

2006-06-05

Tillsynsavdelningen
Niklas Ekman T/KS

Krav på nationella branschriktlinjer

Information om nationella branschriktlinjer

Bakgrund

Denna information vänder sig till branschorganisationer för företag med livsmedelshantering. Informationen beskriver de krav som Livsmedelsverket ställer på nationella branschriktlinjer. Kraven baserar sig på förordning (EG) nr 852/2004 om hygien. Informationen innehåller även beskrivning av hur branschen kan ta fram nationella branschriktlinjer.

Vad menas med nationella branschriktlinjer?

Nationella branschriktlinjer är branschens egen beskrivning av hur företagen kan uppnå kraven i lagstiftningen. Den ger råd till företagen inom branschen om till exempel lämplig utbildning för olika personalkategorier eller vilka faror som ska beaktas i företagens faroanalys när de tar fram HACCP-planer.

Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa. Många krav i EG-förordningarna beskriver en målsättning utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger utrymme för flexibilitet, men det blir samtidigt svårare att veta vilket som är det bästa sättet att uppnå lagstiftningens krav. I en nationell branschriktlinje kan många sådana lösningar presenteras och de kan vara mycket konkreta för att vara lätta att använda sig av. Vid offentlig kontroll ska myndigheten ta hänsyn till innehållet i nationella branschriktlinjer i sina bedömningar. Det innebär bland annat bättre förutsättningar för en likvärdig bedömning av alla företag inom en bransch.

Vid utarbetandet av nationella branschriktlinjer kan man använda experter som man kanske inte har tillgång till på samma sätt som enskild livsmedelsföretagare.

Hur skapas nationella branschriktlinjer?

Nationella branschriktlinjer ska utarbetas och spridas av livsmedelsbranschen. Det är viktigt att branschen utarbetar riktlinjerna med sina erfarenheter om villkoren för företagen som en grund.

Arbetet att ta fram nationella branschriktlinjer kräver tillgång till rätt kompetens. Det måste finnas kompetens om aktuell sektor (typiska eller vanliga produkter och processer, regler som påverkar verksamheterna - inte

2006-06-05

bara livsmedelslagstiftningen) och kompetens för vetenskapliga bedömningar om till exempel biologiska-, kemiska-, allergena- eller fysikaliska hälsofaror.

Branschorganisationen kan samråda med Livsmedelsverket under arbetets gång för att få med erfarenheter från tillsynen. Omfattningen av Livsmedelsverkets deltagande i sådana samråd styrs dels av verkets prioritering av arbetsuppgifter, dels av önskemålen från branschorganisationen.

Branschorganisationen kan även samråda med regionala eller lokala kontrollmyndigheter (länsstyrelser och miljö- och hälsoskyddsnämnder). Dessutom kan det vara aktuellt att samråda med till exempel konsumentorganisationer.

Kommissionen har en förteckning över alla nationella branschriktlinjer som anmälts till den. Från andra länders nationella branschriktlinjer kan information och idéer hämtas. Det kan också finnas erfarenheter från andra branschers riktlinjer.

Krav på nationella branschriktlinjer

Nationella branschriktlinjerna ska

- utarbetas i samråd med särskilt berörda parter (till exempel myndigheter, konsumentgrupper),
- beakta relevanta handlingsregler i Codex Alimentarius
- vara praktiskt genomförbara för de relevanta sektorerna och
- vara ett lämpligt stöd för att se till att bestämmelserna som omfattas av vägledningen följs för de sektorer och de livsmedel som omfattas.

För att branschriktlinjerna ska vara tydliga bör särskilt följande uppgifter finnas med:

- vilken sektor och vilka livsmedel som riktlinjerna omfattar,
- vilka lagar, förordningar och föreskrifter de omfattar,
- vilken kompetens som ligger till grund för bedömningarna som gjorts i riktlinjerna samt
- beskrivning av hur branschriktlinjen kommer att hållas aktuell.

Livsmedelsverket bedömer nationella branschriktlinjer

Branschriktlinjerna ska sändas till Livsmedelsverket. Livsmedelsverket ska bedöma riktlinjerna för att se till att riktlinjerna uppfyller kraven enligt ovan.

När Livsmedelsverket bedömt att dessa krav uppfyllts betraktas de som nationella branschriktlinjer och Livsmedelsverket översänder dem till kommissionen om riktlinjerna omfattar hygienbestämmelser. Nationella branschriktlinjer ska spridas av branschen. Nationella branschriktlinjer som bedömts av Livsmedelsverket finns listade på webbplatsen; www.livsmedelsverket.se

2006-06-05

Specifika krav på branschriktlinjer för hygien

Enligt förordning (EG) nr 852/2004 artikel 8, som hänvisar till artiklarna 3-5 gäller följande krav för nationella branschriktlinjer om hygien:

Nationella branschriktlinjer för **hygien** ska vara ett stöd för livsmedelsföretagarens insatser med att

- se till att alla de led de ansvarar för uppfyller de relevanta hygienkraven i EG-förordningen om livsmedelshygien,
- uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II till EG-förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och alla särskilda krav i EG-förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung,
- följa mikrobiologiska kriterier och krav på temperaturkontroll,
- inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna enligt följande
 - A. Identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.
 - B. Identifiera kritiska styrpunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå
 - C. Fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.
 - D. Upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
 - E. Fastställa vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.
 - F. Upprätta förfaranden, vilka ska genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som avses i a–e fungerar effektivt.
 - G. Upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i A–F tillämpas effektivt.
- ompröva dessa förfaranden och göra nödvändiga ändringar när en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg,
- visa för den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven i punkten om HACCP- principerna ovan, på det sätt som den behöriga myndigheten kräver, med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art,
- se till att all dokumentation som beskriver de förfaranden som utarbetats enligt denna artikel alltid är aktuell samt
- bevara all annan dokumentation och alla andra journaler under lämplig tid.