



Studieförbundet
Vuxenskolan



Studieplan till

Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokaler



Innehåll	sid
Inledning _____	3
Om studieplanen _____	4
Till cirkelledaren _____	5
Träff 1 _____	6
Träff 2 _____	7
Träff 3 _____	8
Avslutning _____	10
Förslag till extra träffar _____	10
Vill ni veta mer _____	11

SVs Värdegrund

SV hävdar alla människors lika värde och rättigheter. Vår bildningssyn bygger på människans förmåga att själv forma sitt liv tillsammans med andra människor och med hänsyn till miljön.

SVs Vision

SVs vision är en värld som präglas av hållbar utveckling. Genom att öka alla människors inflytande och delaktighet, stärker vi demokratin.

SV är mångfaldens studieförbund som ger varje människa möjligheter att växa.

SV är den mest pådrivande och engagerade lokala kraften för utveckling av föreningsliv, kultur och samhälle.

© 2014 Studieförbundet Vuxenskolan

Projektledning: Lars-Erik Larsson,

larserik@sv.se, 0708-55 30 62, www.sv.se

Text studieplan: Erika Olsson, Vreta Jord & Ord

Grafisk form: Birgitta Fors, ConForza

Denna studieplan finns att ladda ner som gratis PDF på SVs intranät. *Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokaler* finns som PDF på www.bygdegardarna.se eller www.slv.se.

Inledning

Studieförbundet Vuxenskolan vill ge sina organisationer aktuella pedagogiska verktyg för att utveckla sin organisation och stärka den lokala demokratin. Att skapa mötesplatser som betyder något och arenor för bygdeutveckling. En viktig del av det pedagogiska arbetet är att ta fram nya studieplaner.

Därför känns det extra roligt att kunna erbjuda en studieplan till de **Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokal** som Bygdegårdarnas Riksförbund, Folkets Hus och Parker, Sveriges Hembygdsförbund och Våra Gårdar tagit fram. För köket är husets hjärta. Det är över måltiden de bästa samtalen sker och visst är det svårt att tänka ett föreningsmöte utan fika!

Lycka till i arbetet med att utveckla säker mat i era samlingslokaler!

Lars-Erik Larsson

Strategiskt arbete Social hållbar utveckling – fokus seniorer

Studieförbundet Vuxenskolan



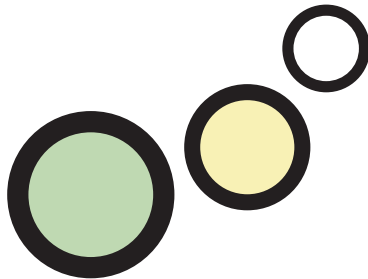
Om studieplanen

Denna studieplan tänkt som en hjälp för er som vill veta vad som gäller i ert kök. Tillsammans tar ni fram rutiner och checklistor och diskuterar igenom vad branschriktlinjerna betyder för er.

Träffarna kan genomföras som kamrat-cirklar, det vill säga cirkelledaren behöver inga särskilda förkunskaper annat

än förmåga att leda guppen och föra diskussionen framåt. Ni kan också med fördel göra ett studiebesök eller bjuda in en föreläsare vid någon av träffarna för bättre kunskapsutbyte av cirkeln.

Ta kontakt med din SV-avdelning, se **www.sv.se**, där du kan få tips och hjälp att sätta igång en cirkel!



Till cirkelledaren

Ta kontakt med din lokala SV-avdelning som du finner på www.sv.se innan ni startar er cirkel för att registrera dina deltagare. Här kan du också få hjälp och tips kring såväl praktiska frågor som kring cirkelledarskapet!

Upprätta gärna en deltagarförteckning med kontaktuppgifter men utan personnummer att dela ut till deltagarna så att de kan kontakta varandra om ni inte redan känner varandra.

