

*Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl.*

# **Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar**

*Bilaga 1. Offentlig kontroll av butik och handel*

Fastställt: 2010-06-08 av avdelningschefen

# Innehåll

1	Inledning .....	3
2	Branschkunskap .....	3
3	Definitioner och begrepp .....	4
3.1	Definitioner .....	4
3.2	Begrepp .....	5
4	Faror och risker i butik och handel .....	5
4.1	Faror och risker för konsumentens hälsa .....	5
4.1.1	Risker förknippade med livsmedlet .....	5
4.1.2	Risker förknippade med verksamheten .....	6
4.2	Risker för att konsumenten blir lurad .....	7
5	Verksamhetstyper i butik och handel .....	9
6	System för egenkontroll i butik och handel .....	11
7	Kontrollmetoder i butik och handel .....	12
7.1	Revision och inspektion .....	12
7.2	Provtagning .....	13
8	Bedömningsgrunder för kontrollområden i butik och handel .....	13
8.1	Vem är livsmedelsföretagare och är anläggningen registrerad eller godkänd? .....	14
8.2	Kontroll av kontrollområden .....	14
9	”Kom-ihåg-lista” .....	36
10	Lagstiftning .....	40

# 1 Inledning

I Livsmedelsverkets vägledning Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar ges råd och stöd för den som planerar och utför den operativa kontrollen vid livsmedelsanläggningar. Stora delar av vägledningen är generellt skriven för att passa kontroll vid många olika typer av livsmedelsanläggningar. I denna bilaga till vägledningen ges ytterligare stöd och råd för kontroll av butik och handel.

Den innehåller lite branschkunskap, beskrivning av de faror och risker som finns i butik och handel, både hälsofaror och fara för att konsumenten luras, olika verksamhetstyper som finns inom butik och handel, krav på system för egenkontroll, vilka kontrollmetoder som kan vara lämpliga, bedömningsgrunder för de olika kontrollområdena och till slut exempel på kom-ihåg-lista som inspektören kan ha med på det enskilda kontrollbesöket.

Beskrivningen av kontrollområdena, vad kontrollen generellt bör innehålla och lagkravet finns i vägledningen Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar. Denna bilaga måste alltså läsas tillsammans med vägledningen och ska ses som ett komplement till den.

Det ges inga heltäckande bedömningsgrunder för varje kontrollområde. I stället har några råd och tips lyfts fram för att underlätta bedömningen. Livsmedelsverket planerar att ta fram mer omfattande så kallade handböcker för olika branscher eller sakområden. Denna bilaga kan ses som början på en kommande handbok.

## 2 Branschkunskap

En butik är en detaljhandel. Det framgår i förordning (EG) nr 178/2002 där begreppet detaljhandel definieras. I butik sker försäljning för senare konsumtion. Konsumenten köper ett livsmedel för att konsumera senare, eventuellt efter egen tillagning i hemmet. Detta kan jämföras med en annan detaljhandel, ett serveringsställe, där försäljning sker för direkt konsumtion.

Det finns många olika typer av butiker, från den lilla kvartersbutiken på hörnet som framför allt säljer förpackade livsmedel till en stormarknad som även har eget bageri, tillverkning av färdiga maträtter, malning, styckning och förpackning av kött, manuell chark, bitning av ost och försäljning av färsk fisk. Försäljning av livsmedel sker även på bensinmackar, träningsanläggningar, apotek, i videobutiker, liksom på torg och marknader.

En butik kan finnas i direkt anslutning till en produktionsanläggning. Exempel på detta är ett gårdsmejeri där ost tillverkas och där osten säljs i en intilliggande butik. Denna bilaga omfattar butiksdelen, men inte mejeridelen.

Handel med livsmedel kan ske utan att livsmedelsföretagaren vidrör livsmedlet. Den kan t.ex. bedrivas av butikskedjornas huvudkontor, matmäklare, importörer och via internet. Livsmedelsföretagaren förmedlar då livsmedlet mellan tillverkaren och konsumenten.

Även grossister förmedlar livsmedel, men här har livsmedelsföretagaren fysisk kontakt med livsmedlet. Denna bilaga omfattar sådan grossistverksamhet som ingår i detaljhandelsbegreppet, d.v.s. verksamhet som bara är mellanhand och distribuerar vidare, utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning. Se även Livsmedelsverkets vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

De typer av anläggningar som omfattas av denna bilaga ska i de allra flesta fall registreras. Krav på godkännande gäller detaljhandelsanläggningar som bedriver verksamhet som är upptagen i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 om de även levererar produkter till andra livsmedelsanläggningar än detaljhandelsanläggningar eller till andra detaljhandelsanläggningar i sådan volym, omfattning och/eller med sådan spridning att undantaget i artikel 1.5.b i inte är tillämpligt. Se Livsmedelsverkets vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar

För mer information om butiksbranschen, se branschriktlinjerna:

- Säker mat i din butik, Svensk Dagligvaruhandel
- Säker mat i Servicehandeln, Svensk Servicehandel & Fast Food

## 3 Definitioner och begrepp

Här anges definitioner och begrepp som förekommer i denna bilaga och som inte finns omnämnda i vägledningen Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

### 3.1 Definitioner

**Bearbetning:** (artikel 2.1.m i förordning (EG) nr 852/2004)

Åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar

**Detaljhandel:** (artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002)

Hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Definitionen av detaljhandel innefattar butiker och restauranger och dylikt som säljer eller levererar till slutkonsument. Men även verksamheter som endast är mellanhand och distribuerar vidare, utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning, ingår i detaljhandel. Exempel på sådana verksamheter är distributionsterminaler, distributionscentrum och grossistaffärer.

## 3.2 Begrepp

**Beredning:** Åtgärd som påverkar helheten men inte väsentligt förändrar livsmedlet, t.ex. sköljning, rensning, köttberedning, styckning, malning, skivning, hackning och putsning

**Hantering:** Detta begrepp används vanligtvis i förordningen i betydelse ”direkt handhavande av oförpackade livsmedel”

**Enklare hantering:** Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring. Kan medföra risk för kontamination från smittbärande personal eller från miljön

## 4 Faror och risker i butik och handel

### 4.1 Faror och risker för konsumentens hälsa

Flera faktorer påverkar vilka faror som finns i en butik och vilken risk de medför för konsumenten. I detta avsnitt beskrivs faror på en övergripande nivå och handlar om vad som påverkar risken att farorna kan innebära hälsostörning för konsumenter i allmänhet eller bara för känsliga konsumentgrupper.

#### 4.1.1 Risker förknippade med livsmedlet

Två faktorer är avgörande för i vilken utsträckning livsmedel kan utgöra en mikrobiologisk smittkälla:

- Stödjer livsmedlet tillväxt av patogena (sjukdomsframkallande) mikroorganismer eller är risken för sådan tillväxt ringa?
- Är det ett livsmedel med högre sannolikhet för förekomst av patogener?<sup>1</sup>

För alla livsmedel på marknaden gäller att de inte får förorenas, så att de blir osäkra. För livsmedel som stödjer tillväxt ställs generellt högre krav på skydd från förorening av mikroorganismer och även att de förvaras i kyla eller tillräckligt varmt. Flera djupfrysta livsmedel hör till denna grupp, men eftersom ”säkerhetsmarginalen” från djupfrost till en temperatur där tillväxt kan ske är stor ställs inte lika höga krav på rutiner och egenkontroll för att hantera hälsofaror förknippade med tillväxt av mikroorganismer i frysta livsmedel.

