

NYHETER



FOTO: DIRK BUHRMANN

Velg nettbasert IK-matsystem

Det er flere fordeler med å velge et nettbasert IK-matsystem. Enkelte systemer blir kontinuerlig oppdatert med de nyeste lovendringer, og noen systemer gir deg mulighet for å bli påminnet om å utføre registreringer som oppstår typisk i travle perioder og ved sykdom.

Med et nettbasert system er all informasjon samlet trygt og oversiktlig på ett sted, og man trenger ikke lenger å bla igjennom tykke permer med dokumentasjon. Når Mattilsynet kommer på kontroll er det enkelt å vise kontrollørene den dokumentasjonen som de vil se. Ingen papirer, bare ditt nettbrett eller din pc.

Stadig flere benytter nettbaserte løsninger for å holde orden på internkontrollen, og det finnes både standardløsninger som passer for detaljhandel, hoteller, kafeer og restauranter, men også store premiumløsninger som passer best for større bedrifter eller bedrifter med spesielle behov.

Viktig når du velger system er å velge en leverandør som kan tilpasse og veilede deg til korrekt oppsett så det passer til nettopp din matproduksjon

IK-Mat systemet må settes opp av erfarne konsulenter som har kompetanse på trygg mat. De kan skreddersy programmet til din virksomhet, slik at det oppfyller akkurat ditt behov. -Skulle det oppstå faglige eller tekniske spørsmål på veien er det også mulig å få hjelp til å løse utfordringene som dukker opp, for en god leverandør har også et dyktig og erfarent kundeserviceteam som er klare til å hjelpe deg, når du trenger det.

Finn ut om leverandøren:

- Tilbyr fortløpende oppdatering av lovgivning og regelverk
- Skreddersyr HACCP plan og risikoanalyse.
- Har support og rådgivning innen mattrygghet.
- Om det er et 100 prosent papirløst system.
- Har referanser du kan sammenligne deg med.

IK-Mat og HACCP

Når man snakker om mattrygghet brukes begrep som IK-Mat og HACCP. Vi ser nærmere på begrepene og hva som må til for å sikre en god mattrygghet.

FOTO: MATTILSYNET
Atle Wold

Seksjonsrådgiver, hygiene og drikkevann, Mattilsynet

Av Tom Backe

IK-Mat er en samling av rutiner bedriften må ha for at regelverket skal etterleves og maten produseres under trygge omgivelser. Gode rutiner for renhold, personlig hygiene og kjøletemperaturer er grunnforutsetninger for god mattrygghet. Når grunnforutsetningene er på plass, ser man på ingredienser og råvarer som brukes og kartlegger hvilke farer som kan oppstå i produksjonen. Dette gjøres ved hjelp av HACCP-metoden. HACCP står for Hazard Analysis and Critical Control Points og skal tolkes som en fareanalyse over bedriftens aktiviteter.

- HACCP er et ledelsesverktøy for å identifisere farer som kan oppstå ved håndtering av mat, med tilhørende operative grep for å minimalisere faren gjennom å ha styring og kontroll med dem. De fleste farene vil være forebygget gjennom gode adferdsregler, mens det i andre sammenhenger er nødvendig å gjøre ytterligere tiltak for å hindre at helsefare oppstår. Kravet til HACCP er ikke nytt men ble tydeligere fremhevet i de nye hygienereglene vi fikk i 2010. Det er

obligatorisk for alle som produserer, håndterer og omsetter mat og drikke, sier Atle Wold, som er seksjonsrådgiver for hygiene og drikkevann i Mattilsynet.

Kunnskap om risiko

Metoden gir deg kunnskap om risikobildet i egen virksomhet, om fallgruver og feil som må unngås. Gjennom risikobildet dimensjonerer du grunnforutsetningene og avgjør hvilke fysiske tiltak, avtaler og arbeidsrutiner som må ligge til grunn for å sikre seg mot trusler i matfatet.

- Glattskurte vegger og berøringsfrie håndvask har liten verdi hvis du for eksempel kjøper kritiske råvarer fra en ukjent leverandør eller hermetiserer pølser ved for lav temperatur. Gjennom HACCP kan du ta en større del av regien selv og velge løsninger som er skreddersydd egne forhold og som passer lommeboka, forteller Wold.

Det kreves andre hygieniske forutsetninger ved produksjon av sushi enn ved produksjon av lapskaus. Kjøkkensjefens kompetanse er derfor avgjørende hva som bør

være spesielt ettersatt i et hygiene-program.

Unngå sure smilefjes

Personlig hygiene er en grunnforutsetning og omfatter blant annet blant annet helsetilstand, arbeidsantrekk og arbeidsrutiner. Også her er det virksomheten som setter kriteriene, som kan være strenge i noen situasjoner og mer liberale i andre tilfeller.

- Hvis et serveringssted bommer på grunnleggende krav til renhold, har de antakelig verken satt seg inn i rollen som mataktør eller lest veilederen vår til smilefjes ved serveringssteder. Når renholdet blir en salderingspost nytter det sjelden med skippertak og dugnader. Renhold og hygiene skal være en rød tråd i hverdagen og like naturlig som å lage mat. Vi synes det er trist og leit når vi enkelte ganger må gå til det skritt å nedlegge omsetningsforbud eller stenge virksomheten. Det er heller ikke særlig bærekraftig å stille opp for publikum med et surt smilefjessymbol, avslutter Wold. ■

La oss hjelpe deg med din IK-mat

Vi bygger et personlig tilpasset internkontrollprogram som lever opp til regelverket, mens du lager maten.

Testet av kokker - utviklet av eksperter



Les mer på www.esmiley.no

