



Matsvinnnsmyter och matglädje



SKL:s nya branschriktlinje för säker mat inom vård, skola och omsorg

”Dillboken” ersätts av en webbplats

Mål är att förenkla!

Vad är nytt?

- Informationsförordningens nya krav på information till matgästen
- Avsnittet om specialkost är mer utbyggt
- Digital istället för tryckt bok – lättare att söka och navigera i
- Bilder – många foton som exemplifierar och bidrar till förståelsen
- Kostnadsfri

En "bok" med kapitel för:

- Tillagningskök
- Mottagningskök
- **Avdelningskök - nytt**

Matsäkerhet ska inte ta onödigt mycket tid

<http://offentligsakermat.se/>

Om branschriktlinjerna [Ordlista](#)



Sveriges
Kommuner
och Landsting



[Start](#) [Hygien](#) [Inköp](#) [Faror och åtgärder](#) [Hantering av livsmedel](#) [Livsmedelsinformation, märkning](#) [Specialkost](#) [Lokaler och transporter](#)

Branschriktlinjer livsmedelshygien

Branschriktlinjerna ska hjälpa kommuner och regioner att leva upp till livsmedelslagstiftningens krav. Här finns råd för tillagningskök, mottagningskök och för avdelningar i vård och omsorg.

[Om offentlig säker mat](#)



[Prenumerera på](http://offentligsakermat.se/)

<http://offentligsakermat.se/>



[Egenkontroll](#)



[Utbildning och instruktioner](#)

Fråga – sparar ni mat från serveringen?

Hantering av mat som blivit över

Faror:

- Risk för överlevnad av sjukdomsframkallande mikroorganismer/virus som hamnat i maten under servering.
- Allergener i mat som varit ute på servering

Tillagningskök/mottagningskök - Förebyggande åtgärder

- Förebygg matrester från serveringen genom att fylla på efterhand med nya kantiner/bleck.
- Använd mindre kärl mot slutet av serveringen.
- Mat som stått på **servering mindre än två timmar och med "hostskydd/skärm" och aktiv kylning/varmhållning kan sparas.**
- Den skall förvaras kyld och övertäckt.
- Den värms upp till kokning vid nästa servering i syfte att oskadliggöra eventuella virus.
- Mat som sparats från salladsbuffén används i varma rätter som kokas/steks/bakas strax före nästa servering.

Avdelningskök -Förebyggande åtgärder

- Förebygg matrester från serveringen genom att använda små skålar/karotter.
- Fyll på efterhand med nya kärl.
- Mat som skyddats med lock och **stått på servering mindre än en timme kan sparas.**
- Den skall förvaras kyld och övertäckt.
- Den värms upp till kokning vid nästa servering i syfte att oskadliggöra eventuella virus.
- Kalla maträtter som sparats kan används i varma rätter som kokas/steks/bakas strax före nästa servering.

Kontroll av gränsvärden

- Varje gång mat sparas, som varit ute på servering, måste den hettas upp genom kokning, bakning eller stekning i syfte att oskadliggöra eventuella virus.
- Mat som tidigare varit ute på servering, serveras inte till matgäster med allergi eller överkänslighet.

Korrigerande åtgärder vid avvikelser

- Överbliven mat från serveringen/buffén, som inte går att hetta upp med gott resultat, måste tyvärr kasseras.
- Mat som tidigare varit ute på servering och som placerats i specialkosten flyttas.

Hur ska man tänka när det gäller att
spara mat?

Nedkylning

OBS! Ny rekommendation

Ner till max 8 grader på max 6 timmar

Läs mer här:

<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel-kontroll/produktion-av-livsmedel/nyheter-for-livsmedelsforetagare/andrad-tid-for-nedkylning-av-livsmedel>

Fråga angående att spara små mängder mat

- Ex inom äldreomsorgen, till exempel om det blev 2-3 portioner över eller om en boende varit hos läkaren.
- Miljöförvaltningen har olika avgifter för tillagningskök och mottagningskök och enligt dem får mottagningsköken inte kyla ner mat.
- Detta innebär för äldreomsorgsavdelningarna en dubbel avgift om de inte vill slänga mat. Detta trots att de kan visa att det görs säkert och i mycket små mängder.
- Vad gäller?

”Om ett mottagande kök upptäcker att man fått för mycket mat, vad kan/får man göra?”

