

Förvaltningen för SAMHÄLLSPLANERING
Bygg & Miljö
Marie-Louise Nilsson
Tel. 0472-150 57
E-post: marie-louise.nilsson@alvesta.se

Detta är till största delen ett utdrag ur Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar. Ordval har ibland ändrats för att det ska vara lättare att läsa.

1. Infrastruktur, lokaler, utrustning och fordon

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska göra så att lokalen, inredningen, utrustningen och containrar och fordon kan hållas rena och är i gott skick. Utformningen av lokaler m.m. ska göra det möjligt att ha en god livsmedelshygien och motverka kontamination.

Lokaler och utrustning 852/2004, bilaga II, kapitel I-V

Material i kontakt med livsmedel eu 1935/2004 LIVSFS 2003:2

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1. Finns rutiner för:

Slätt, tätt och lätt att rengöra?

God livsmedelshygien uppfylls genom:

Lokalens planering, utformning, konstruktion och placering?

Utrustningens placering, lämpliga ytmaterial?

Flöden av personal, livsmedel, luft och avfall?

Tillräckligt antal toaletter och omklädningsrum för personalen?

Belysning, lämplig och tillräcklig?

Avlopp utformade så att kontamination undviks?

Underhåll av lokaler och utrustning? Hur upptäcks underhållsbehov?

Det bör i rutinen ingå service och funktionskontroll av vent, vattenledningar(kaffenaskiner) kylaggr, ventiler, ugnar, diskmaskin m.m.

underhåll av lokalen.

kalibrering av mätinstrument, vågar m.m.

Finns rutiner för alla lokaler, allinredning och utrustning, alla fordon och containrar som används för transport av livsmedel.

Är frekvensen anpassad till verksamheten?

2. Följs rutinerna

Kontrollera att rutinerna följs.

Har underhåll skett enligt plan?

Är mätinstrument kalibrerade och ev. justerade?

Är underhållet av lokaler och utrustning synligt eftersatt?

Används lokalerna så att oren och ren hantering separeras och att korskontamination undviks?

3. Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för underhåll, utformning av lokaler och utrustning och flöden säkerställer att livsmedel inte förorenas så att de blir hälsofarliga, otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningen.

2. Råvaror och förpackningsmaterial

Krav och lagtext

Att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda, 852/2004 bilaga II, kapitel IX

att material som används för inslagning och emballering inte utgör en källa till kontaminering. 852/2004 bilaga II, kapitel X

att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta, (eu) 1935/2004, 450/2009 och Livsfs 2003:2

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för mottagningskontroll och att den omfattar samtliga råvaror, ingredienser, förpackningsmaterial och andra material.

Rutinen kan t.ex. omfatta:

granskning av att transportdokument och certifikat stämmer med företagarens specifikation och kraven i lagstiftningen.

Dokumentationen ska stämma överens, mottagen vara med märkning och ID, vikt, kolli, egen provtagning, visuell fysisk kontroll av emballage och övrig info fr. livsmedelskedjan.

Är förpackningsmaterialet lämpligt att använda tillsammans med livsmedel?

Finns rutiner för att ta emot och hantera eventuella returprodukter, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras? Finns rutin för korrigerande åtgärd vid avvikelser?

2) Följs rutinerna?

Har mottagningskontroll skett enligt rutin? Har korrigerande åtgärd vidtagits vid avvikelser?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för mottagning säkerställer att:

råvaror, ingredienser och andra material inte medför att slutprodukten blir hälsofarlig eller otjänlig eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Förpackningsmaterial inte utgör en källa till kontaminering och att det är lämpligt att komma i kontakt med det aktuella livsmedlet.