<sup>1</sup> Exempel på livsmedel med högre sannolikhet för förekomst av patogena mikroorganismer är rått kött, exempel på livsmedel med lägre sannolikhet för förekomst är hel frukt o grönsaker.

Inköp, hantering, beredning och bearbetning av livsmedel med högre sannolikhet för förekomst av patogener kan innebära att olika typer av krav ställs på anläggningens system för egenkontroll. Vid inköp kan det röra sig om att ställa krav på varan, t.ex. genom specifikationer, vid hantering och beredning att förhindra korskontamination och vid bearbetning att eliminera eller reducera faran till en acceptabel nivå. Det sistnämnda kan ske genom styrning av något kritiskt steg i processen.

Motsvarande uppdelning av livsmedel kan även göras för allergener:

- Livsmedel som är ett allergen eller innehåller en allergen ingrediens
- Livsmedel som inte är eller innehåller en allergen ingrediens

Faran i den första gruppen hanteras genom att man säkerställer att konsumenten får korrekt information om det/de allergen som livsmedlet innehåller. För den senare gruppen handlar det främst om att undvika/förhindra att dessa livsmedel kontamineras. Om ett livsmedel saluhålls som lämpligt för allergiker ställs betydligt högre krav på företaget.

#### **4.1.2 Risker förknippade med verksamheten**

Med hänsyn till risker för bl.a. kontamination av livsmedel kan man också dela in verksamheter i två huvudgrupper efter risken för förorening av livsmedel:

- verksamhet där livsmedel inte bereds eller bearbetas (livsmedel säljs i det skick de köps in), respektive
- verksamhet där livsmedel bereds eller bearbetas

Dessa två huvudgrupper skiljer sig åt dels genom hur eventuella faror kan bemästras, dels i vilken utsträckning nya faror kan tillföras livsmedlen vid anläggningen.

##### **Livsmedel som säljs i det skick de köps in:**

Här kan företagaren i de flesta fall inte reducera, minimera eller eliminera faror i livsmedlen när man väl har tagit emot dem. Faror förknippade med livsmedel inom denna grupp måste hanteras genom krav vid inköp, kontroll vid mottagning, förvaring under lämpliga förhållanden, inklusive skydd mot kontamination och lämplig temperatur, och rätt information till konsumenten.

Exempel på faror som behöver styras via krav vid inköp (leverantörsansvar) är:

- förekomst av odeklarerad allergen
- förekomst av patogener, toxiner (gifter) eller kemiska föroreningar etc. i halter som kan orsaka sjukdom hos konsument

Livsmedel som säljs i det skick de köps in kan i sin tur delas in i två grupper,

- Livsmedel som köps in färdigförpackade, där faror med allergena livsmedel eller ingredienser måste hanteras genom korrekt märkning och faror förknippade med tillväxt av mikroorganismer hanteras genom förvaring i kyla/vid angiven temperatur. Faran för tillväxt hanteras också genom förvaringsanvisningar till konsument.

- Livsmedel som hanteras, t.ex. försäljning av färsk fisk eller lösviktsförsäljning av livsmedel, d.v.s. ”självtag”. Dessa livsmedel kan då kontamineras vid felaktig förvaring och hantering. För livsmedel som medger tillväxt kan kontamination med mikroorganismer även medföra ökad risk för tillväxt om livsmedlen förvaras vid fel temperatur.

#### **Livsmedel som bereds eller bearbetas i butik:**

Beredning och bearbetning av livsmedel medför generellt hög risk med livsmedelssäkerheten. De beror dels på mer omfattande hantering med ökad risk för korskontaminering, dels på att bearbetningen kan innehålla processteg som ska, eller förväntas, förhindra, reducera eller eliminera en eller flera faror i livsmedlet. Sådana processteg kan t.ex. vara nedkylning eller värmebehandling.

## **4.2 Risker för att konsumenten blir lurad**

Förordning (EG) nr 178/2002 innehåller inte bara allmänna principer och förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerheten utan också krav på märkning och presentation. Av artikel 16 framgår att konsumenten inte får vilseledas av hur livsmedel märks, marknadsförs eller presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, hur de arrangeras etc.

Det är också förbjudet att släppa ut livsmedel på marknaden som inte uppfyller kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (10 § Livsmedelslagen 2006:804), samt i EG:s gemensamma bestämmelser.

Livsmedelslagstiftningens syfte är att skydda konsumenternas intressen och göra det möjligt för dem att fatta välgrundade beslut om de livsmedel de konsumerar genom att förebygga bedrägliga och vilseledande förfaranden, förvanskningar av livsmedel och andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna (artikel 8 i förordning (EG) nr 178/2002).

Meningen med märkningsreglerna är att ge sådan information om livsmedlet att konsumenten kan göra ett medvetet val. Konsumenten luras om hon inte får det hon tror att hon köper, trots att hon har tagit del av märkningsuppgifterna.

Det finns märkningsuppgifter som är direkt kopplade till livsmedelssäkerhet, t.ex. datummärkning, förvaringsanvisning, bruksanvisning, rekommenderad dagsdos (kosttillskott) och uppgift om innehåll av allergener. Samtliga märkningsuppgifter ska ge en rättvisande bild av livsmedlet.

Många märkningsuppgifter är obligatoriska och ska anges på merparten av alla förpackade livsmedel. Därtill kommer frivilliga märkningsuppgifter. För samtliga gäller att uppgifterna inte får vilseleda konsumenten eller användas på ett oredligt sätt (5 § i Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel, LIVSFS 2004:27).

Märkningsreglerna omfattar även presentationen av livsmedlet (6 § LIVSFS 2004:27). Hur livsmedlet presenteras och erbjuds till försäljning i butiken får inte heller vilseleda konsumenten.

Märkning omfattar både text, bilder och övrig dekor på emballage, etikett eller i märkningsuppgifter i direkt anslutning till saluhållandet, t.ex. skylt, hyllkantsmärkning eller följesedel. Hyllkantsmärkningen ska stämma överens med märkningen på förpackningarna.

Marknadsföring som inte sker i eller i anslutning till butiken, t.ex. i reklamblad eller reklamslag på TV, faller under Konsumentverkets ansvar. Enligt överenskommelse mellan Livsmedelsverket och Konsumentverket omfattas skylt för en specifik produkt i anslutning till försäljningsställe, i eller precis utanför butiken, av livsmedelskontrollens bemyndigande.

### **Ansvar**

De obligatoriska märkningsuppgifterna måste finnas på det färdigförpackade livsmedlet när det når konsumentledet, d.v.s. när det står på butikshyllan. Innan dess kan viss märkning finnas i medföljande handling. Naturligtvis får förpackningarna vara konsumentmärka även i tidigare led. Kontrollen görs bäst genom att man kontrollerar konsumentmärkningen hos den som förser förpackningarna med märkningen. Hos andra aktörer, t.ex. industri och andra tidigare handlingsled, kontrolleras den medföljande handlingen.

Kontroll inom märkningsområdet följer den ansvarsfördelning som finns i 23 § i livsmedelsförordningen (2006:813). Den kommunala nämnden är alltså ansvarig behörig myndighet för offentlig kontroll av märkning för alla andra typer av anläggningar än de som Livsmedelsverket har ansvar för.