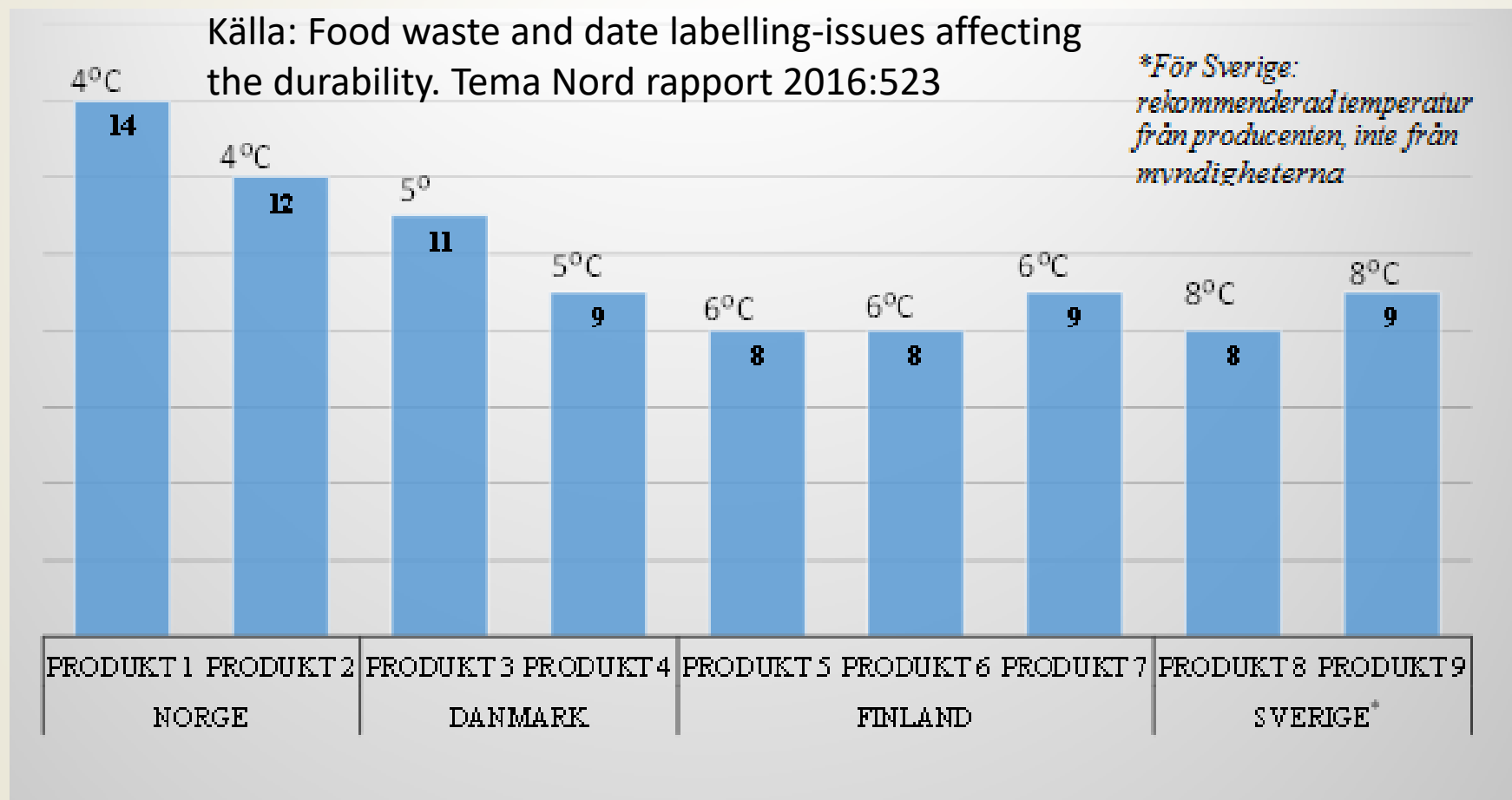
Sänk temperaturen i era kylar!

Maten håller längre!

Fråga – vad har ni för temperatur i era mjölkkyllar?

Angiven hållbarhet i dagar för mjölk. Maximal förvaringstemperatur visas över varje stapel (för Sverige rekommenderad temperatur)

Figuren visar hur temperaturen påverkar hållbarheten för mjölk. Förvaringstemperaturen ökar åt höger och ger kortare hållbarhetstid.



Får man använda/tillaga varor med passerat bäst-före-datum?

Hur är det med sista förbrukningsdag?

Avvikelse där varor passerat bäst-före...

I en kommun fick ett kök en avvikelse för öppnade förpackningar av russin och rågsikt där bäst-före hade passerats.

För russinen handlade det om två, tre dagar efter bäst-före och för rågsikten mindre än en månad.

HUR SKA NI TÄNKA?

Bäst före bra även efter...

