



Kundnummer
300981

Revisionsdatum
2025-05-12

Giltigt till och med
2027-01-06



Utfärdat
2025-06-03

Nästa revision senast
2026-11-13

Certifikat

Svensk standard för livsmedelshantering i butik

Kiwa har vid revision konstaterat att

ICA Kvantum Kungens Kurva

uppfyller gällande version av Svenskstandard för livsmedelshantering i butik, framtagna av Svensk Dagligvaruhandel. Revisionen har omfattat:

Hela butikens verksamhet vilket innefattar hantering i Bageri, Café/Förbutik, Fisk, Kallt kök & delikatess, Kött samt Varmt kök, restaurang & grill

André Ögren

Detta certifikat består av 1 sida

CERTIFIKAT

Kiwa Certification AB
Box 7178
SE-170 07 Solna
+46 (0)18-17 00 00
se.info@kiwa.com
www.kiwa.se



Företaget

Kurvans Matmarknad AB, 556585-0251
Tangentvägen 4
14175 KUNGENS KURVA



Den här butiken
är kvalitetscertifierad.



Det gör att du tryggt
kan lita på vår mat.

I vår butik gillar vi rutiner. Då vet vi att det blir rätt.

För oss på ICA är det viktigt att du ska kunna lita på maten du handlar hos oss. Därför arbetar ICA-butikerna efter en tydlig kvalitetsstandard som vi i branschen tagit fram "Svensk standard för livsmedelshandling i butik". Exempelvis innebär det att all vår personal får utbildning i livsmedels-säkerhet och att vi har strikta rutiner för sådant som hur vi håller rent, kontrollerar kyldiskarnas temperatur och mycket annat.

I bilden här bredvid kan du se lite av allt vi gör för att du ska få fräschast och säkrast möjliga mat. Om du vill veta mer, kan du gärna gå in på ICA.se.

Några av alla viktiga punkter i den kvalitetscertifierade butiken

Fisk

Färsk fisk är en känslig råvara. Därför har den inte "Bäst före-datum" utan "Sista förbrukningsdag". Det betyder att den ska tillagas senast det datumet.



Frysvaror

Vi kontrollerar regelbundet att temperaturen i frysdisken är -18°C eller kallare. Det är viktigt eftersom en tinad produkt som sedan fryser igen, kan få sämre kvalitet.



Kött

Kött kräver rena skärbrädor och knivar och vi använder alltid handskar när vi hanterar köttet. Färs, råkorv och inälvsmat är extra känsliga och har "sista förbrukningsdag".



Kylvaror

Färsvaror kräver kyla och vi kontrollerar regelbundet att kyldiskarna håller rätt temperatur (max +4°C eller max +8°C beroende på vara) och dokumenterar det.

Bröd och bakverk

I butiksbackeriet gäller samma regler som för alla andra bagerier – vi förvarar allergener som nötter och vissa kryddor avskilt från övriga ingredienser.



Ost

Olika ostar kan påverka varandra, exempelvis kan en mögelskultur lätt överföras från en ost till en annan. Därför byter vi alltid kniv när vi skär i en ny typ av ost.



Charkuterier

Olika sorters charkuterier ska hållas åtskilda, annars kan de påverka både varandras smak och hållbarhet.



Frukt och grönt

Temperaturen är viktig för frukter och grönsakers hållbarhet. Därför hanterar vi dem med hänsyn till vad som passar varje sort bäst.



Godis och naturgodis

På lådorna finns korrekt ingrediensförteckning och varje gång vi fyller på kontrollerar vi att informationen stämmer. Vi rengör också lådor och skopor regelbundet.

Några exempel på viktiga rutiner i vårt kvalitetssystem



Datum och tider. Det är viktigt att rengöra all utrustning regelbundet. Därför innehåller våra renhållningsrutiner inte bara hur allt ska rengöras, utan också av vem, hur ofta och hur det ska kontrolleras.



Temperatur - frys. Kvaliteten kan bara garanteras om fryskedjan är intakt. Därför övervakas frysdiskarna så att de alltid håller minst -18°C. I öppna frysdiskar lastar vi inte högre än att även det som ligger överst håller minst -18°C.



Temperatur - kyl. Alla färskvaror kräver kyla, därför kontrollerar vi regelbundet våra kyl-diskar. Vi kontrollerar också att kylvaror har rätt temperatur när de anländer från leverantören, annars returneras varorna.



Hygien och renhållning. Utrustningen vi använder är lätt att göra ren. Särskilt viktigt är rena knivar och skärbrädor. Likaså rena händer - handhygien ingår i våra rutiner och vi använder alltid plast-handskar när vi hanterar oförpackade livsmedel.



Utbildning. All vår personal har utbildning i livsmedelshygien och de som hanterar oförpackade livsmedel har en fördjupad utbildning. I butiken finns dessutom en person som är ansvarig för vårt kvalitetssystem och kvalitetsarbete.



Dokumentation. Alla kontroller är dokumenterade så att vi kan gå tillbaka i papperen. Vi arkiverar även all dokumentation från våra leverantörer, så att vi alltid kan spåra varje livsmedel minst ett steg tillbaka i kedjan.



Hantering och märkning. Vi har rutiner för att rätt information såväl vad gäller ursprung, som datum och innehåll följer med produkten hela vägen ut i hyllan. På oförpackade produkter finns korrekt ingrediensförteckning tillgänglig.