3. Säker hantering, lagring och transport

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

att råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering
att livsmedel i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering

att farliga och/eller oätliga ämnen märks på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

att rengörings- och desinfektionsmedel inte förvaras där livsmedel hanteras (bilaga II, kapitel I, till förordning (EG) nr 852/2004)

att fordon och/eller containrar inte får användas för något annat än livsmedel om det kan leda till kontaminering (bilaga II, kapitel IV, till förordning (EG) nr 852/2004)

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för lagring av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt så de inte kontamineras från omgivningen.

Kontrollera att förutsättningar finns för att förhindra korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt både vid lagring och hantering. Används olika verktyg för olika moment?

Lagras allergena råvaror åtskilda från övriga råvaror?

Finns tillräckligt utrymme för förvaring.

Finns möjlighet att lagra med tillräcklig åtskillnad.

Finns lämpliga kärl för förvaring av råvaror?

Kan oren och ren hantering skiljas åt?

Finns hygienzoner om sådana är nödvändiga för att förhindra kontamination?

Respekterar personalen i så fall dessa?

Förvaras kemikalier, t.ex. rengöringsmedel, åtskiljt från livsmedel?

Lagras andra livsmedel än de som producerats vid anläggning?

Samdistribueras många olika slags livsmedel?

Finns rutiner för åtskillnad av dessa livsmedel?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Sker hantering, lagring och transport av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt så att de inte kontamineras eller kontaminerar varandra?

Har korrigerande åtgärder vidtagits vid avvikelser?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för hantering, lagring och transport av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt skyddar mot kontaminering.

4. Hantering och förvaring av avfall

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering.
(bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004)

att animaliska biprodukter hanteras enligt kraven i förordning (EG) nr 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för:

hur avfall ska förvaras och hur det avlägsnas från utrymmen där livsmedel hanteras.

Avfall bör placeras i behållare som går att stänga.

Finns det rutiner för rengöring av behållarna?

Kontrollera att rutin finns för avfallshantering i eventuella förvaringsutrymmen, t.ex. soprum.

Hanteras och förvaras avfall så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det?

Finns rutiner för hantering av animaliska biprodukter (ABP)?

Finns rutiner för att hantera returer av livsmedel (från butiker till producerande anläggning) och returgoods (t.ex. flaskor och burkar i retursystem eller returbackar i SRS-system)?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Hur förvaras avfallet?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för avfallshantering säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav och att eventuella ABP hanteras enligt lagstiftningens krav.

5. Skadedjursbekämpning

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

att livsmedlen inte kontamineras av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur (bilaga II, kapitel VI och IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för:

att säkerställa att livsmedel inte förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur, d.v.s. husdjur och andra djur.

Rutin bör finnas för kontroll av om det finns skadedjur och skadeinsekter.

Dokumentation bör innehålla ritning/karta över fällors placering (inomhus och utomhus), typ av fällor och kontrollfrekvens.

Rutin ska finnas för vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas vid förekomst.

Gift och bekämpningsmedel får normalt inte användas inomhus. Inomhus ska i indikatorstationer användas.

Undantag gäller vid tillfällig och planlagd kontrollerad sanering av redan påvisade problem med skadedjur.

Avfall ska hanteras så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det.

Portar, dörrar och fönster ska vara täta.

Är fällornas typ, antal, placering och kontrollfrekvens anpassad till verksamheten i anläggningen? Är lokalerna, t.ex. lagerlokalerna, anpassade för att möjliggöra effektiv skadedjurskontroll?

Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att hindra förekomsten av skadedjur?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Finns dokumenterade resultat från kontroll av fällorna?

Används bekämpningsmedel i invändiga fällor?

Har korrigerande åtgärder vidtagits vid förekomst?

Är portar, dörrar och fönster täta?

Hanteras och förvaras avfall så att skadedjur och skadeinsekter inte kommer åt det?

Finns skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur, eller spår av dessa i anläggningen?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för skadedjursbekämpning säkerställer att livsmedel inte förorenas så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

6. Rengöring och desinfektion

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa: att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, regelbundet rengörs och eventuellt desinficeras, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras. (bilaga II, kapitel I – V, till förordning (EG) nr 852/2004)

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att det finns rutin för rengöring.

