

**HACCP
FIRST
AID KIT**

OST

HACCP FIRST AID KIT

TIO STEG FÖR SÄKER OST

TIO STEG FÖR SÄKER OST

Hantverksmässigt tillverkad ost ska man njuta av. Även du som tillverkare ska kunna njuta och känna dig trygg med att din ost är säker. Med HACCP FIRST AID KIT vill vi visa dig, steg för steg, med ett kort i taget, vad du behöver göra och var du hittar informationen.

- 1. HITTA HJÄLPMEDEL OCH SAMARBETE**
- 2. SATSA TID OCH VAR BEREDD PÅ FÖRÄNDRINGAR**
- 3. DU OCH DIN PERSONAL**
- 4. DINA OSTAR OCH DIN TILLVERKNING**
- 5. DJUREN OCH RÅVARORNA**
- 6. SKAPA DE RÄTTA FÖRUTSÄTTNINGARNA – GRUNDLÄGGANDE RUTINER**
- 7. TA KONTROLL ÖVER FAROR SOM ÄR VIKTIGA**
- 8. KRITISKA STYRPUNKTER**
- 9. DITT SYSTEM FÖR EGENKONTROLL**
- 10. OFFENTLIG KONTROLL**

HACCP

HACCP är en förkortning av "Hazard Analysis Critical Control Points" vilket betyder Faroanalys och kritiska styrpunkter. Det är ett arbetssätt som hjälper dig till hög livsmedelssäkerhet. Du tar reda på vad som kan vara farligt i din tillverkning. Sedan bedömer du riskerna och bestämmer vad som ska göras för att förhindra att kunderna drabbas.

**HACCP
FIRST
AID KIT**

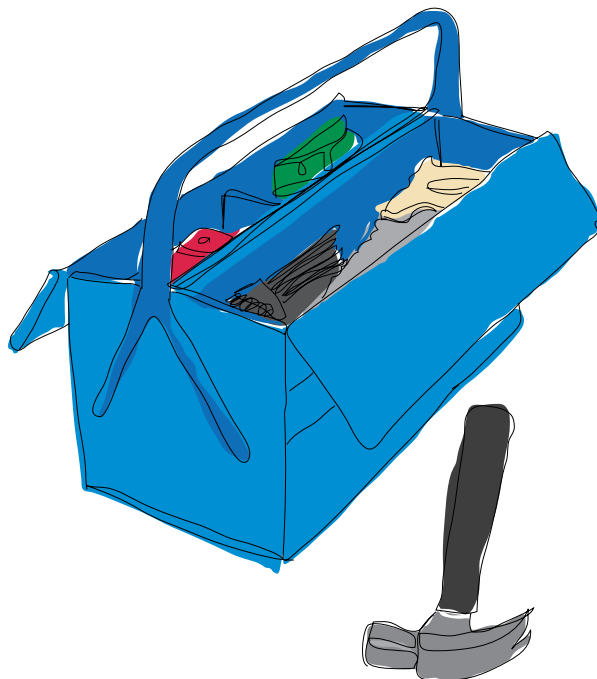
1

HITTA HJÄLPMEDEL OCH SAMARBETE

1. HITTA HJÄLPMEDEL OCH SAMARBETE

Du ska bygga upp ditt eget system som garanterar att din ost är säker. Göra det själv eller tag hjälp av någon som gör delar av det i samarbete dig. Arbeta gärna i grupp med andra företagare – då kan ni hjälpa varandra. Ibland finns det möjlighet att få hjälp med kompetens eller finansiering från Länsstyrelsens landsbygdsutvecklingsprogram.

Om du tar hjälp utifrån så tag reda på om de kan sin sak genom att fråga andra som de jobbat med. Var inte nöjd med hjälpen förrän du har ett eget system som du förstår och som fungerar i din unika verksamhet.



Att göra:

- *Se till att du har tillgång till den information vi hänvisar till innan du sätter igång. Allt finns på Internet, men det går också att köpa tryckta versioner.*

Information vi hänvisar till:

Branschriktlinjen

"Eldrimners guide till god hygienisk praxis vid hantverksmässig tillverkning av ost och andra mjölkprodukter och vägledning i eget HACCP-arbete." www.eldrimner.com
Tel: 063-14 60 45
(Finns även på www.sverigesgardsmejerister.se och www.livsmedelsverket.se)

Branschriktlinjen

"Allergi och överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel".
www.svenskdagligvaruhandel.se →
Aktiviteter → Tag del av gällande riktlinjer