Det är viktigt att särskilt vara uppmärksam på importörer (från tredje land). Gränskontrollen har inget kontrollansvar för sådan märkningskontroll. Gränskontrollen granskar den märkning som är obligatorisk vid import/införseltillfället, t.ex. ursprungsland, anläggningsnummer och identifieringsnummer. Uppmärksammas uppenbara märkningsfel i övrigt kontaktar gränskontrollen aktuell kommunal nämnd där importören hör hemma och uppmärksammar dem på problemet. När det gäller varor från annat EU-land passerar sådana varor fritt över gränserna, och det som kommer till en anläggning i Sverige har visserligen varit ställt under kontroll i ett annat EU-land, men första svenska kontrollmyndighet är den som har kontrollansvar för anläggningen dit varan förs, vilket kan vara en butik eller en grossist.

Den som importerar varor måste vara registrerad som importör, Kontrollansvaret tillhör den myndighet som ansvarar för anläggningen dit varan förs, vilket kan vara en butik eller en grossist. Specialfall finns för ekologiska varor där privata kontrollorgan är ansvariga för kontroll av importören som importerar ekologiska varor, under förutsättning att importören har anmält sin verksamhet till ett privat kontrollorgan, vilket är ett krav för att få släppa ut ekologiska produkter på marknaden.

Märkning som har betydelse för att livsmedlen är säkra ska vara en integrerad del i kontrollen. Det kan inte slås fast att ett livsmedel är säkert om inte också märkningen är korrekt.

Offentlig kontroll ska utföras med lämpliga kontrollmetoder (artikel 10 punkt 1 i förordning (EG) nr 882/2004), t.ex. genom kartläggning, övervakning, revision, inspektion, provtagning och analys. Samtliga dessa kontrollmetoder kan bli aktuella i märkningskontrollen.

Lagstiftaren anger också vad offentlig kontroll ska innehålla (artikel 10 punkt 2 i förordning (EG) nr 882/2004). Märkning kan dyka upp på flera håll i kontrollen t.ex. grundförutsättningar (utbildning), HACCP (för att bemästra faran med allergener), redlighet, spårbarhet och mikrobiologiska kriterier (datummärkning för att ange hållbarhetstid samt bruksanvisning).

## 5 Verksamhetstyper i butik och handel

Som framgår av avsnitt 4 kan olika risknivåer urskiljas för olika typer av verksamheter vid en anläggning. Detta gäller även för olika verksamheter inom samma anläggning. För att kunna beskriva dessa olika risknivåer på ett överblickbart sätt har vanliga verksamhetstyper inom butik och handel delats upp i sex grupper i denna bilaga:

- 0 Utan fysisk kontakt med livsmedlet
- I Förpackade livsmedel
- II Oförpackade livsmedel
- III Beredning och bearbetning utan obearbetade animaliska livsmedel
- IV Beredning av obearbetade animaliska livsmedel utan värmebehandling
- V Bearbetning, inklusive värmebehandling

Indelningsgrunden är att ju högre tal verksamhetstypen har, desto fler och/eller högre krav ställs. Eftersom många faktorer spelar in har det inte gått att få strikt logik i detta för alla faktorer. En matmäklare (verksamhetstyp 0) som importerar livsmedel och ansvarar för att märkningen är på svenska, har t.ex. större ansvar för märkningen på dessa livsmedel än en butik som säljer färdigförpackade och märkta livsmedel. Motsvarande gäller att en butik som bakar bröd (verksamhetstyp III) och saluför detta som glutenfritt behöver införa fler rutiner och kontroller<sup>2</sup> än motsvarande butik som bakar ”vanligt” bröd.

Observera att indelningen i en verksamhetstyp inte nödvändigtvis är tillämplig för en hel anläggning. I exempelvis en stormarknad, med försäljning av både färdigförpackade och oförpackade livsmedel, bake-off, manuell fisk- och köttdisk och egen tillverkning av färdigrätter, förekommer verksamhetstyperna I till V. Likaså

<sup>2</sup> För att säkerställa att slutprodukten uppfyller kriterierna för glutenfritt

kan, som nämnts tidigare, import förekomma i kombination med samtliga verksamhetstyper.

### **0 Utan fysisk kontakt med livsmedlet**

Handel med livsmedel utan att livsmedelsföretagaren har någon fysisk kontakt med livsmedlet

Exempel: huvudkontor, importörer utan eget lager, matmäklare, internethandel där annat företag ansvarar för förvaring och plock av livsmedel.

### **I Förpackade livsmedel**

Inköp, lagring och försäljning av förpackade livsmedel. Det är både livsmedel som kräver kyl-/frysförvaring och livsmedel som förvaras i rumstemperatur.

Kylda livsmedel: förpackade mjölkprodukter, köttprodukter, fiskprodukter m.m.

Frysta livsmedel: förpackade grönsaker, fisk, glass m.m.

Övriga livsmedel: frukt och grönsaker (som går att skölja eller skala jämförelsevis här med förpackade livsmedel), konserver, torrvaror m.m.

### **II Oförpackade livsmedel**

Hantering och försäljning av oförpackade livsmedel. Det kan vara både livsmedel som konsumenten plockar själv och livsmedel som säljs över manuell disk. Det omfattar både livsmedel som kräver kyl-/frysförvaring och livsmedel som förvaras i rumstemperatur.

Kylda livsmedel: skuren sallad och spenat, delad frukt m.m.

Frysta livsmedel: frysta räkor för självplock m.m.

Övriga livsmedel: te, kaffe, vitlök i olja, godis, bröd, dadlar, nötter m.m.

### **III Beredning och bearbetning utan obearbetade animaliska livsmedel**

Enklare beredning och/eller bearbetning av livsmedel med låg förekomst av patogener. Eventuellt ingår förpackning. Ägg för bakning finns med i denna verksamhetstyp, övrig beredning med ägg (ingår i verksamhetstyp V).

Kylda livsmedel: tillverkning av gräddtårter, smörgåstårter, smörgåsar, pastasallad, skivning av ost och skinka m.m.

Övriga livsmedel: bakning av bröd, torra kakor, bake-off, frukt och grönsaker som delas och förpackas m.m.

### **IV Beredning av obearbetade animaliska livsmedel utan värmebehandling**

Lite mer komplicerad beredning och/eller bearbetning av livsmedel med högre sannolikhet för förekomst av patogener m.m.

Kylda livsmedel: fisk- eller köttdisk, tillverkning av köttberedningar, malning av köttfärs, styckning av kött, eventuellt förpackning m.m.

## V Bearbetning, inkl. värmebehandling

Bearbetning av animaliska, obearbetade livsmedel med ett kritiskt avdödningssteg. Bearbetning av andra livsmedel som värmebehandlas, där nedkyllning eller varmhållning kan vara kritiskt.

Värmebehandlade livsmedel: färdiga rätter som t.ex. köttfärsplattor, vegetariska pajer, potatisgratäng, Janssons frestelse, pannkakor, grillad kyckling, produkter med ägg.

## 6 System för egenkontroll i butik och handel

Syftet med ett företags system för egenkontroll är att livsmedel som når konsumenten ska vara säkra, redliga och rätt märkta. Det innebär att det ställs högre krav på systemet för egenkontroll vid verksamheter eller verksamhetstyper som innebär högre risk för livsmedelssäkerheten eller redligheten.