Att förtydliga märkningen med bäst-före-datum är ett välkommet komplement och bra information till konsumenten. Det gör det än tydligare hur alla kan tänka kring matens hållbarhet och kan vara en hjälp till att minska matsvinnet.

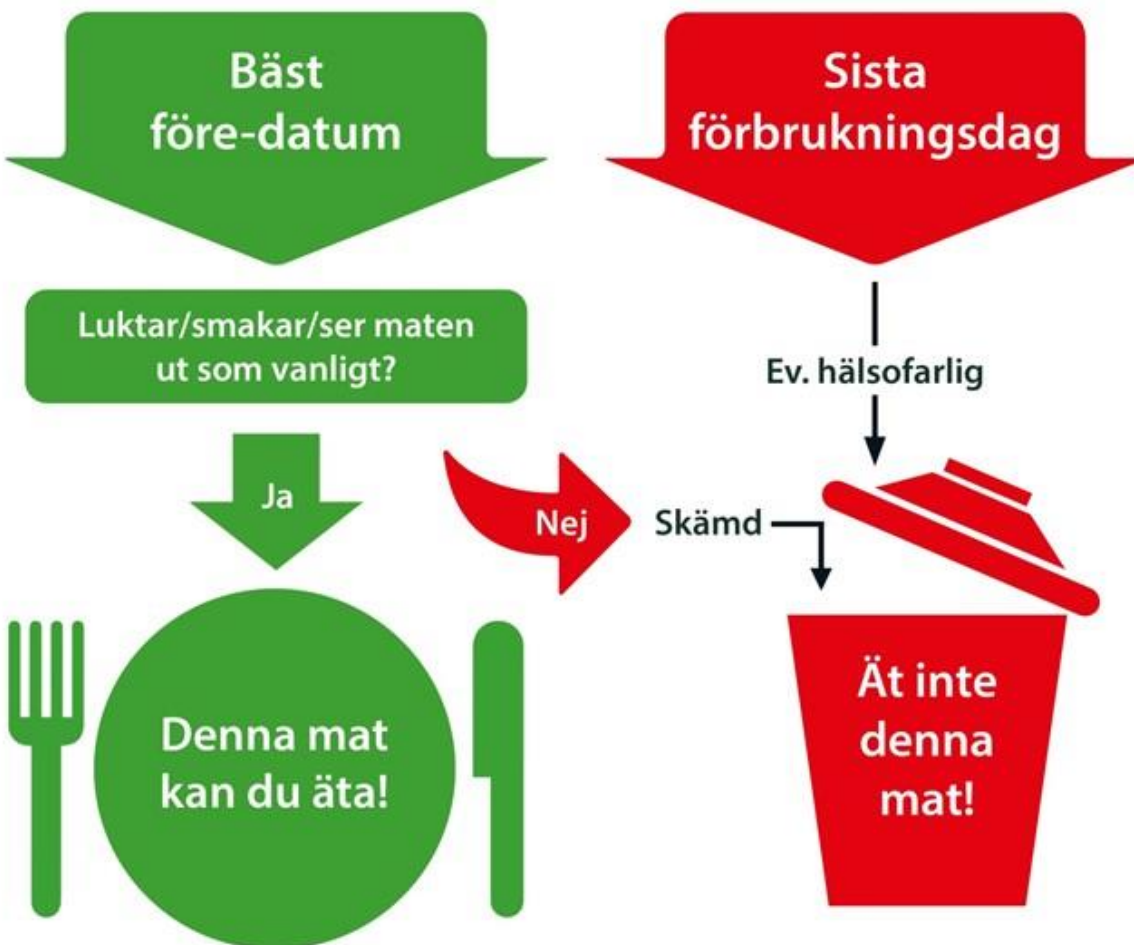


Bäst före – bra efter?

Maten är ofta okej att äta efter **bäst före**-datum.

- Förvara maten enligt anvisningen på förpackningen.
- Ät upp, tillaga eller frys in maten senast på sista förbrukningsdag!

Vad gör jag med maten efter passerat datum?



Krav på hållbarhetstid vid inköp

Viktigt att tänka på att inte ha krav som i sig driver matsvinnet

Vanligt förekommande att verksamheter säger...

”vi är inte godkända för att... Vi får inte kyla ner...”