LRFs miljöhusensyn

www.lrf.se →
Tjänster och produkter →
Miljöhusensyn på nätet →
ladda ner och beställ Miljöhusensyn.
Tel: 08-550 949 80 (ej LRF-medlem),
020-44 44 33 (LRF-medlem)

Från Livsmedelsverket:

www.livsmedelsverket.se
Tel: (kundtjänst) 018-17 55 06

Förordning (EG) nr 852/2004
Om livsmedelshygien

Förordning (EG) nr 853/2004

Om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Förordning (EG) nr 2073/2005

Om mikrobiologiska kriterier

Livsmedelsverkets vägledning

Om märkning och presentation av livsmedel

Livsmedelsverkets vägledning

Livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll

Livsmedelsverkets vägledning

Offentlig kontroll vid mindre mjölk-produktföretag

**HACCP
FIRST
AID KIT**

2

SATSA TID OCH VAR BEREDD PÅ FÖRÄNDRINGAR

2. SATSA TID OCH VAR BEREDD PÅ FÖRÄNDRINGAR

Att bygga upp ett eget egenkontrollsystem är fullt möjligt. Ofta ingår redan moment i tillverkningen som gör osten säker. Förr i tiden prövade de sig fram och märkte att osten blev bra om den gjordes på ett visst sätt. Du måste ta reda på vad som skulle kunna bli farligt i din ost. När du vet det så ska du se till att osten blir säker. Ibland blir det nödvändigt att ändra sättet att arbeta på. Du kan behöva ta bort eller lägga till något, ändra recept eller bygga om.

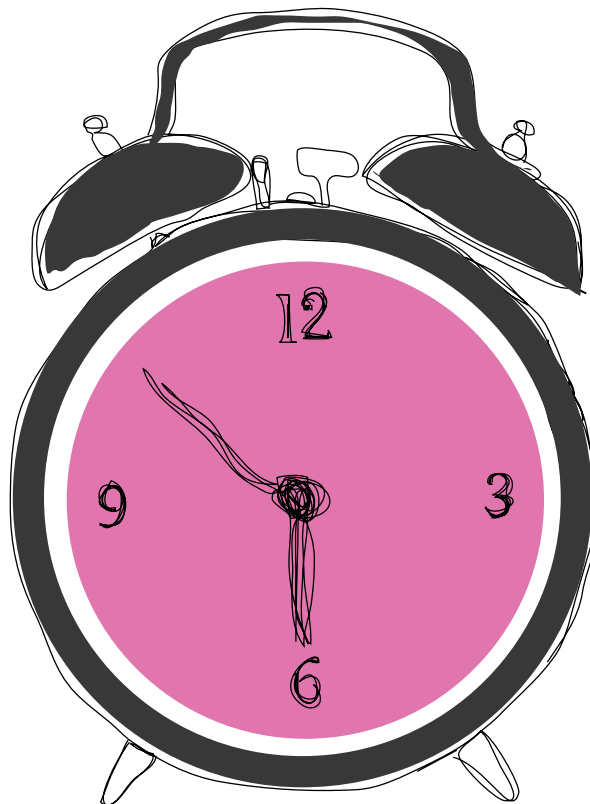
Var beredd på att satsa en hel del tid på detta arbete. Bli inte överraskad om du behöver använda 100 arbetstimmar eller mer. Det beror förstås på dina förkunskaper och hur just din tillverkning ser ut.

När du är klar vet du hur din ost blir säker. Du har en egenkontroll som hjälper dig att hålla koll på din tillverkning. Egenkontrollen ska vara stöd för arbetet, inte tvärt om. Du kommer ha nytta av den dokumentation som samlas. Dessutom når du lagstiftningens mål. Det är lättare att lyckas om du bestämt dig för att genomföra alla steg, det är en viktig, mental förberedelse. Men egentligen kan du inte välja, dina

kunder har rätt till en ost som de kan lita på och lagstiftningen kräver det av dig.

Att göra:

- *Bestäm dig för att utveckla din egenkontroll.*
- *Avsätt mycket tid.*
- *Gör dig beredd på nödvändiga förändringar.*



Livsmedelslagstiftningen

Livsmedelslagstiftningens syfte är att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och konsumenternas intressen samt att se till att den inre marknaden fungerar effektivt.

Det är du som ansvarar för livsmedels säkerheten i dina produkter.

