

## 9. Spårbarhet och märkning

Den som serverar maten måste kunna informera om matens innehåll, och man är skyldig att kunna informera om vilka allergena ingredienser enligt EU:s gemensamma lista som maten innehåller. (se bilaga 9.1 Allergener). Köket ska kunna lämna information om vad den mat som skickas till avdelningen innehåller.

### Rutin

För att säkerställa spårbarheten ska alla livsmedel som köps in vara märkta med innehåll (innehållsförteckning, datum) och man ska kunna koppla ihop varan med följesedel eller faktura.

Vid kyl- eller frysförvaring av tillagade produkter måste dessa märkas med innehåll, tillagningsdatum, samt när det stoppades i kyl/frys. Brutna förpackningar märks med öppningsdatum eftersom hållbarheten ändras.

### Förpackningsmaterial

Förpackningar som används till att förvara mat i ska vara godkända att förvara livsmedel i. Förpackningarna ska vara märkta med glas- och gaffelsymbolen eller vara upp-märkta med t.ex. ”för kontakt med livsmedel”. Var uppmärksam på om det finns be-gränsningar på förpackningen, t.ex. ”ej för feta livsmedel”.

Undvik att återanvända engångsförpackningar som t.ex. glassförpackningar eller creme fraicheburkar.