Nedanstående tabell är en förenklad bild av verkligheten. Syftet är främst att visa hur kravet på system för egenkontroll påverkas av vilka verksamhetstyper som bedrivs vid en anläggning.

Se även vägledning Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

**Tabell 2** Krav på system för egenkontroll i olika verksamhetstyper i butik

Verksamhetstyp	Grundförutsättningar	HACCP <sup>3</sup>
0	X <sup>4</sup>	-
I	X	-
II	X	-
III	X	X
IV	X	X
V	X	X

<sup>3</sup> Faroanalys ska alltid göras om livsmedelsföretagaren importerar livsmedel. Detsamma gäller om livsmedelsföretagaren har märkningsansvar. I övrigt behövs ingen faroanalys i verksamhetstyperna = 0, I och II.

<sup>4</sup> De grundförutsättningar som i huvudsak är aktuella är Information och Spårbarhet.

Branschriktlinjerna för butik och servicehandel är ett bra stöd när man granskar och bedömer en anläggnings system för egenkontroll utöver denna bilaga. Det är dock viktigt att vara medveten om att den nivå på faroanalys, utformning av rutiner, kontroll och dokumentation som anges i en branschriktlinje kan gå utöver lagstiftningens ”miniminivå”. Det innebär att ett företag inte automatiskt avviker ifrån livsmedelslagstiftningen om man inte uppfyller branschriktlinjens nivå. Myndigheten måste själv bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda.

## 7 Kontrollmetoder i butik och handel

Vid kontroll på plats på en livsmedelsanläggning kan någon eller flera av de kontrollmetoder som beskrivs i huvuddokumentet användas för att kontrollera att livsmedelsföretagaren uppfyller lagstiftningens krav. Vilken kontrollmetod som används kan bl.a. bero på verksamhetens storlek och art, d.v.s. risk, och tidigare erfarenheter från kontrollen. Se vidare i avsnitt 9.2 i grunddokumentet vägledning Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

I butik och handel kan både revision och inspektion användas beroende på verksamhetstyp. För vissa verksamhetstyper är det bara aktuellt med revision och för andra bara inspektion. Många korta besök, inspektioner, kan ibland vara effektivare än ett långt besök, revision.

### 7.1 Revision och inspektion

För att få en bild av företagarens system för egenkontroll vid en anläggning kan det vara lämpligt att kontrollera nyregistrerade anläggningar enligt revisionsprinciperna (avsnitt 9.1.1 i grunddokumentet vägledning Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar). Det är dock viktigt att bedömningen av vad som är ändamålsenligt (för rutiner, övervakning och resultat) tar hänsyn till den aktuella verksamhetstypen. Val av kontrollmetod bör återspegla risker och komplexitet i verksamheten. Nedan ges riktlinjer för vilken kontrollmetod som kan passa för respektive verksamhetstyp.

#### ***Verksamhetstyp 0***

Föranmäld revision. Granskning av dokumentation, eftersom det inte finns någon lokal eller livsmedelshantering. Märkningsuppgifter och underlag för dessa är alltid aktuellt att granska. Detta kan göras på myndigheten.

#### ***Verksamhetstyp I och II***

Oanmäld inspektion bör tillämpas i dessa verksamhetstyper. För vissa kontrollområden kan föranmäld revision vara lämpligt, t.ex. om iakttagelser vid inspektioner föranleder detta.

#### ***Verksamhetstyp III***

Främst oanmäld inspektion, men ibland anmäld revision

### **Verksamhetstyp IV och V**

Vart tredje besök bör vara en anmäld revision, i övrigt oanmäld inspektion.

En följd av ovanstående är att exempelvis en kvartersbutik med försäljning av färdigförpackade livsmedel och viss lösviktsförsäljning huvudsakligen inspekteras. Revision av delar av systemet kan vara aktuellt vid återkommande brister.

Kontroll av en stormarknad (verksamhetstyp I-V) kan innebära att de delar som bara berör verksamhetstyperna I och II kontrolleras genom inspektion, t.ex. rengöring och underhåll i butiksdelen. Bageri och kallskänk kontrolleras främst genom inspektion, men revision genomförs med viss regelbundenhet. Fisk- och köttavdelning, grill och matlagning kontrolleras genom revision förhållandevis oftare, men även här sker fler inspektioner än revisioner.

Revision kan även utföras på inspektörens kontor på myndigheten med livsmedelsföretagaren närvarande.

## **7.2 Provtagning**

Vid kontroll av butik och handel utnyttjas provtagning och analys främst som ett komplement till inspektioner och revisioner för att verifiera livsmedelsföretagarens system för egenkontroll. Provtagning kan också vara aktuell vid utredning av misstänkta livsmedelsburna sjukdomsutbrott eller klagomål samt vid kartläggning eller projektinriktad provtagning. Provtagningsstrategin bör anpassas till provtagningens syfte. Fördjupad information om mikrobiologisk provtagning vid offentlig kontroll finns i Livsmedelsverkets vägledning Livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov och Kommissionsvägledningen Guidance document on official controls under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs.

## **8 Bedömningsgrunder för kontrollområden i butik och handel**

Nedan följer en beskrivning av hur respektive kontrollområde kan kontrolleras i butiker med olika typer av verksamheter. Utöver det som står i vägledningen Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar ges här mer specifika tips, råd och bedömningsgrunder för en viss verksamhetstyp. För vissa kontrollområden är det inte aktuellt att ge specifika råd för olika verksamhetstyper, utan kontrollen inom kontrollområdet beskrivs generellt. Det är bara ett fåtal kontrollområden som är aktuella för verksamhetstyp 0.

## 8.1 Vem är livsmedelsföretagare och är anläggningen registrerad eller godkänd?

De flesta butiker omfattas av krav på registrering, se avsnitt 2. Kontrollera att uppgifterna i myndighetens register över registrerade anläggningar är korrekta för den aktuella butiken, bl.a. uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning. Det är relativt vanligt att små butiker byter ägare.

Har verksamheten förändrats, så att butiken omfattas av krav på godkännande enligt förordning (EG) nr 853/2004? I Livsmedelsverkets vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar finns mer information.

Avvikelser som gäller livsmedelsföretagare, icke godkänd livsmedelsanläggning, icke registrerad livsmedelsanläggning, inte anmält betydande förändringar till kontrollmyndigheten m.m. rapporteras under kontrollområde 15 - övriga krav.

I Livsmedelsverkets vägledning Sanktioner i livsmedelslagstiftningen framgår vilka åtgärder som kan vara aktuella och där ges stöd för hur dessa kan användas.

Det kan även vara lämpligt att kontrollera att de uppgifter som ligger till grund för riskklassificeringen enligt riskmodulen är korrekta, bl.a. produktionens storlek.

## 8.2 Kontroll av kontrollområden

### 1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

- Kontrollera att rutiner för underhåll, utformning av lokaler, inredning, utrustning, fordon och containrar samt flöden säkerställer att livsmedel inte förorenas, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav (rapporteringspunkt 1.1).

#### *Verksamhetstyp I och II*

Lokalen ska vara tät, så att skadedjur inte kan komma in i lokalen och kontaminera livsmedel. Dörrar, portar och fönster ska gå att stänga och vara täta.