**HACCP
FIRST
AID KIT**

3

DU OCH DIN PERSONAL

3. DU OCH DIN PERSONAL

Kunskap är nödvändigt

Utan bra kunskaper om osttillverkning är det inte möjligt att lyckas. Det är egentligen ett mästaryrke, men idag finns ingen skraddarsydd mästarutbildning. Vid hantverksmässig tillverkning blir det stor påverkan från personen som utför arbetet. Därför är det viktigt med rätt kunskap hos den som arbetar med tillverkningen.

I Branschriktlinjen finns en lista med områden som är nödvändiga att ha kunskaper inom. Det finns kurser i olika former. De med bäst anknytning till osttillverkning hittas lättast via någon av branschorganisationerna.

Att göra:

- *Gör en lista på de kunskaper och erfarenheter du redan har och jämför med branschriktlinjen.*
- *Planera hur du ska komplettera med de kunskaper som behövs.*
- *Fortsätt att hänga med i branschen genom att medverka i en branschorganisation och delta i de aktiviteter som anordnas*

Personlig hygien

I all livsmedelshandling kan man av misstag eller om man är oförsiktig förorena råvarorna eller osten på olika sätt. Med bra hygienrutiner minskar risken för det. Men då måste rutinerna följs av alla vid varje tillfälle. Det gäller även besökare och tillfällig personal som kommer in i tillverkningsutrymmet. I branschriktlinjen finns förslag att utgå från.

Att göra:

- *Jämför branschriktlinjens avsnitt om allmän hygien med din verksamhet.*
- *Gör om innehållet så det passar i din verksamhet.*
- *Skriv upp dina hygienregler – då blir det lättare att se att allt är med.*



Läs mer:

Branschriktlinjen
"Utbildning och kompetensutveckling"
och "Allmän hygien"

Kontakter:

Föreningen Sveriges gårdsmejerister
Ordförande: Kerstin Jürss 0157-141 10
www.sverigesgardsmjerister.se

Eldrimmer Nationellt Resurscenter för
mathantverk
Rösta, 830 43 ÅS
Telefon: 063-14 60 45
www.eldrimmer.com

**HACCP
FIRST
AID KIT**

4

DINA OSTAR OCH DIN TILLVERKNING

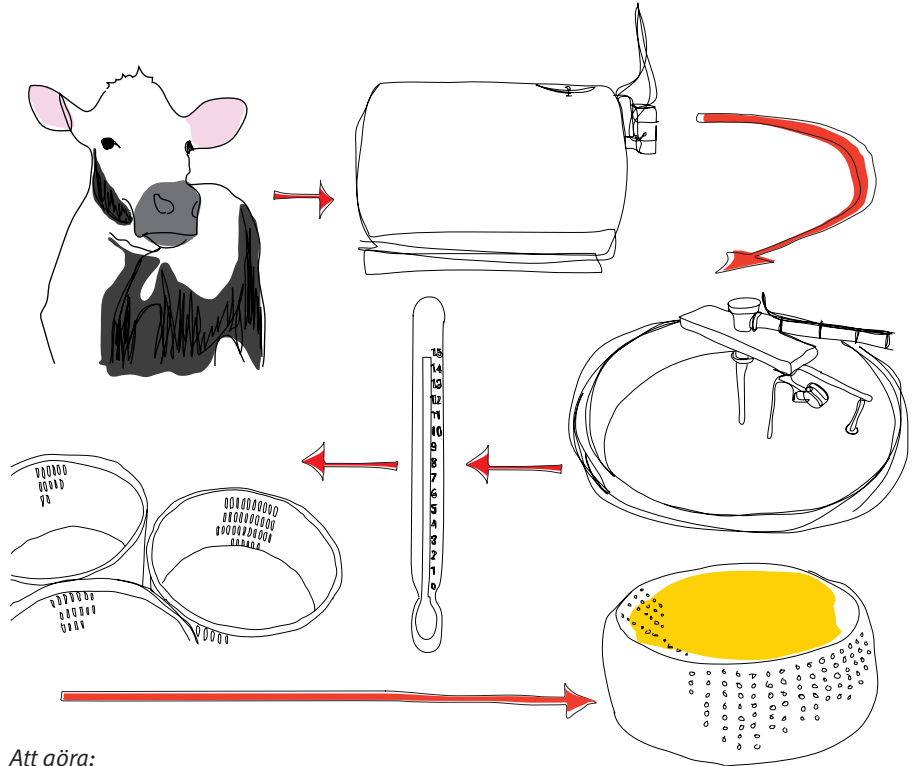
4. DINA OSTAR OCH DIN TILLVERKNING

Du har säkert en klar bild över dina ostars olika egenskaper och hur tillverkningen går till. För att kunna hitta de bästa sätten att göra din ost säker måste du arbeta systematiskt. Branschriktlinjen innehåller exempel på produktbeskrivning och flödesscheman för olika typer av ostar. Du behöver komplettera dem eller göra egna.