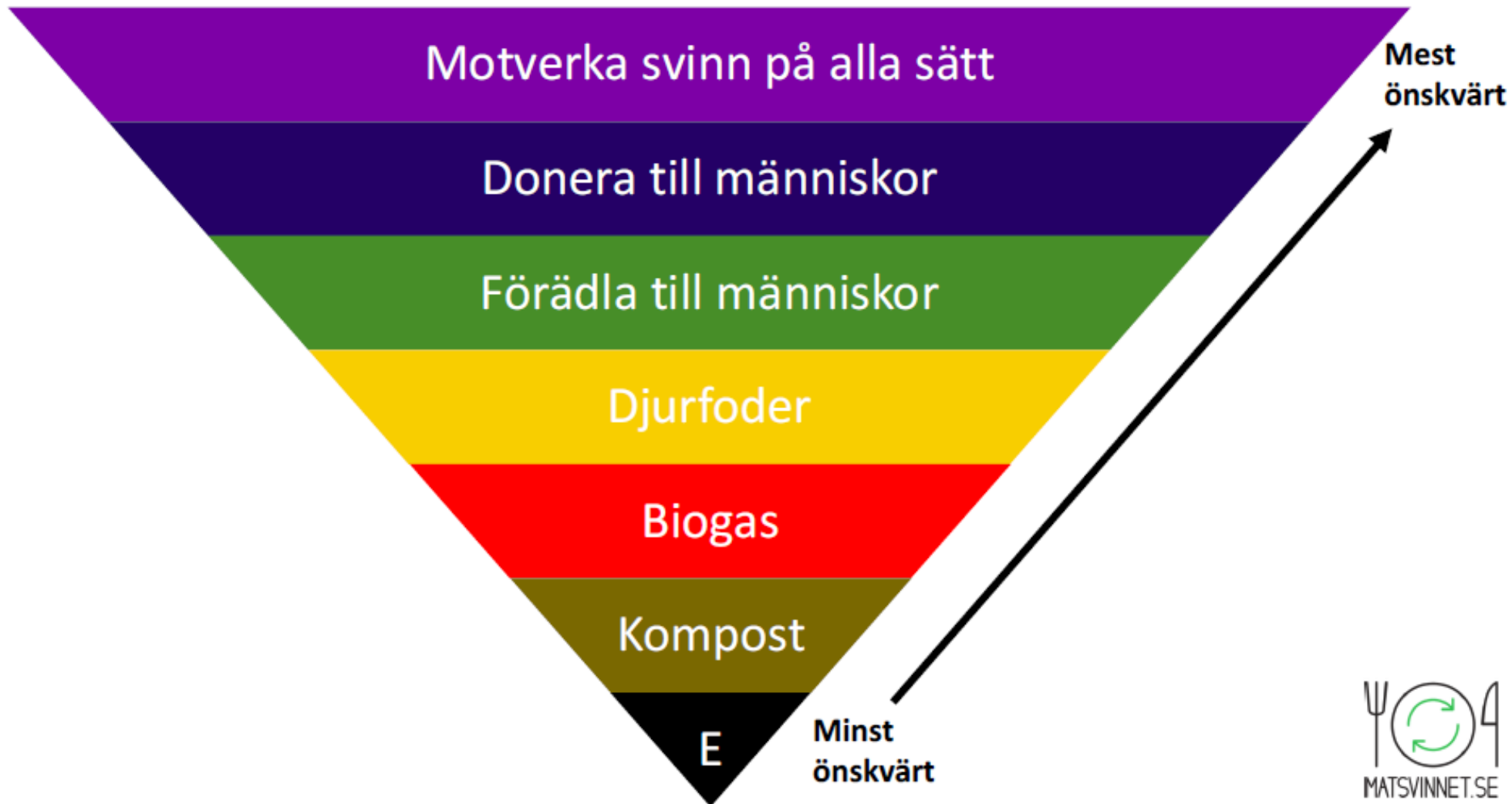
Om din verksamhet förändras är du skyldig att höra av dig om denna förändring.

Får man spara ris?

Om man har ris över en fredag kan det serveras på måndagen?

- Ja om det har kylts ner ordentligt!

Svinnratten



Får en verksamhet donera/skänka överbliven mat?

Får en verksamhet ta emot mat?

Fritt fram att servera räddad gratismat!

Får man ta in otvättade grönsaker?

Kommunicera med din livsmedelskontroll

- Livsmedelskontrollen har gått från paragrafryttare till mer ändamålsenlig och målstyrd
- Från detaljerad dokumentation till större fokus på relevanta risker
- Använd kontrollen som stöd och samtalspartner

Material att ladda ner

Informationsblad ”Rådgivning för minskat matsvinn”:

www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/miljo/matsvinn/rad-for-minskat-matsvinn-for-inspektorer_5.pdf

Illustrationen ”Bäst före – bra efter”:

www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/vykort/bast-fore-bra-efter.pdf

Kontaktuppgifter

Karin Fritz, Livsmedelsverket

karin.fritz@slv.se

Anna Wedholm, Livsmedelsverket

anna.wedholmpallas@slv.se