Under den första träffen är det bra att komma överens om formen för träffarna, hur många gånger ni ska ses och sätta upp gemensamma spelregler. Låt deltagarna vara med och formulera planeringen av hur många gånger ni ska träffas, hur mycket ni ska arbeta mellan träffarna. Om det finns mycket att åtgärda i ert kök kan det till exempel vara en bra idé att dela gruppen i mindre arbetsgrupper som tar fram rutiner, städlistor, håller informationsträffar med hyresgäster och så vidare mellan träffarna.

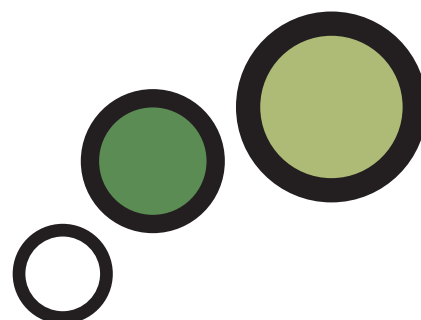
Dokumentera och spara det ni kommer fram till under era träffar så att ni kan stämma av under cirkelns gång och vid den sista träffen.

Som cirkelledare är det din uppgift att leda gruppen framåt, samordna och se till att alla kommer till tals. Du behöver inte vara expert, men bör ha kännedom om ert kök, hur verksamheten här fungerar samt intresse för att ta reda på hur regelverket påverkar er.

Det är också din uppgift att skapa ett bra klimat i gruppen – där det är högt i tak och det kan bli en god diskussion där deltagarna vågar ställa frågor och säga det som de tänker.

Glöm inte att fylla i deltagarlistorna vid varje träff och lämna dessa till din SV-avdelning efter avslutad cirkel.

Lycka till!



Träff 1

Inled den första träffen med era förväntningar, varför ni valt att göra en studiecirkel och hur ni tänkte lägga upp ert arbete. Starta gärna i ert kök!

Börja med att låta deltagarna presentera sig. Skriv därefter upp era förväntningar på ett gemensamt blädderblock. Ta gärna med och dela ut **Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokal**. Dessa finns på www.bygdegardarna.se eller www.slv.se, sök på Branschriktlinjer. Branschriktlinjerna är framtagna av *Gunnel Berdén, Mat & Rätt* på uppdrag av Bygdegårdarnas Riksförbund, Folkets

Hus och Parker, Sveriges Hembygdsförbund samt Våra Gårdar. Riktlinjerna är frivilliga att följa och tänkta som ett stöd för er som har ett kök i er samlingslokal där ni inte bedriver professionell restaurang.

Läs igenom sidorna 3–5, kanske passar det bra att samtidigt ta en kopp kaffe eller te!

Svara på frågorna nedan, om ni är en större grupp är det en god idé att dela gruppen i mindre diskussionsgrupper. Skriv ner svaren och jämför!

Räknas vår förening som ett livsmedelsföretag?

Ja

Är er verksamhet registrerad hos kommunen? _____
Hur fungerar kontroll av er verksamhet? _____
Vilken kontrollavgift betalar ni? _____
Har ni funktionella, godkända lokaler? _____
Har ni fungerande rutiner? _____
Känner ni till vilken lagstiftning som gäller er? _____
Vem är ansvarig om ni får anmärkningar eller inte lever upp till kraven? _____

Nej

Vilken verksamhet bedriver ni i ert kök idag? _____

Har ni rutiner och egna regler för verksamheten i köket? _____
Är de muntliga eller nedskrivna? _____

Känner alla som vistas i köket till vad som gäller? Hur fungerar era rutiner? _____

Behöver ni utveckla något område? _____
Vem är ansvarig för ert kök och verksamheten här? _____

Till nästa gång

- Kom överens om när och var nästa träff ska äga rum.
- Läs sidorna 6–13.
- Fundera över om ni vill göra något studiebesök eller bjuda in en gäst till er sista träff.

Träff 2

Hur fungerar era rutiner? Känner alla som vistas i köket till vad som gäller? Vad är en allergen? Och, vad gör vi om någon skulle bli sjuk av mat från vårt kök? Välkommen till Träff 2!