Samla ihop den viktigaste informationen om din ost; råvaror, tillverkningsmetoder, lagring, distributionssätt, användning och vilken typ av konsumenter den är tänkt för. Senare, när du gjort kort 8 så vet du vad som skulle kunna vara farligt med osten och vad du gör åt det, då tar du med det också.

Tillverkningen beskrivs bäst med ett sk flödesschema. Du ska ta med alla processteg i ordning. Börja med råvarorna och fortsätt till den färdiga osten äts. Tider, temperaturer, pH-värden och luftfuktighet som du håller dig till skrivs in vid de steg där de gäller.

Recept, där du ser vilka ingredienserna är, i vilken ordning de blandas, vilken utrustning som används och vilka temperaturer och tider som gäller för olika delar, kan kompletteras så att det blir produktbeskrivning och flödesschema i ett och samma dokument



Att göra:

- Jämför dina ostsorтер med de som finns i branschriktlinjen.
- Gör egna beskrivningar som stämmer med dina ostar.
- När du känner till vad som skulle kunna vara farligt och hur du åtgärdar det så ska det också med (efter kort 8).
- Jämför din tillverkning med flödesscheman i branschriktlinjen.
- Rita ditt eget flödesschema med gott om plats för att kunna rätta till med fler delar.
- Skriv in viktiga pH-värden, temperaturer och tider som du känner till och som gäller hos dig.
- Jämför ditt flödesschema med "verkligheten", komplettera och rätta till om det behövs.

Läs mer:

Branschriktlinjens arbets scheman och arbetsblad för dina ostsorтер.

**HACCP
FIRST
AID KIT**

5

DJUREN OCH RÅVARORNA

5. DJUREN OCH RÅVARORNA

För att det ska bli bra ost måste råvarorna vara bra. När varorna kommer in i din verksamhet ska du veta att de går att använda som du har tänkt. För att vara säker så ska du ställa krav på leverantören och kontrollera att kraven uppfylls.

Mjölkråvaran måste minst uppfylla krav som finns i lagstiftningen¹. Bra djurhälsa, bra foder, rengöring av spenar före mjölkning och rengjord utrustning behövs för att klara kraven. Rutiner med tydlig dokumentation för användning av veterinärmedicinska preparat behövs för att du ska kunna visa att mjölken inte innehåller främmande ämnen. Om du själv håller djuren och mjölkar har du användning av LRFs miljöhousesyn i de delar som berör din verksamhet. Kom ihåg att ta med de allmänna delarna också.

Dolda juverinflammationer

Ibland ser djuren friska ut men de kan ändå utsöndra farliga mikroorganismer med mjölken, till exempel vid dolda juverinflammationer. Infektionen kan och ska behandlas i en god djursorg. Det kan vara svårt att upptäcka det bara. Djur som inte är friska eller som har sår på juver eller spenar ska vårdas och de ska inte lämna mjölk till din ostproduktion.



När du gått igenom vad som skulle kunna vara farligt med dina ostar och bestämt vad du ska göra åt det, så vet du vilka krav du ska ställa på råvarorna.

- *Ta fram en lista med krav som gäller för dina råvaror – använd den när du beställer och tar emot varorna.*
- *Om du själv håller djur och mjölkar: – Jämför med checklistan i LRFs miljöhousesyn. – Ta fram rutiner och arbetssätt för djurhållning och mjölkning som passar i din verksamhet.*

Läs mer:

Miljöhousesyn – www.lrf.se
klicka på produkter och tjänster

1. Förordning (EG) nr 853/2004,
bilaga III, avsnitt IX, kap I, III punkt 3

**HACCP
FIRST
AID KIT**

6

**SKAPA DE RÄTTA FÖRUTSÄTTNINGARNA
– GRUNDLÄGGANDE RUTINER**

6. SKAPA DE RÄTTA FÖRUTSÄTTNINGARNA – GRUNDLÄGGANDE RUTINER

Du bör nu ha produktbeskrivning och flödet klart för dig. Då vet du vad som ska ingå i din ost. Nu ska du minska risken för att faror från omgivningen påverkar osten.

Lokalerna och aktiviteterna som sker där ska planeras så att det går att skilja smutsigt från rent och råvaror från färdiga produkter. Vattnet du använder ska vara rent.

Skadedjur och husdjur ska inte komma in i lokalerna. Om de finns spår av skadedjur ska de bekämpas effektivt och säkert.