Rutiner för rengöring och eventuell desinficering ska finnas för lokaler (även golvbrunnar), utrustning, redskap, föremål, tillbehör, fordon, containrar och avfallsutrymmen.

Rutinerna ska innehålla instruktioner för hur olika rengöringsområden med olika hygienkrav (produktkontaktytor) ska rengöras, rengöringsfrekvens, eventuella dokumentationskrav.

Lista över rengöringskemikalier och korrigerande åtgärder.

Rutin ska finnas för hur och var rengöringsutrustning inklusive kemikalier ska förvaras.

Rutiner ska även finnas för ordning och reda, så att rengöring av samtliga objekt underlättas.

Är rutinerna anpassade till verksamheten i olika hygienzoner?

Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent, som t.ex.

sällanrengöring av tak, armatur och ventilationsdon?

Ingår egna rengöringskontroller med uppföljning av rengöringsresultat, t.ex. genom okulär besiktning, tryckplattor och ATP-mätning?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Har rengöring och eventuell dokumentation av utförd rengöring gjorts med angiven frekvens?

Har rengöringsresultat följts upp enligt rutin?

Har korrigerande åtgärder vidtagits? Förvaras rengöringsutrustning och kemikalier på anvisade platser?

Förvaras utrustning, redskap och andra föremål så att rengöringen underlättas?

Finns ovidkommande föremål i lokalerna som försvårar rengöringen?

Är det rent?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för rengöring säkerställer att livsmedel inte förorenas så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

7. Vattenkvalitet

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

att livsmedel inte kontamineras via det vatten som används vid anläggningen.

(bilaga II, kapitel VII, till förordning (EG) nr 852/2004)

Nedanstående gäller för offentlig kontroll av livsmedelsföretagare som användare av dricksvatten, inte som producent eller tillhandahållare av dricksvatten. För kontroll av vattenproducenter kommer en specifik bilaga till denna vägledning att utarbetas.

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för att säkerställa att endast dricksvatten används som ingrediens i ett livsmedel, vid tillverkning, bearbetning, konservering eller saluhållande av varor eller ämnen som är avsedda som livsmedel, eller vid kylning genom direktkontakt med livsmedel, så att fara inte uppkommer för att livsmedlet förorenas.

Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att dricksvattnet uppfyller kvalitetskraven i SLVFS 2001:30. För vissa verksamheter krävs inte dricksvatten, se Livsmedelsverkets vägledning Hygien.

Vem producerar och vem tillhandahåller det vatten som används i verksamheten?

Vet livsmedelsföretagaren att den som producerar och tillhandahåller vattnet uppfyller kvalitetskraven?

Detta är ofta inget problem då det är kommunalt vatten.

Är provtagningspunkter för vatten identifierade?

Rutin för provtagning bör visa provtagningspunkt, frekvens, parametrar, analysmetoder och korrigerande åtgärder. Vattenprovtagning är framförallt aktuellt vid stora anläggningar med komplicerat och omfattande vattenledningsnät i fastigheten.

Kontrollera att rutin finns för rengöring av kransilar och byte/kapning av vattenslangar.

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Har prov tagits enligt provtagningsplanen?

Finns analysprotokoll? Har korrigerande åtgärder vidtagits när dricksvattnets kvalitet inte uppfyller kraven i SLVFS 2001:30?

3 Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner säkerställer kvaliteten på det vatten som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

8. Temperatur

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

Att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår.
Kylkedjan får inte brytas (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

Att upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. (Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004.

Att djupfrysta livsmedel hanteras, lagras och transporteras enligt krav i livsmedelsverkets föreskrift 2006:12, förordning (EG) nr 37/2005, direktiv 92/2EEG

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att råvaror, ingredienser, halv-fabrikat och färdiga produkter, i vilka patogena (sjukdomsalstrande) mikroorganismer kan tillväxa och/eller bilda toxiner, förvaras vid en temperatur som inte medför att hälsofara uppstår.
Omfattas alla råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter?

