny utrustning, avvikelse)	
Vem som ser över det	

Jag fastställer egenkontrollprogrammet med faroanalysen som det står här.

Fastställt av	Datum	Nästa översyn

6 Dagslista

En rad per dag. Kylvaror högst +8 °C eller förpackningens temperatur, frysvaror −18 °C eller kallare. Skriv vad ni gjorde om ett värde avviker.

Datum	Kyl 1 °C	Kyl 2 °C	Frys °C	Rengjort	Ingen sjuk	Avvikelse och vad ni gjorde	Signatur
3 mars	*4*	*9*	*−19*			*Kyl 2 för varm. Varorna flyttade till kyl 1, servicetekniker beställd.*	*AK*
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		
				☐	☐		

7 Lagrum och vägledning

- (EG) 852/2004 Hygienförordningen, artikel 5: förfaranden som bygger på HACCP-principerna.
- LIVSFS 2005:20 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien
- SFS 2006:804 Livsmedelslag (2006:804)
- Livsmedelsverkets Kontrollwiki om HACCP och temperatur. Riktvärdena i programmet kommer därifrån.

Samma arbete i Lagvera

I Lagvera byggs programmet steg för steg med samma moment och förslag, dagslistan fylls i och signeras i mobilen, och en avvikande temperatur blir en avvikelse direkt. Översynen av programmet ligger i årshjulet med påminnelse.