Lokalerna och utrustningen ska underhållas och rengöras så att inte mikroorganismer, kemiska ämnen, allergener eller föremål kan komma med av misstag. Underhållet är också viktigt för att utrustningen ska fungera som du förväntar dig – till exempel att termometern visar verklig temperatur och att kylaggregat fungerar utan driftstopp.

Kylda utrymmen ska hålla varorna kylda till rätt temperatur så att eventuella oönskade mikroorganismer inte växer till. Avfall ska tas bort från tillverknings-



och förvaringslokaler och förvaras så att det inte lockar till sig skadedjur.

Lagstiftningen ger dig möjlighet att planera lokalerna, utrustningen och rutinerna ihop så att de tillsammans gör att du når lagstiftningens mål. Några funktioner måste finnas – det är lätt att utläsa i hygienförordningarna, gå direkt till förordningens bilagor.

Att göra:

- *Jämför med branschriktlinjens beskrivningar.*
- *Gör nödvändiga och möjliga förbättringar i lokalerna.*
- *Ta fram grundläggande rutiner som passar i din verksamhet. De ska beskriva hur du gör med vatten, skadedjur, rengöring, underhåll, förvaringstemperaturer och avfall.*

Läs mer:

Förordning (EG) nr 852/2004, bilaga 1 för mjölktrum och bilaga 2 för produktionslokaler.

Förordning (EG) nr 853/2004, bilaga 3, avsnitt IX (mjölktrum, mjölktningsutrustning och rengöring)

Branschriktlinjen avsnitt:

*"Allmän hygien",
"Användning av vatten",
"Skadedjursbekämpning",
"Diskning, desinfektion och rengöring"*

**HACCP
FIRST
AID KIT**

7

TA KONTROLL ÖVER FAROR SOM ÄR VIKTIGA

7. TA KONTROLL ÖVER FAROR SOM ÄR VIKTIGA

Du måste veta vilka faror som är viktiga när det gäller dina ostar. Du har ansvaret och måste bestämma vad som ska göras för att osten ska bli säker. Arbeta systematiskt igenom alla råvaror och alla delar av tillverkning och lagring. Gör det för en osttyp i taget.

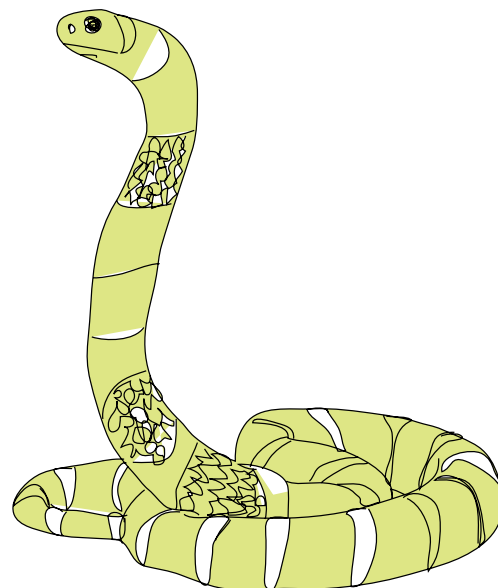
Detta steg är svårt och kräver mycket kunskaper – både om just din tillverkning och om olika biologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror. Hämta information från de hjälpmedel vi tipsar om. Du kan också samarbeta med andra företagare eller ta hjälp från någon expert.

Att göra:

- Gör en lista med alla råvaror som används till osten och alla delar som ingår i din tillverkning. Uppgifterna finns i produktbeskrivning och flödesschema som du gjorde i kort 4.
 - För varje råvara och varje del av tillverkningen skriver du upp alla faror som kan finnas just där. Skriv också upp var faran kommer från och vad den beror på.
 - Tag reda på farornas egenskaper och
- För varje fara skriver du upp vad du ska göra för att förebygga den. En fara kan mycket väl åtgärdas i en annan del av tillverkningen än där den uppkommer. Många åtgärder finns kanske redan i din tillverkning? Till exempel syring och mognadslagring – se till att du utnyttjar dessa. Andra åtgärder finns redan i dina grundläggande rutiner. Då kan du jämföra och rätta till rutinen så att den förebygger faran på ett säkert sätt.

hur de kan skada. Detta hittar du i branschriktlinjerna och i Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelsprovtagning.