Omfattas förvaring och hantering vid både låg (kylförvaring, frysförvaring och upptining) och hög temperatur (varmhållning)?

Säkerställer rutinerna att en eventuell kylkedja inte bryts?

Överensstämmer de temperaturgränser som framgår av rutinen med lagstiftningens krav när särskilda temperaturkriterier gäller för vissa typer av livsmedel?

Ingår kontroll av råvarors och ingrediensers temperatur vid mottagningen på anläggningen?

Finns utrustning så att temperaturen kan mätas och registreras?

Finns rutin för kalibrering/kontroll av aktuella mätinstrument (temperaturgivare)?

Finns rutin för korrigerande åtgärd när ett temperaturgränsvärde över- alternativt underskrids?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Förvaras alla råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter vid aktuella fastställda temperaturer?

Registreras temperaturen?

Sker registrering av temperaturen genom elektronisk loggning eller manuell dokumentation? Avgör om kylkedjan har brutits om företagaren har registrerat temperaturer.

Är mätinstrumenten kalibrerade?

Har korrigerande åtgärd vidtagits vid avvikelser?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för temperaturkontroll säkerställer att livsmedel inte förvaras eller lagerhålls så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Bilaga till checklisten

OBS! Värmebehandling som ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer omfattas av kontrollområdet HACCP. Tillräckligt snabb nedkylning för att förhindra tillväxt av patogena mikroorganismer omfattas av kontrollområdet HACCP (se avsnitt 9.3.3. punkt 11.4 resp. 11.5)

9) Personlig hygien

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:
att personal som hanterar livsmedel och personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte kontaminerar livsmedlen
(bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004)

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för **personalens arbetskläder** (t.ex. tillhandahållande, förvaring, rengöring och användning av skyddskläder, skor, hårnät, handskar och munskydd), **personlig hygien** (bl.a. handtvätt, smycken, piercing, klockor, tobaksrökning, snusning, nagellack) och **försiktighetsåtgärder** för att förhindra spridning av **smitta** (personalens och besökares hälsotillstånd, sår, infektioner, andra skador, personalens kunskap om hur smitta överförs, t.ex. vid utlandsresa, via husdjur,

korrigerande åtgärd när spridning av smitta kan ske/har skett till livsmedel).

Är rutinerna anpassade till personal med olika arbetsuppgifter, t.ex. hantering av oförpackade livsmedel, omväxlande ren och oren hantering?

Finns utrustning för handtvätt (tillräckligt antal handtvättställ, rinnande kallt och varmt vatten, tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer och vid behov handdesinfektionsmedel)?

Finns rutiner för **extern personal** (t.ex. entreprenörer) och besökare som vistas i lokaler där livsmedel hanteras?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Rengör personalen händerna t.ex. efter kontakt med oren utrustning?

Finns handfat placerade i produktionslokalerna som möjliggör god handhygien?

Bär personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras ändamålsenliga kläder?

Har personalen synliga sår, smycken etc., som kan kontaminera råvaror eller produkter?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för personlig hygien säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

10. Utbildning

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa: – att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och HACCP, som är anpassade till deras arbetsuppgifter (bilaga II, kapitel XII, till förordning (EG) nr 852/2004)

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för information om eller utbildning i livsmedelshygien för all berörd personal

och i HACCP för personal som arbetar med tillämpningen av HACCP-principerna.

Hur säkerställs att personalen arbetar hygieniskt?

Finns det rutiner och/eller instruktioner för olika arbetsuppgifter som säkerställer att personal som hanterar livsmedel är tillräckligt instruerad för att förhindra hälsofaror?

Är utbildningen relevant för den verksamhet som bedrivs av livsmedelsföretagaren och är den anpassad till varje enskild personals arbetsuppgifter?