Det finns inga krav på särskilt material på hyllor, golv, väggar och tak, men det ska gå att göra rent. Materialet bör vara anpassat efter vilken rengöring som kan komma att behövas på just denna yta. En hylla där det står torra produkter kräver inte samma rengöringsmöjligheter som mjölkkylen. Ytor som oförpackade livsmedel kommer i kontakt med, t.ex. förvaringskärl och de redskap som ska användas, kräver andra rengöringsmöjligheter.

Det ska vara tillräcklig belysning så det går att se om det är rent och hygieniskt eller om det behöver rengöras. Tillräcklig belysning är när det går att läsa ingrediensförteckningen på en förpackning. Detta kan ses som den ljusnivå som krävs för att man ska kunna se om det är rent eller smutsigt.

Det är inte nödvändigt med ett enskilt städutrymme, men städutrustningen bör förvaras så att den hålls fräsch. Det är viktigt att hantering av använt städ- och skurvatten sker så att vattnet inte kontaminerar oförpackade livsmedel. Det är heller inte nödvändigt med ett omklädningsrum. Ytterkläder m.m. ska dock förvaras skiljt från oförpackade livsmedel. Toalett ska finnas.

Torghandel sker ofta utan lokal. Det är viktigt att försäljaren har uppsyn över livsmedlen. Förvaring av livsmedel på annan tid än vid försäljningen ska ske i ett tätt utrymme eller under bevakning.

### ***Verksamhetstyp III–V***

För dessa verksamheter är det viktigt att material på väggar, golv, arbetsbänkar, redskap och utrustning möjliggör effektiv rengöring. Det bör alltså vara släta material som är lätta att rengöra och som tål vatten.

Lokalernas utformning och placering i förhållande till varandra bör möjliggöra ett hygieniskt flöde. Olika arbetsmoment och produkttyper bör kunna skiljas åt. Ren hantering, t.ex. tillverkning av sallader, ska kunna skiljas från smutsig, t.ex. disk. Obearbetade livsmedel ska kunna skiljas från bearbetade och varumottagning från försäljningsdelen. Denna åtskillnad kan ske antingen i rum eller i tid.

Det bör finnas utrymme för avemballering av transportskydd innan livsmedlen tas in i försäljningsdelen av butiken eller i beredningsrum.

Det bör finnas separat städutrymme för förvaring av städutrustning och städkemikalier. Omklädningsrum för personalen bör finnas. Personaltoaletter som inga andra, t.ex. transportpersonal och kunder, får använda ska finnas i tillräckligt antal. Det ska finnas diskmöjligheter. Avlopp och golvbrunnar ska möjliggöra effektiv rengöring.

Ventilationsluft får inte strömma från utrymmen där smutsig hantering sker, t.ex. från varumottagning, toaletter eller diskutrymmen, mot utrymmen där oförpackade, känsliga livsmedel hanteras. Ventilationen ska vara tillräcklig för att leda bort vattenånga, så att inte kondens bildas på ytor som oförpackade livsmedel ska komma i kontakt med eller på ytor direkt ovanför oförpackade livsmedel. Detta innebär att det ska finnas tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation och att den utrustning som krävs för att uppnå detta (fläktar, filter, don) finns och underhålls. Ventilationssystemet ska i sig inte vara orsak till kontamination.

Det ska vara tillräcklig belysning så det går att se om det är rent och hygieniskt eller om det behöver rengöras. Belysningen i utrymmen där livsmedel bearbetas eller bereds bör vara motsvarande lysrörsbelysning (vanliga glödlampor kan också ge tillräckligt ljus).

### ***Verksamhetstyp II-V***

Förvaringskärl ur vilka livsmedel säljs, liksom redskap, skärbrädor och andra ytor som livsmedel kommer i direkt kontakt med, ska vara tillverkade av material som är lämpligt för det aktuella livsmedlet.

## **2. Råvaror och förpackningsmaterial**

- Kontrollera att rutiner för mottagning säkerställer att råvaror, ingredienser och material inte medför att slutprodukten blir hälsofarlig eller otjänlig (rapporteringspunkt 2.1).

### ***Verksamhetstyp I-V***

Butiken bör ha satt upp kriterier för vilka livsmedel som ska tas emot på anläggningen. Detta gäller både livsmedel som ska säljas direkt och för livsmedel, råvaror och ingredienser, som ska användas i beredning eller bearbetning.

Det är viktigt att inte ytteremballage, transportvagnar, pallar m.m. är smutsiga, så att de kan kontaminera oförpackade livsmedel.

Vissa livsmedel ska förvaras vid en viss temperatur för att inte bli hälsofarliga. Det bör finnas möjlighet att kontrollera ankomsttemperaturen i dessa livsmedel. Det ska finnas rutiner för hur den termometer som används för detta ska kalibreras alternativt kontrolleras mot annan termometer att den visar rätt.

- Kontrollera att förpackningsmaterial som används är lämpligt att komma i kontakt med livsmedel och inte utgör en källa för kontaminering (rapporteringspunkt 2.1).

### ***Verksamhetstyp III-V***

Förpackningsmaterial ska vara lämpligt för aktuellt livsmedel. Livsmedelsföretagaren ska kunna visa intyg på detta.

## **3. Säker hantering, lagring och transport**

Om man köper in, förvarar och hanterar andra produkter än livsmedel, som kemikalier, krukväxter eller post, finns risk att dessa påverkar livsmedel negativt om produktgrupperna inte hanteras tillräckligt åtskilda från varandra. Vad som är tillräckligt beror på graden av exponering mellan olika livsmedel, t.ex. om livsmedlen finns i tätslutande förpackningar, i öppna förpackningar eller i lös vikt, och vilka konsekvenser en eventuell kontamination (förorening) kan få. Konsekvensen för konsumenten är troligen större om livsmedlen kommer i kontakt med giftiga kemikalier än om de kommer i kontakt med oanvända lerkrukor.

- Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner som förhindrar mikrobiologisk korskontamination mellan t.ex. köttråvara som kan innehålla patogena bakterier och färdig värmebehandlad produkt (rapporteringspunkt 3.1).

### **Verksamhetstyp III–V**

Det viktiga här är att skilja obearbetade, animaliska livsmedel från bearbetade livsmedel. Detta kan t.ex. göras genom att de råa, animaliska råvarorna förvaras i slutna behållare eller på enskild plats i kylrummet, t.ex. på annat hyllplan, med det obearbetade underst. Det är inte nödvändigt med separata kylar.

- Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för att förhindra korskontamination mellan allergena råvaror och övriga råvaror (rapporteringspunkt 3.2).

### **Verksamhetstyp II–V**

Här är det viktigt att inte allergena råvaror och livsmedel kan hamna i livsmedel som inte innehåller eller ska innehålla allergena ingredienser. Separering av ren och oren hantering av allergener är viktigt. Det är nödvändigt att rengöra arbetsredskap och förvaringskärl mellan olika arbetsmoment. Förvaring bör ske på olika platser.

Det kan ibland vara nödvändigt att under ”processen” märka upp färdiga rätter och ingredienser som inte förvaras i ursprungsförpackningen, för att minska risken för förväxling om någon rätt eller ingrediens innehåller en allergen. Vid hantering av allergena livsmedel i manuell disk ska rutinerna säkerställa säker hantering även här.

- Kontrollera att rutiner för hantering, lagring och transport av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt skyddar mot kontaminering (rapporteringspunkt 3.3).