- Bedöm vilka faror som är viktiga och lämna faror som orsakar mindre skada.
- Kontrollera att du fått med dessa faror som är viktiga vid all osttillverkning:
 - *Listeria monocytogenes*
 - *Salmonella*
 - *Stafylokokkus aureus* och *stafylokokkenterotoxin*
 - *Enterohemoragisk Escherichia coli* (EHEC eller VTEC)
 - Allergener (i råvaror eller i smaksättning)



Läs mer:

Branschriktlinjens arbetsblad för respektive produkt och arbetsschema för olika processer.

Livsmedelsverkets vägledning : Livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedel, Del 2 sid13-15, 20-21, 25-27, 31-33.

Svensk Dagligvaruhandels och Livsmedelsindustriernas branschriktlinje: "Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel".

Förordningen om mikrobiologiska kriterier tar upp: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, Koagulaspositiva stafylokokker, Stafylokokkenterotoxiner och *E.coli*.

**HACCP
FIRST
AID KIT**

8

KRITISKA STYRPUNKTER

8. KRITISKA STYRPUNKTER

Om en åtgärd är absolut nödvändig för att du ska vara säker på att en viss fara inte ska skada konsumenten så kallas det en kritisk styrpunkt. Här måste det alltid fungera. Du måste dokumentera de kontroller du gjort vid kritiska styrpunkter så att du vet att det blivit gjort, kan se om det finns långsamma förändringar och för att kunna bevisa att det fungerat. För osttillverkning är det vanligt att pastörisering och syring är kritiska styrpunkter.

För kritiska styrpunkter ska du bestämma gränsvärden som du ska hålla dig inom för att veta att faran inte kommer att orsaka skada. Gränsvärdet väljer du så att du kan skilja mellan rätt och fel. Utnyttja kunskap om farans egenskaper när du väljer gränsvärden. Om det till exempel är en viss sorts bakterie som ska avdödas så finns det uppgifter om vilken temperatur och tid som krävs för avdödning.

De kritiska styrpunkterna ska övervakas så att du vet att allt som passerar är innanför uppsatta gränsvärden.

Du ska också bestämma vad som ska göras med produkter utanför uppsatta gränsvärden.

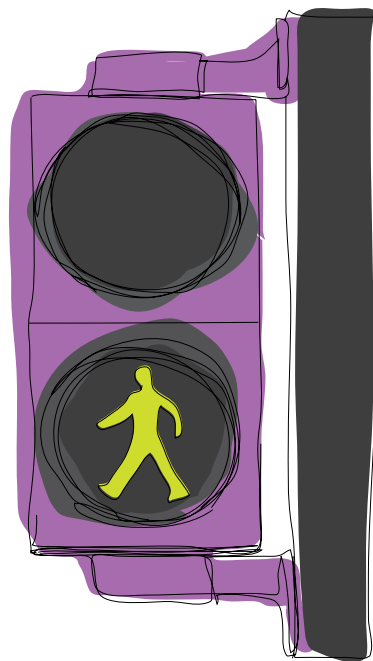
Du kanske inte måste kasta bort allt ihop? Men du måste se till att osten

blir säker ändå. Planera det i förväg så vet du vad du ska göra när det hänt.

Det är viktigt att skilja dessa kritiska styrpunkter från dina grundläggande rutiner så att dina kontrollinsatser blir så få som möjligt och att de används där de gör störst nytta.

Att göra:

- *Avgör vilka åtgärder som är kritiska genom att se om de redan ingår i dina grundläggande rutiner eller om åtgärden är absolut nödvändig för att en viss fara inte ska kunna skada.*
- *Bestäm vilka gränsvärden som gäller för dina åtgärder.*
- *Ta fram rutiner för övervakning så att du är säker på att alltid vara inom gränsvärdena.*
- *Bestäm vad som ska göras utanför uppsatta gränsvärden.*
- *Komplettera produktbeskrivningarna med faror, åtgärder och hur det övervakas.*



Läs mer:

Branschriktlinjens arbetsblad för respektive produkt och arbetsscheman för olika processer.

Livsmedelsverkets vägledning :
Livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedel, Del 2 sid13-15, 20-21, 25-27, 31-33.

Svensk Dagligvaruhandels och Livsmedelsindustriernas branschriktlinje:
"Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel".

Förordningen om mikrobiologiska kriterier tar upp:
Listeria monocytogenes, Salmonella, Koagulaspositiva stafylokocker, Stafylokockerenterotoxiner och E.coli.

**HACCP
FIRST
AID KIT**

9

DITT SYSTEM FÖR EGENKONTROLL

9. DITT SYSTEM FÖR EGENKONTROLL

Du måste nå upp till lagstiftningens mål om säkra livsmedel. Hur det görs, bestämmer du i ditt system för egenkontroll. Alla delar vi gått igenom ingår i ditt system för egenkontroll.