Kunskapsnivån om HACCP kan vara olika för HACCP-gruppen som tar fram HACCP-planer och för personalen som utför ett moment i övervakningen i en CCP.

Finns särskilda rutiner för nyanställd personal?

Utbildningsbehoven för olika personalkategorier bör vara identifierade.

Finns det någon utbildningsplan?

(Se även kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.)

2) Följs rutinerna?

Har varje person fått utbildning enligt utbildningsplanen?

Har personalen tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien i förhållande till sina arbetsuppgifter?

Är personalen medveten om de rutiner/instruktioner företaget inrättat för att uppfylla krav i livsmedelslagstiftningen?

Gör stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom dess arbetsområde.

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för övervakning, instruktion och utbildning för personalen säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

11. HACCP-baserade förfaranden

Krav och lagkrav

Livsmedelsföretagare ska **inrätta, genomföra och upprätthålla** ett permanent förfarande grundat på HACCP-principerna om faroanalys och kritiska grundförutsättningar. (artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004)

Kommissionen har gett ut ”riktlinjer för införande av förfaranden grundade på HACCP-principerna och för underlättande av dessa principer i vissa livsmedelsföretag”. I riktlinjerna finns HACCP-principerna beskrivna. Här beskrivs även hur flexibiliteten för framför allt små företag kan utnyttjas genom förenklad tillämpning av HACCP-kraven.

Livsmedelsverket anser att kraven på tillämpning av HACCP- principerna i livsmedelsföretagen kan hanteras enligt något av följande alternativ:

- 1. Detaljhandelsföretag som bara hanterar förpackade** och färdigmärkta livsmedel. Grundförutsättningar räcker. Dessa företag behöver inte göra en faroanalys.
- 2. Företag** som med stöd av en faroanalys **kan visa att grundförutsättningarna** räcker. Dessa behöver ingen HACCP-plan.
- 3. Övriga företag skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera förfaranden grundande på HACCP-principerna,** d.v.s. de skall göra en faroanalys, identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder. Dessa företag kan använda sig av nationell branschriktlinje eller en generisk plan, om sådana föreligger. (ur Livsmedelsverkets vägledning till införande av HACCP)

Ovanstående resonemang kommer att förtydligas i de branschspecifika bilagorna till denna vägledning (se avsnitt 10).

Om HACCP-principerna tillämpas kan efterlevnaden kontrolleras med hjälp av de tre frågorna, som nämns ovan (avsnitt 9.2). För några av principerna kan frågorna behöva modifieras, t.ex. när det faroanalys och riskbedömning.

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Har en faroanalys gjorts?

Livsmedelsföretagaren ska ha gjort en faroanalys/riskbedömning för respektive produkt/produktgrupp, för alla ingående råvaror och för hela processen, och identifierat relevanta faror (mikrobiologiska, kemiska, allergena, fysikaliska) som behöver elimineras eller minskas till acceptabla nivåer för att produktion ska ske av säkra livsmedel. Faroanalysen underlättas om företagaren upprättar ett eller flera flödesscheman.

2) Har faroanalysen beaktats?

Livsmedelsföretagaren ska efter genomförd faroanalys/riskbedömning ha förebyggt, eliminerat eller minskat den identifierade faran till en acceptabel nivå genom att:

- råvaran och/eller processen har modifierats och/eller
- hälsoriskförebyggande rutiner har införts och/eller
- kritiska styrpunkter (CCP) har identifierats (princip 2)

De hälsoriskförebyggande rutinerna kan redan vara omhändertagna av grundförutsättningar, information, mikrobiologiska kriterier, och/eller övriga krav. Övriga rutiner måste upprättas.

3) Är faroanalysen ändamålsenlig?

