Frågor i samband med inspektion

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Vilka kontrollområden som kan vara intressanta vid en inspektion i samband med en utbrottsutredning beror bland annat på vilket eller vilka livsmedel det gäller.

Lämpligt tillvägagångssätt vid en inspektion

Notera alltid följande uppgifter inledningsvis:

- Datum
- Inspektör
- Lokalens namn
- Intervjupersonens namn (samtligas ifall flera intervjuas)

Tips inledande samtal:

- Berätta att du/ni har fått in en anmälan. (Ibland har ni dock redan haft kontakt före inspektionen).
- Fråga om någon drabbad eller anhörig har hört av sig.
- Uppmana intervjupersonen att systematiskt följa det/de misstänkta livsmedlens väg från leverans till färdig maträtt.

Beroende på livsmedel kan följande områden vara relevanta:

1. Leverans av råvaror. Uppgifter om råvaran eller livsmedlet, till exempel bäst-före-datum, parti, ingrediensförteckning, förvaringsanvisning och tillverkare. Hur övervakas temperaturen?

2. Uppackning och lagring. Hur lagras livsmedlen? Hur övervakas förvaringstemperaturen? Finns risk för korskontamination (råvaror – färdiglagad mat, livsmedel med och utan allergen).

3. Förberedelse. Finns förutsättningar för god handhygien: handfat, rinnande varmt och kallt vatten, papper och tvål. Hur hanteras livsmedlen? Finns risk för korskontamination (råvaror – färdiglagad mat, livsmedel med och utan allergen)? Tid och temperatur när livsmedel hanteras? Hur länge får de stå framme och hur övervakas det?

4. Rengöring. Är ytor, redskap och utrustning som är i kontakt med livsmedel rena? Är utrustningen i sådant skick att den går att göra ren? Rutin för rengöring?

5. Upphettning. Vilka rutiner gäller för upphettning? Tid och temperatur? Hur övervakas det?

6. Nedkylning. Vilka rutiner gäller för nedkylning? Tid och temperatur? Finns dokumentation? Verifiera: Om möjligt kontrollera pågående nedkylning, mät temperatur, kolla om utrustningen fungerar. Finns risk för kontamination? Kontrollera företagets dokumentation.
7. Återupphettning. Rutiner för upphettning av livsmedel, tid och temperatur? Hur och vem ansvarar för övervakningen?

8. Varmhållning och kallhållning som inte är lagring. Rutiner för varmhållning och kallhållning, tid och temperatur? Hur och vem ansvarar för övervakningen? Mät temperaturen i livsmedel som ska serveras kalla på en buffé eller varma i värmeskåp alternativt på buffé.

9. Hantering av matrester. Tar man tillvara matrester? Hur hanteras de?

10. Förhållanden vid servering. Hur förvaras varm mat och kall mat vid buffé? Rutiner för tid och temperatur för livsmedel? Finns ismaskin och hur görs den ren?

11. Packning och märkning. Hur övervakas tid och temperatur för temperaturberoende livsmedel?

12. Personalhygien. Har personalen rena och ändamålsenliga arbetskläder? Bär de smycken? Finns förutsättningar för en god handhygien och personalhygien i anläggningen?

13. Utlandsresor och magsymtom. Beroende på typ av utbrott och misstänkt smittämne: Har personal som har hanterat oförpackad mat varit utomlands, haft mag- eller tarmsymtom, varit magsjuk eller haft barn som har varit magsjuka (vinterkräksjuka) eller smittor av annat slag, sår eller annan skada som kan äventyra livsmedelssäkerheten? Var noga med att prata med var och en som har jobbat i köket!

Senast uppdaterad 30 april 2026 Ansvarig grupp ROR_LH