



Richard Karlsson vet det mesta som är värt att veta om livsmedelssäkerhet.

HACCP – för säkerhets skull

Flödesschema, faroanalys och utbildad personal. Det är tre viktiga faktorer som ska uppfyllas om man vill ha ett livsmedelssäkert företag. Richard Karlsson, ny kursledare för Meny, påpekar att det är oerhört viktigt, att all personal har en hygienutbildning.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGRÉN

– Farmor var född 1886 och hade ingen kunskap om livsmedelshygien. Men hon var noga med att tvätta händerna, diska och koka maten ordentligt, så utan att veta om det gjorde hon helt rätt, säger Richard Karlsson, som är Menys nya kursledare för HACCP-kursen.

HACCP är Menys mest omfattande kurs. Den sträcker sig över 15 veckor och under den tiden följer deltagarna sina webblektioner på egen hand och får återkoppling av kursledaren via mejl eller ibland telefon.

Webblektionerna är uppdelade i tio avsnitt och via lärplattformen Fronter kan kursledaren följa deltagarnas framsteg. Studierna är beräknade till att ta en dag i veckan.

Det är visserligen första gången som Richard Karlsson håller i Menys HACCP-utbildning, men man kan nog säga att han är en veteran på området. Idag arbetar han på SIK i Göteborg, där han håller i kurser i livsmedelssäkerhet.

Han har arbetat med hygien- och kvalitetsfrågor sedan han blev färdig husdjursagronom i mitten på 1980-talet. I slutet av 1980-talet började han på Köttforskningsinstitutet och kom 1994 till Goman i Växjö.

– Det var året efter att Goman som första – och hittills enda – svenska företag blivit dömt enligt produktansvarslagen, på grund av ett allvarligt fall av listerios. Följderna kan bli allvarliga om inte rengöringsrutiner och faroanalyser har gjorts.

Hälsofaror svåra att värdera

– Det svåra med en faroanalys kan vara att gradera olika faror. Det är betydligt lättare

att inse att en glas- eller metallbit i maten har hög allvarlighetsgrad, än att soja- eller mjölkproteiner kan innebära en mycket större fara.

På Campden BRI, Storbritannien, där livsmedelsinspektörer från bl a EU utbildas, är det en sak som ständigt betonas.

– Training, training, training. Det finns inga genvägar, det handlar om att utbilda all personal, inte bara den kvalitets- eller hygienansvariga.

SIK är en av Menys konsortier. Tillammans kan de erbjuda ett bra smörgåsbord när det gäller livsmedelssäkerhet: det webbaserade Menykörkortet i Livsmedelshygien, SIKs tvådagarskurs i HACCP och Menys 15-veckors webbaserade HACCP.

– Fördelen med SIKs tvådagarskurs är att deltagarna får ett utbyte med varandra. Kursen kan också ges ute på företagen i den praktiska verkligheten.

– Fördelen med Menys kurser är flexibiliteten, då deltagaren kan styra sin egen tid, göra sina lektioner när det passar och dessutom vara kvar på sin arbetsplats, förklarar Richard Karlsson.

Hysteriskt i början

2006, när de nya förordningarna rörande HACCP började gälla, var riktlinjerna i det närmaste hysteriska. Forskolor vågade inte låta föräldrar bjuda på hembakade bullar och kyrkor diskuterade om man skulle behöva sluta med kyrkkaffet.

EU-kommissionen har dock under senare tid påpekat, att vid liten produktion med små hälsofaror, räcker det med att göra en faroanalys och riskbedömning och enbart klara sig med bra grundförutsättningar.

– Men hanterar man livsmedel med stor hälsofara, exempelvis färdigmat och charkuterier, krävs en ordentlig HACCP-plan. Det gäller även bagerier, som arbetar med allergener.

– Idag är medvetenheten om livsmedelssäkerhet stor ute på de flesta företag. Flera anläggningar är verkligen tipp topp, men spännvidden är stor. Det finns fortfarande många som har bristfälliga rutiner och byggnader.

Olika länder har också kommit olika långt med sin livsmedelssäkerhet, något som kan vara bra att tänka på när man reser i världen. □