### **Verksamhetstyp I–V**

Ren hantering ska skiljas från oren. Smutsigt ytteremballage, vagnar och träpallar m.m. ska inte tas in i butikens renare delar. Interna plastpallar och -backar ska hållas rena och hanteras så att de inte innebär någon risk för kontamination.

Kemikalier ska hanteras skilt från livsmedel. Diskmedel bör t.ex. inte stå på beredningsbänken, men kan stå på en hylla under. Det kan finnas krav i Miljöbalken med föreskrifter och råd om hur kemikalier ska förvaras och hanteras. Förpackningsmaterial ska förvaras och hanteras så att det skyddas från kontamination. Öppnade förpackningsemballage bör täckas eller återförslutas.

Kravet gäller även för transport av livsmedel, t.ex. uttransport vid cateringverksamhet eller egen transport av livsmedel från grossist. Det är viktigt att även fordonet hålls rent, så att livsmedlen inte kontamineras.

## 4. Hantering och förvaring av avfall

- Kontrollera att rutiner för avfallshantering säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav (rapporteringspunkt 4.1).

### **Verksamhetstyp I-V**

Livsmedelsavfall och annat avfall ska hanteras så att oförpackade livsmedel inte kan kontamineras. Förvaring av avfall bör inte ske i samma utrymmen/lokaler som livsmedel förvaras i. Avfallet kan förvaras i tunnor med lock eller i tätslutande sopsäckar. Behållarna ska kunna göras rena. Transport av sopor ska inte ske genom utrymmen för beredning/bearbetning av livsmedel i butiken. Soprum bör kunna tömmas utifrån eller via oren zon. Inga sophämtare ska vara inne i butikens lagerutrymme eller beredningsrum.

Det finns inget krav på att soprum ska vara kylda. Beroende på mängd och typ av avfall och hur ofta avfallet hämtas från butiken kan det ibland vara lämpligt med kylförvaring. Avfallet bör dock förvaras skilt ifrån livsmedel som ska säljas.

Skadedjur och skadeinsekter får inte få tillgång till avfallet. Avfall bör förvaras i enskilda utrymmen som förhindrar att skadedjur och skadeinsekter kommer åt det. Sopsäckar förvaras t.ex. i ett rum vars dörr kan stängas, avfall slängs i en tät container utomhus etc. Se vidare kontrollområde 5 om Skadedjursbekämpning.

Hantering av flaskor och burkar som har pantats av kunder bör ske i utrymme som är skilt från där livsmedel förvaras och hanteras, speciellt när det gäller oförpackade livsmedel. Tomflaskor och burkar bör förvaras på samma sätt som övrigt avfall. Även annan returhantering från butiken, t.ex. livsmedel, backar, rullvagnar och träpallar, som ska skickas tillbaka till leverantören, bör hanteras på samma sätt.

### **Verksamhetstyp III-V**

Avfall bör avlägsnas regelbundet från arbetsytor. Avfallet kan förvaras i t.ex. säckställ. Behållarna ska kunna göras rena.

### **Animaliska biprodukter, ABP**

Matavfall från animaliska livsmedel som är avsett att användas som foder, i biogasanläggning eller för kompostering omfattas av kraven i förordning (EG) nr 1774/2002<sup>5</sup> om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel.

<sup>5</sup> Ny förordning (EG) nr 1069/2009 ska tillämpas fr.o.m. 11 mars 2011.

Det finns tre kategorier av animaliska biprodukter:

- Kategori I – endast för bortförskaffande (t.ex. SRM-avfall, sjuka djur, slam, matavfall från internationell trafik); inte aktuell i butik
- Kategori II – får inte användas som foder (t.ex. mag- och tarminnehåll); inte aktuellt i butik
- Kategori III - får inte användas som livsmedel, men som foder (delar av djur, ägg, mjölk som betraktas som livsmedel); kan vara aktuellt i butik

Kontrollera om animaliskt avfall från butiken används som foder, i biogasanläggning eller för kompostering. Övrigt matavfall omfattas inte av dessa bestämmelser.

Kontrollera hur avfallet förvaras. Animaliskt avfall ska förvaras i kärl/behållare som är tydligt märkt, så att det inte kan förväxlas med annat avfall. Under transporten ska det också tydligt framgå genom märkning vilken kategori det animaliska avfallet tillhör.

Kontrollera vem som är mottagare av avfallet. Mottagaren ska vara godkänd av Jordbruksverket. Se Jordbruksverkets webbplats:  
<http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/djur/djurprodukter/godkandaochregistreradeanlaggningar>

Kontrollera att handelsdokument medföljer transporten av avfallet. Handelsdokumenten ska vara utformade som i bilaga II, kapitel III och X till förordningen. En kopia ska sparas i butiken.

## 5. Skadedjursbekämpning

- Kontrollera att rutiner för skadedjursbekämpning säkerställer att livsmedel inte förorenas, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav (rapporteringspunkt 5.1).

### *Verksamhetstyp I–V*

Lokalen ska vara tät, så att skadedjur inte kan komma in. Portar ut ska vara stängda när de inte används. Lagerportar ska vara stängda när inte varumottagning sker. Ofta finns det fåglar vid lastkajer och de kan flyga in på lager. Det har hänt att fågelkolonier har bosatt sig i butiker.

Flera förebyggande åtgärder bör ha vidtagits för att undvika att skadedjur tar sig in i lokalerna eller att de trivs och stannar kvar i lokalerna. Avfall ska hanteras så att skadedjur inte kommer åt det. Skräp bör inte förvaras utomhus runt butiken. God rengöring i lokalerna leder till att det inte finns något gott för skadedjuren att äta. Ventilationsdon kan vara mysiga hem för skadedjur.

Hur och hur ofta man kontrollerar om det finns skadedjur kan bero på hur lokalerna är utformade. Finns det många skrymslen och vrår där skadedjur kan trivas och gömma sig? Var ligger butiken - i stad, på landsbygd eller nära skog? Butikens

kontroll av om det finns skadedjur kan ske samtidigt som kontroll av rengöringsresultat och underhållsbehov. Butikspersonalen bör alltid vara uppmärksam på spår som tyder på att skadedjur har tagit sig in i butikens lokaler.

I obemannade lager, t.ex. hos grossister, kan det vara aktuellt med indikatorer, t.ex. indikatorfällor för gnagare och krypande insekter. I bageributiker förekommer det relativt ofta att insekter m.m. kommer tillsammans med råvarorna. Här kan det vara lämpligt med t.ex. fällor för krypande insekter, med mottfällor och ljusfällor.

Butiken ska ha beredskap för förekomst av skadedjur. Fråga vad personalen gör om de ser en mus springa över golvet eller råttlortar under en hylla. I rutinen ska det ingå vilken korrigerande åtgärd som ska vidtas vid förekomst. Detta kan t.ex. vara att kontakt tas med ett externt skadedjursbekämpningsföretag som butiken har kontrakt med. Det är viktigt att det tas hänsyn till pågående verksamheten när bekämpning utförs.

I stora butiker och i bageributiker kan det vara ändamålsenligt att anlita ett externt skadedjursbekämpningsföretag som utför alla momenten, d.v.s. förebyggande åtgärder, frekvent kontroll och omedelbar åtgärd vid förekomst. Personalen bör ändå vara uppmärksam.