Kontrollera att de faror som Livsmedelsverket har fastställt som minimikrav har identifierats. (Se de branschspecifika bilagorna till denna vägledning och www.livsmedelsverket.se/livsmedelskontroll/livsmedelsburna_halsofaror)

För att bedöma hur övriga principer tillämpas kan nedanstående information, frågor och stöd användas:

Av HACCP-planen ska framgå:

- vilka faror och CCP som har identifierats,
- vilket kritiskt gränsvärde som har fastställts för respektive CCP,
- rutin för övervakning av respektive CCP,
- vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas för produkt och process när övervakningen visar att det kritiska gränsvärdet har under- eller överskridits,
- rutin för verifiering av att HACCP-planen fungerar effektivt, bl.a. verifiering av att övervakningsrutiner i varje CCP följs, samt validering.

Rutiner för processtyrning i identifierade CCP ska vara införda och tillämpas.

Kontrollera att HACCP-planen följs på anläggningen genom att:

- kontrollera journaler för övervakning av respektive CCP,
- kontrollera för varje CCP om kritiska gränsvärden har under- eller överskridits och att fastställda korrigerande åtgärder vidtagits,
- kontrollera journaler från utförd verifiering.

Bedöm om HACCP-planen är ändamålsenlig. Ger planen säkra livsmedel om den följs?

- Har relevanta faror och CCP identifierats?
- Har relevanta mätbara kritiska gränsvärden fastställts för varje CCP?
- Finns ändamålsenliga rutiner för övervakning av respektive CCP?
- Säkerställer korrigerande åtgärder att processen kommer under styrning och att felaktiga produkter kommer under kontroll?
- Finns ändamålsenliga rutiner för att verifiera att HACCP-planen fungerar effektivt?
- Finns rutiner för att upprätta dokumentation och journaler?

När en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg och vid ny kunskap ska livsmedelsföretagaren revidera sitt HACCP-system och göra nödvändiga ändringar.

Kontrollera att ändamålsenlig rutin finns. Rutinen ska säkerställa att faroanalys genomförs vid förändringar i recept, processer m.m. och att HACCP-systemet i övrigt anpassas till förändringarna. Kontrollera att rutinerna följs. Finns dokumentation som styrker att rutinen tillämpas och att HACCP-systemet reviderats när förändring har ägt rum?

12. Information

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

att konsumenten inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras (artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002)

att föreskrivna märkningsuppgifter finns på förpackade livsmedel

bl.a. Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27)

Övrig aktuell lagstiftning finns listad i Livsmedelsverkets vägledning till föreskrifterna om märkning och presentation av livsmedel

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för att **säkerställa redligheten**.

Rutin ska finnas för att **åstadkomma korrekt märkning** på livsmedlen.

Rutiner ska innehålla **kontroll** av att märkningsuppgifterna är korrekta (t.ex. vikt, volym, ingrediensförteckning inklusive allergener, näringsinnehåll, produktionsmetod, fångstplats, ursprung, förpackningsdag, hållbarhetstid, eventuellt GMO-innehåll, närings- och hälsopåståenden, geografiska eller ursprungsbe-teckningar och andra skyddade beteckningar). Analysmetoder, kontrollfrekvens och dokumentationskrav liksom korrigerande åtgärder ska framgå av rutinerna.

Vad görs med inaktuella etiketter?

Vid legotillverkning åt ett annat företag, vem ansvarar för att märkningsuppgifterna är korrekta?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Har eventuella analyser utförts enligt planerad frekvens?

Finns dokumenterade resultat?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner säkerställer att konsumenter, andra företag eller andra mottagare av dess varor eller tjänster inte blir vilseledda.

Är livsmedlen korrekt märkta?

Innebär någon avvikelse i märkningsuppgifterna att livsmedlet kan vara hälsofarligt för konsumenten, t.ex. om en ingrediens som är allergen saknas i ingrediensförteckningen. Se även "Vägledning till Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel".