Enkel dokumentation över varje ystning hjälper till att minnas. Dokumentera det som är viktigt för säkerheten. Dokumentera också så att du kan gå tillbaka och se om något varit annorlunda – det kanske blev en jättebra ost flera månader senare – kan du upprepa det? Blev det något fel på osten – hur undviker du att det händer igen?

Gå regelbundet igenom dokumentationen för att se att det fungerat och se om det finns långsamma förändringar som du kan göra något åt innan gränsvärden överskrids. I fortsättningen gör du ”bara” uppdateringar i materialet och följer programmet.

Blir det säker ost ifall du följer ditt system? För att svara på frågan måste en validering göras. Det betyder att någon annan med tillräckliga kunskaper granskar ditt system eller jämför det med branschriktlinjen.

Kan du visa att du följer egenkontrollen? Och är osten säker på riktigt? För att få reda på det ska egenkontrollen verifieras. Då går man igenom

dokumentationen, kontrollerar att planerade rutiner följs, provtar och analyserar. Eventuella klagomål från kunderna är också bra återkoppling på hur egenkontrollen fungerat.

Att göra:

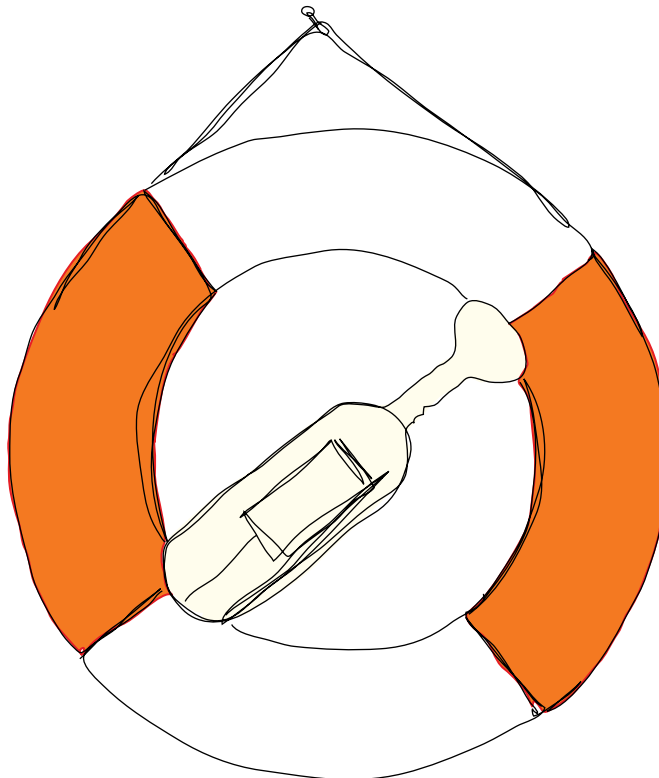
- *Samla dokumentationen så att den är lätt att använda och så att du lätt hittar den när den behövs.*
- *Validera. Låt någon annan gå igenom din egenkontroll för att avgöra om allt viktigt är med, om alla åtgärder är rätt*

och om det blir säker ost ifall egenkontrollen följs.

- *Verifiera. Gå igenom dokumentationen så att du ser att egenkontrollen följs. Komplettera med provtagning och analys av farorna i din verksamhet.*

Läs mer:

*Livsmedelsverkets vägledning
”Offentlig kontroll vid mindre mjölkprodukt-
företag” avsnitt 4.2.1.6.*



**HACCP
FIRST
AID KIT**

10

OFFENTLIGA KONTROLLEN

10. OFFENTLIGA KONTROLLEN – HOT ELLER MÖJLIGHET?

Inspektören från kommunen ska bedöma om verksamheten följer livsmedelslagstiftningen. För att ge inspektören så bra underlag som möjligt för sina bedömningar behöver du kunna visa hur du är säker på att målet om säkra livsmedel uppnås.

Var beredd att förklara hur din tillverkning går till, vilka steg som är kritiska och hur du övervakar det. Var också beredd att visa dokumentationen med resultat från dina kontroller och hur du använder dokumentationen.

Myndigheten bedömer helheten som består av företagets kunskaper, system för egenkontroll, lokaler och utrustning. Inspektören kan ge råd och stöd kring vilken lagstiftning som gäller din verksamhet. Inspektörer ska inte ge råd om hur du ska göra i din verksamhet.