Kontrollmyndigheten får tillåta att tamdjur får tillträde till lokaler där livsmedel hanteras i det enskilda fallet. Butiken bör ha en policy för detta. Här kan man skilja på djur som används som hjälpmedel eller bara för sällskap. Hundar som används som hjälpmedel, t.ex. ledarhundar, servicehundar och säkerhetshundar, är oftast fokuserade på sitt uppdrag och inte på de livsmedel som finns i butiken och kan därmed vara tillåtet att ta med in i butiken. Policyn bör omfatta ”handväskshundar”, djur i bur och om husdjur tillåts i det fordon som butiken använder för utleveranser, t.ex. i cateringverksamhet.

## 6. Rengöring och desinfektion

Genom att städa bort smuts och föroreningar från ytor och miljöer där livsmedel finns kan en mängd faror hanteras. Farorna kan vara olika beroende på vad smutsen innehåller, t.ex. kemikalier, mikroorganismer, allergener eller främmande föremål. Hur viktig rengöringen är för att hantera faror, d.v.s. vilka risker smutsen kan medföra, beror i sin tur på ytterligare faktorer som tas upp senare i denna bilaga. I förordning (EG) nr 852/2004 finns ett generellt krav på att alla livsmedelslokaler ska hållas rena. Det innebär att det alltid finns ett grundläggande krav på rengöring. Det är viktigt att komma ihåg att kravet i sin enklaste form enkelt kan uppfyllas med rutiner och egenkontroll. Jämför t.ex. med de rengöringsrutiner för utrymmen med färdigförpackade livsmedel som beskrivs i aktuella branschriktlinjer för butik.

- Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för rengöring och desinfektion av ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel, inklusive råvaror (rapporteringspunkt 6.1).

### ***Verksamhetstyp II–V***

Redskap, förvaringskärl, arbetsbänkar och köttkvarn, d.v.s. ytor som är i direkt kontakt med livsmedel och råvaror, ska rengöras effektivt. Rengöringen ska ge tillräckligt bra resultat och ske tillräckligt ofta så att utrustningen inte innebär risk för att livsmedel blir osäkra. Rengöringskemikalier, diskmedel, ska användas. Om desinfektionsmedel används, t.ex. efter manuell rengöring, är det viktigt att det får verka under en tid innan det spolav.

Rengöringsresultatet kan kontrolleras visuellt. Verifiering med tryckplattor eller motsvarande metoder bör ske med jämna mellanrum, 2-4 gånger per år, för att kontrollera att rengöringsrutinerna fungerar.

- Kontrollera att rutiner för rengöring av lokaler, inredning, utrustning, fordon och containrar säkerställer att livsmedel inte förorenas, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav (rapporteringspunkt 6.2).

### ***Verksamhetstyp I-II***

Det ska vara rent. Synligt damm och smuts ska hållas borta. Soprum och eventuella fordon ska rengöras.

### ***Verksamhetstyp III–V***

Golv, golvbrunnar, väggar och utrustning, inklusive förvaringsbackar ska rengöras effektivt. Soprum och eventuella fordon ska rengöras.

Rengöringsresultatet kan kontrolleras visuellt. Verifiering med tryckplattor bör ske med jämna mellanrum för att kontrollera att rengöringsrutinerna för produktkontaktytor fungerar.

I stora butiker med mycket personal som jobbar i skift kan det vara ändamålsenligt att dokumentera utförd rengöring, speciellt den som utförs mer sällan.

## **7. Vattenkvalitet**

Nedanstående gäller för offentlig kontroll av livsmedelsföretagare som användare av dricksvatten, inte som producent eller tillhandahållare av dricksvatten.

- Kontrollera att rutiner säkerställer kvaliteten på det vatten som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav (rapporteringspunkt 7.1).

### ***Verksamhetstyp I***

Vatten som används i butiken behöver inte vara dricksvatten. ”Annat vatten” kan användas. Detta vatten bör vara mikrobiologiskt tjänligt, enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten.

### ***Verksamhetstyp II-V***

Vatten som används som livsmedel eller kan komma i kontakt med livsmedel ska vara dricksvatten, enligt (SLVFS 2001:30).

Det är viktigt att det finns rutiner för rengöring och underhåll av kransilar och munstycken på handsprutor vid diskbänkar, samt för slangar. Kontroll av vattnets mikrobiologiska kvalitet kan ingå i livsmedelsföretagarens system för egenkontroll för att verifiera att rutinerna för denna rengöring och underhåll är tillfredsställande.

Ismaskiner kan vara en källa för kontaminering. Fiskkött kan t.ex. kontamineras om det kommer i direkt kontakt med isen, d.v.s. ligger nedbäddad i isen. Det är därför viktigt att ismaskinen, inklusive slangar, rengörs. Provtagning bör ingå i livsmedelsföretagarens system för egenkontroll för att verifiera att rengöringen av maskinen är effektiv. Om isen används direkt i livsmedlet bör man ställa högre krav på isens kvalitet än om isen endast används för att kyla t.ex. fiskfiléer på en bricka placerad på isen. Is omfattas inte av föreskrifterna om dricksvatten, men motsvarande kvalitetskrav bör ställas på isen då den kommer i direkt kontakt med livsmedlen.

Mobila anläggningar eller andra anläggningar som förvarar vatten i dunk/tank: Vatten som används som livsmedel eller kan komma i kontakt med livsmedel ska vara dricksvatten. Det innebär att det vatten som används ska hämtas från ett tappställe med dricksvatten. Provtagning av vatten från behållare, t.ex. dunkar/tankar bör ske som verifiering av att rengöringen av dunken/tanken är ändamålsenlig och att vattenomsättningen är tillräcklig.

## **8. Temperatur**

- Kontrollera att varma livsmedel förvaras vid tillräckligt hög temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan växa till och/eller bilda toxiner (rapporteringspunkt 8.1).

### ***Verksamhetstyp III-V***

Varmhållning av livsmedel bör ske vid minst 60°C. Temperaturen ska kunna mätas med fungerande termometer. Det ska alltså finnas rutin för kalibrering alternativt kontroll mot annan termometer att den visar rätt. Se även Livsmedelsverkets vägledning Hygien.

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 kontrollområde 11).

- Kontrollera att kalla livsmedel förvaras vid tillräckligt låg temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan växa till och/eller bilda toxiner (rapporteringspunkt 8.2).

### **Verksamhetstyp I-V**

Det gäller att hålla livsmedel i kyla vid eller under angiven eller föreskriven förvaringstemperatur. Med hänsyn till hälsofaror är brister i kylförvaring betydligt allvarligare än brister i frysförvaring, men med hänvisning till redlighet (kvalitetsaspekt, sensorisk kvalitet) finns föreskrivna temperaturgränser för djupfrysta livsmedel.

Förpackade livsmedel ska alltså förvaras vid högst den temperatur som anges på förpackningen. Det gäller både livsmedel som ska säljas direkt och livsmedel som ska beredas eller bearbetas i butiken.

Temperaturen ska kunna mätas med fungerande termometer. Det ska alltså finnas rutin för kalibrering alternativt kontroll mot annan termometer att den visar rätt. Temperaturen kan mätas både i förvaringskylar och i exponeringskylar.

Livsmedel som har tillverkats i butiken och som ska förvaras kylda ska förvaras vid tillräckligt låg temperatur för att inte bli hälsofarliga under hållbarhetstiden.