Inled träffen med att titta på anteckningarna från förra gången. Gå igenom och se att det inte finns obesvarade frågor sedan förra träffen. Om det är något ni vill diskutera i den text ni läst till idag kan det också vara bra att stämma av detta i inledningen. Planera också om ni vill bjuda in en extern föreläsare eller gäst till er cirkel. Eller om ni vill göra ett studiebesök hos kommunens livsmedelsinspektörer eller i en annan förening som har ett väl fungerande kök i sin samlingslokal. Kom överens om vem som ansvarar för att ordna med besök eller gäster.

Sätter er gärna i mindre grupper och svara på frågorna:

Vad är en allergen? _____

Följer alla i verksamhet punkterna under 4.5 på sidan 7?

Har ni ett bra städschema?
Jämför med schemat på sidan 10!

Faroanalys

Gå metodiskt igenom faroanalysen 4.13 på sidan 11. Ta en punkt i taget och reflektera över hur varje avsnitt ser ut hos er. Grönmarkera gärna de punkter där ni har tillräcklig kunskap och bra rutiner. Rödmarkera och skriv en separat lista över de punkter ni behöver undersöka mer, åtgärda eller vill gå vidare med. Skriv gärna på ett gemensamt blädderblocksark så att ni kan spara detta till nästa träff.

Att göra:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Har ni en plan för att hantera misstänkt matförgiftning? Ta reda på telefonnumret till kommunens livsmedelsinspektör och skriv en enkel rutin för hur misstänkt matförgiftning ska hanteras. Utgå ifrån mallen på sidan 13. Skriv gärna ut rutinen direkt och förvara den så att den är lätt tillgänglig för alla som arbetar i köket.

Inför nästa träff

- Kom överens om när och var ni träffas nästa gång.
- Om ni saknar städschema, eller vill förbättra det ni har idag, ge några i uppgift att göra detta till nästa träff!
- Läs sidorna 14–23.

Träff 3

Dags för checklista! Hur väl lever vi upp till det som gäller för oss? Vad måste vi åtgärda? Vem ansvarar för vad? Den sista träffen börjar i köket!

Starta gärna den sista träffen i köket. Börja med att gå igenom om det finns några frågor sedan sist och repetera vad ni gjorde under den förra träffen.

Dela ut **Föreningens egen checklista för kök och servering** – bilaga 1 på sidan 24–25. Gå igenom punkt för punkt i checklistan.

Extra viktigt är att fördela ansvaret om ni har punkter att följa upp eller åtgärda. Ha kapitel 17 och 18 till hands om ni vill stämma av något moment.

Vad	När	Vem
<i>åtgärd</i>	<i>tidsplan</i>	<i>ansvarig</i>

Speciella tillfällen och verksamheter

Gå igenom kapitel 5, sidan 14–15. Punkterna på sidan 14 under **Laga mat och servera på plats** är något som gäller de flesta verksamheter, men vilka övriga rubriker är aktuella för er?

Hemlagad mat

- Ladda hem broschyren *Säker mat på eget fat* från **www.slv.se**.
- Vid vilka tillfällen serverar föreningen mat som är lagad i era privata kök?
- Följer de som lagar maten rekommendationerna på sidan 14?

- I vilken omfattning – hur ofta – i vilka mängder – lagar ni mat i privata kök?

Mat till många besökare/gäster

- Vid vilka tillfällen är det aktuellt för er att servera mat till många?
- Har ni tillräckligt med utrymme för att hantera förvaring och tillagning?
- Får alla som är delaktiga vid tillagning och servering kännedom om era hygienrutiner?

Tillfällig matlagning/servering utomhus

- Vid vilka tillfällen är detta aktuellt för er verksamhet?
- Hur hanterar ni vattenförsörjning och avfallshantering?
- Klarar ni kylkedjan?