13. Spårbarhet

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

att livsmedelsföretagaren kan ange från vem och till vem en råvara, ingrediens eller ett livsmedel har levererats och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet

att livsmedlen är lämpligt märkta för att underlätta spårbarheten

att livsmedel som inte uppfyller lagstiftningens krav kan dras tillbaka från marknaden

(artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002, artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004 och kommissionens vägledning till EG-förordning nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002)

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att rutin finns för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter.

Rutinen ska även säkerställa märkning och identifikation för att underlätta spårbarhet, t.ex. obligatorisk ursprungsmärkning för vissa typer av livsmedel, frivillig ursprungsmärkning och identifieringsmärkning.

Omfattar rutinen samtliga råvaror, ingredienser och utgående produkter?

Kan leverantörerna och mottagarna (undantaget konsumenten) identifieras?

Finns uppgifter om varifrån varorna kommit d.v.s. leverantörernas namn och adress, vilka varor som tagits emot, mottagningsdatum och mängd?

Finns uppgifter om de livsmedel som lämnat anläggningen, d.v.s. mottagarnas namn och adress, typ av livsmedel, leveransdatum och mängd?

Finns uppgift om hur länge uppgifterna ska sparas hos livsmedelsföretagaren?

Finns rutin för återkallande av felaktig produkt?

2) Följs rutinerna?

Kontrollera att rutinerna följs.

Finns ovanstående uppgifter registrerade för samtliga råvaror, ingredienser och utgående produkter?

Är produkterna märkta för att underlätta spårbarheten?

Har felaktiga produkter återkallats?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner säkerställer att livsmedel som hanteras kan spåras i händelse av att varor eller produkter som har släppts ut på marknaden inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet och därför måste återkallas, eftersom de kan vara skadliga för människors hälsa.

Se även Livsmedelsverkets information till livsmedelsföretagare om spårbarhet.

14. Mikrobiologiska kriterier enligt förordning (EG) nr 2073/2005

Krav och lagstöd

Planerade åtgärder ska säkerställa:

att de mikrobiologiska kriterierna som anges i förordningen uppfylls.

I förordningen finns både livsmedelssäkerhetskriterier (bilaga I), processhygienkriterier (bilaga II), krav på att ta fram underlag till angiven hållbarhet och att ta prov från produktionslokaler och utrustning när det behövs för att kriterierna ska uppfyllas.

Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel

Hur kontrollerar jag efterlevnaden?

1) Finns rutiner?

Kontrollera att det finns en provtagningsplan?

Är provtagningsplanen anpassad till både livsmedelssäkerhets- och processhygienkriterierna? Framgår det i planen vilka livsmedel som ska provtas och analyseras, vad ett prov är (hur fördelas prov över tid och rum/produktsort) vad en batch är (ett parti), vilka analysmetoder som ska användas, var i processen provet ska tas och vilka åtgärder som ska vidtas om kriteriet överskrids?

Finns eget laboratorium inom företaget eller anlitas ett externt laboratorium?

Har livsmedelsföretagaren underlag till den angivna hållbarheten på produkten?

Har hänsyn tagits till rimliga förutsebara förhållanden, t.ex. temperatur vid distribution och förvaring och till hur konsumenten förväntas använda produkten?

Finns rutin för att ta prov i produktionslokaler och på utrustning när det behövs för att uppfylla kriterierna?

Finns rutin för att analysera och följa upp resultaten?

2) Följs rutinerna?

Följs provtagningsplanen?

Har relevanta korrigerande åtgärder vidtagits mot produkt respektive process när kriteriet har överskridits?

Analyseras orsak till överskridande och förebyggs framtida överskridanden av kriterierna?

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner gör att kriterierna i förordningen uppfylls.

15. Övriga krav

För vissa kategorier av livsmedel och typer av verksamheter finns det ytterligare krav/mål i lagstiftningen som ska uppfyllas. Det kan t.ex. vara krav vid import och export, renhetskriterier vid tillverkning av tillsatser och särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Dessa krav berörs inte närmare i denna vägledning, men kommer att vara nämnda i de branschspecifika bilagorna (se avsnitt 10).