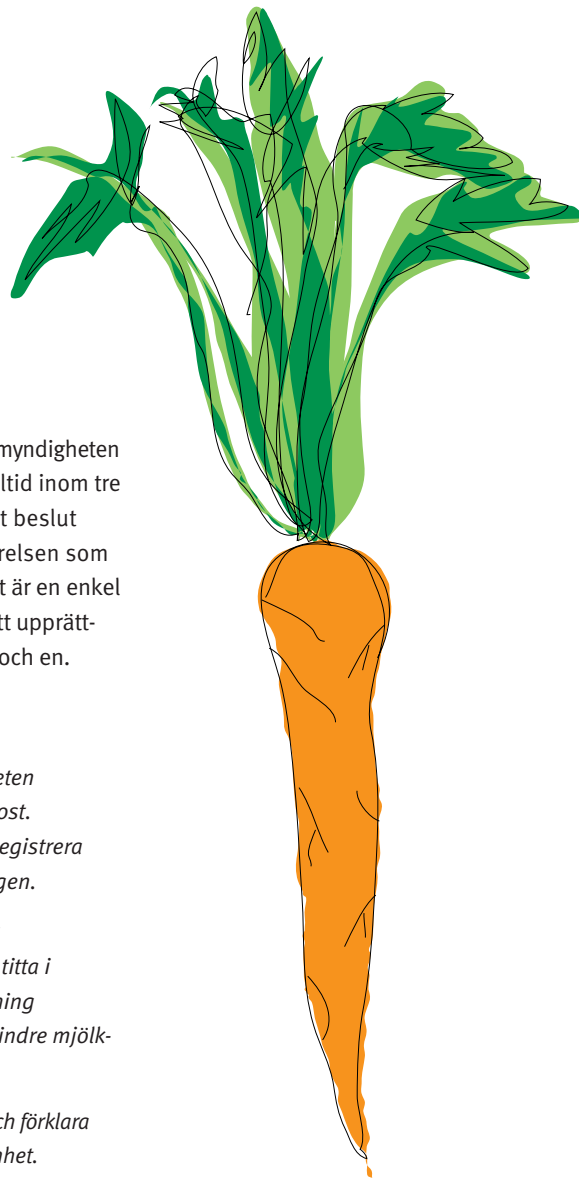
Om du gör en annan bedömning än inspektören – be att få veta, så exakt som möjligt, vilket krav i lagstiftningen det gäller och vad inspektören grundar sin bedömning på, så kan ni reda ut eventuella missförstånd direkt.

Beslut från kontrollmyndigheten kan överklagas och du ska få veta hur du överklagar. En överklagan är egentligen inte komplicerad. Du skriver på ditt sätt vad du vill klaga på, hur beslutet bör

ändras och skickar in det till myndigheten så snart som möjligt men alltid inom tre veckor. Då kan de ändra sitt beslut eller låta det gå till Länsstyrelsen som gör en egen bedömning. Det är en enkel procedur som finns till för att upprätthålla rättsäkerheten för var och en.

Att göra:

- *Se till att kontrollmyndigheten känner till att du tillverkar ost. Kontrollmyndigheten ska registrera eller godkänna anläggningen.*
- *Du kan förbereda dig inför kontrollbesöket genom att titta i Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll vid mindre mjölkproduktföretag.*
- *När det är kontroll så visa och förklara hur det går till i din verksamhet.*
- *Be inspektören förklara sina bedömningar om du inte förstår vad som är fel.*
- *Överklaga beslut i tid om du anser att de är fel.*



Läs mer:

**Livsmedelsverkets vägledning
"Offentlig kontroll vid mindre mjölkproduktföretag"**

HACCP FIRST AID KIT

TIO STEG FÖR SÄKER OST

Materialet har utarbetats av Adaptsia AB och Blinkers Brands på uppdrag från den Nordiska arbetsgruppen för matförvaltning och förbrukar/konsumentinformation (NMF-gruppen).

Arbetet ingår som en del i ett större projekt som finansieras av Nordiska ministerrådet med målet att förenkla för företagen att etablera och utveckla en livsmedelssäker produktion av hantverksmässigt tillverkade ostprodukter i Norden. I arbetet har vi haft stor hjälp av dialog med tillverkare (Jürss mejeri i Flen) och kontrollmyndigheter.

DET SISTA KORTET ÄR OCKSÅ DET FÖRSTA

Nu ska du följa ditt system för egenkontroll och hela tiden förbättra det när du märker att det kan bli bättre. Gå igenom kort 3-9 när du gör förändringar, tar fram nya produkter och minst en gång om året så vet du att din egenkontroll är aktuell.