Catering

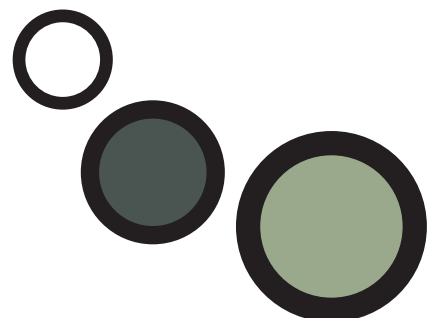
- Vid vilka tillfällen är detta aktuellt för er verksamhet?
- Har ni rutiner för mottagande av mat och lämning av tomma kantiner med mera?
- Hur hanterar ni avfall och smutsig disk?

Matlagningskurser

- Är det aktuellt i ert kök?
- Hur skiljer ni på matvaror som tillhör er vanliga verksamhet och matlagningskursen?
- Har ni tillräckligt med utrymme, arbetsytor och redskap för kursens deltagare?
- Känner kursledaren och deltagarna till vilka hygienrutiner som gäller i köket?

Uthyrning

- Hyr ni ut ert kök?
Finns de aktuella hyresavtal?
- Får hyresgästerna del av hygienrutinerna?
- Har ni hyresgäster som är registrerade som livsmedelsföretag?
Framgår det i hyresavtalet vem som ansvarar för vad?
Mer information finns på Livsmedelsverkets hemsida:
www.slv.se
- Se över era hyresavtal. Jämför gärna med bilaga 2 och 3 på sidorna 26–28.



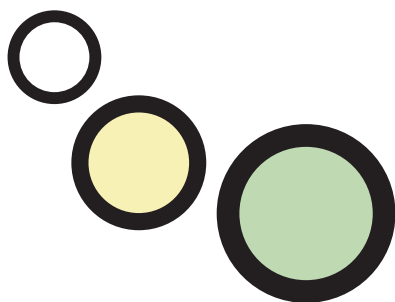
Avslutning

Ta fram de förväntningar ni skrev ner under den första träffen. Har förväntningarna infriats? Vilka arbetsuppgifter kvarstår? Finns det obesvarade frågor? Utgå ifrån handlingsplanen med VEM–NÄR–VEM som ni upprättade tidigare under träffen.

Fundera över om ni vill göra en extra träff för uppföljning om till exempel ett halvår.

Glöm inte att stämma av deltagarlistan och lämna den till din SV-avdelning.

Grattis till ett bra jobb och lycka till med verksamheten i ert kök!



Förslag till extra träffar

Utifrån de behov ni har kan det uppstå önskemål om att göra en extra träff med en inbjuden föreläsare eller kanske i form av ett studiebesök.

Kom överens om vem som ansvarar för att boka föreläsaren, om ni vill anlita en person som arbetar med frågorna i sin yrkesroll, eller kanske en företrädare från en förening som har funnit bra former för verksamheten i köket i sin samlingslokal.

Om ni har många punkter att åtgärda, och mycket att arbeta vidare med, kan det vara lämpligt att lägga en uppföljningsträff – kanske tillsammans med hela styrelsen och eventuella hyresgäster – ett halvår fram i tiden. Då kan ni gå igenom era rutiner och göra en ny avstämning mot **Föreningens egen checklista för kök och servering** så att alla blir delaktiga.

Vill ni veta mer

Bygdegårdarnas Riksförbund

www.bygdegardarna.se

Folkets Hus och Parker

www.fhp.nu

Sveriges hembygdsförbund

www.hembygd.se

Våra Gårdar

www.varagardar.se

Livsmedelsverket

www.slv.se

Sammanfattning av EU-lagstiftningen

www.europa.eu (sök på säkra livsmedel)

Astma- och allergiförbundet

www.astmaoallergiforbundet.se

Studieförbundet Vuxenskolan

www.sv.se





**Studieförbundet
Vuxenskolan**

**Box 30083
104 25 Stockholm**

info@sv.se • www.sv.se