Riktvärden för temperatur i livsmedel är:

+ 4°C för förvaring av livsmedel med lång hållbarhet, som kan innehålla *L. monocytogenes*, *Y. enterocolitica* eller *B. cereus*

+ 8°C för övriga livsmedel som kräver kylförvaring

Se även Livsmedelsverkets vägledning Hygien.

Anläggningar som förvarar kylda, animaliska livsmedel som sedan levereras till andra detaljhandelsanläggningar ska uppfylla temperaturkraven i förordning (EG) nr 853/2004 för dessa livsmedel.

Kylkedjan får inte brytas. Det bör därför finnas fungerande termometer för att kontrollera temperaturen på mottagna varor. Mottagna kylvaror ska snarast placeras i kyla.

- Kontrollera att rutinerna för temperaturkontroll säkerställer att livsmedel inte förvaras eller lagerhålls, så att de blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot lagstiftningens krav (rapporteringspunkt 8.3).

### **Verksamhetstyp I–V**

Djupfrysta livsmedel ska hanteras och lagras enligt lagstiftningens krav (LIVSFS 2006:12), d.v.s. temperaturen i frysarna ska vara -18°C. Temperaturen ska kunna mätas med fungerande termometer. Det ska finnas rutin för kalibrering alternativt kontroll mot annan termometer att den visar rätt. Om lagerutrymmet är större än 10 m<sup>3</sup> ska temperaturen mätas med registrerande mätutrustning (förordning (EG) nr 37/2005). Se även branschriktlinjer för temperatordisciplin i hantering av kylda och djupfrysta livsmedel, Djupfrysingsbyrån och Svenska Kyltekniska Föreningen.

## 9. Personlig hygien

- Kontrollera att det finns fullt utrustat och funktionellt handtvättställe i produktionslokalerna (rapporteringspunkt 9.1).

### *Verksamhetstyp II-V*

Handtvättställe ska vara placerade så att personalen kan tvätta händerna före arbetsmoment som innebär hantering av livsmedel. Om arbetsmoment är sådana att man kan behöva tvätta händerna under hanteringen för att förhindra kontamination av mikroorganismer eller allergen från ett livsmedel till ett annat ska det finnas handtvättställe i eller i anslutning till utrymmet där arbetsmomentet utförs.

Rör det sig t.ex. om att fylla på bröd eller te i behållare för självtag räcker det med tillgång till handtvätt före och eventuellt efter momentet. Det innebär att handtvättstället inte behöver vara placerat i närheten av självtaget.

Rör det sig i stället om en charkdisk, där personalen hanterar både rått kött och ätfärdiga produkter, måste möjlighet till handtvätt finnas i omedelbar närhet till den personal som betjänar charken.

Med fullt utrustat handtvättställe menas att det finns kallt och varmt rinnande vatten, tvål och möjlighet till hygienisk torkning, t.ex. pappershanddukar.

- Kontrollera att ändamålsenlig rutin finns för att förhindra att smitta överförs från personer till livsmedel (rapporteringspunkt 9.2).

### *Verksamhetstyp I–V*

Personal som bär på smitta som kan överföras till livsmedel ska inte hantera oförpackade livsmedel. Personalen ska vara informerad om hur smitta överförs och instruerats att meddela ansvarig om man misstänker att man bär på smitta.

- Kontrollera att rutiner för personlig hygien säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga (rapporteringspunkt 9.3).

### *Verksamhetstyp I*

De allmänna kraven på personlig hygien i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004 gäller ”där livsmedel hanteras”. Därför, och i enlighet med tidigare resonemang om risker, ställs relativt låga krav på personlig hygien för denna verksamhetstyp.

Grundläggande hygienkrav gäller även när man hanterar förpackade livsmedel, i synnerhet om de kommer att förvaras i den öppnade förpackningen hos konsumenten, t.ex. vissa mjölk- och juiceförpackningar, eller om förpackningen förvaras tillsammans med andra oförpackade livsmedel. Risk för kontamination av själva livsmedlet rör främst frukt och grönsaker (som i detta dokument jämföras med förpackade livsmedel). Här äts ofta ”förpackningen” upp.

I det här fallet rör det sig främst om att tvätta händerna vid arbetets början, efter toalettbesök, raster eller arbetsuppgifter som innebär kontakt med avfall, kemikalier eller andra ämnen där kontamination – även av förpackade livsmedel (inklusive frukt och grönsaker) – är direkt olämplig. Det är tillräckligt att ha möjlighet till handtvätt vid personaltoalett. Beroende på planlösning kan större anläggningar behöva ytterligare handtvättställen med lämplig placering, så att handtvätt efter ”smutsiga” arbetsuppgifter kan genomföras innan man övergår till att hantera livsmedel. Det är inte nödvändigt med separat tvättställe, vattenkran vid t.ex. en diskbänk kan användas.

Ur livsmedelshygienisk synvinkel ställs motsvarande krav på arbetskläder, d.v.s. de ska inte vara nersmutsade på sådant sätt att det är direkt olämpligt att handa förpackade livsmedel. Privata kläder får användas.

### **Verksamhetstyp II-V**

Risk för kontamination rör främst oförpackade livsmedel. Risk för kontamination med allergen beror på om det finns oförpackade livsmedel som i sig är allergen, t.ex. hasselnötter, eller innehåller allergen, t.ex. nöttårta. Mikrobiologisk kontamination innebär större risk om livsmedel som kontamineras medger mikrobiell tillväxt.

Eftersom livsmedel hanteras krävs god personlig hygien och lämpliga, rena, och vid behov skyddande, kläder. Observera att detta krav gäller där livsmedel hantearas, d.v.s. alla som arbetar där man hanterar oförpackade livsmedel omfattas av kravet. Riktlinjer för detta är:

- Verksamhetstyp II: privata kläder får användas. Kläderna ska tåla att tvättas regelbundet, gärna i minst 60°C, d.v.s. ylle bör inte användas. Förkläde kan användas vid slaskiga moment.
- Verksamhetstyp III–V: skyddande arbetskläder bör användas inklusive mössa med hårnät som täcker hela håret. Smycken eller klockor bör inte bäras på händer eller armar. Privata kläder bör skiljas åt från arbetskläder. Butiken bör ha en policy för nagellängd, nagellack, piercing, örhängen, snus.

Handskar innebär inte automatiskt god handhygien. De måste bytas kontinuerligt och mellan olika arbetsmoment. Det är också viktigt att handen inne i handsken är ren. Materialet i handsken ska vara lämpligt att komma i kontakt med livsmedel.

Rutiner för personlig hygien ska även gälla för externa personer, t.ex. hantverkare och transportpersonal.

## **10. Utbildning**

Personalen ska ha tillräckliga kunskaper om de faror och risker som kan finnas eller uppstå i det arbetsmoment som just denna personal utför. Det är t.ex. viktigt att förstå varför det är viktigt att tvätta händerna innan man hanterar oförpackat kött eller varför det är viktigt att vissa livsmedel förvaras vid en viss temperaturlösning.

och att det därför är viktigt att ha koll på temperaturen i kylarna. Brister inom andra kontrollområden kan bero på brister i kompetens, kunskaper eller utbildning.

Livsmedelsföretagaren eller annan ansvarig bör ha grundläggande kunskap i märkningslagstiftningen.

Kunskap och kompetens kan erhållas på många sätt. Det kan vara utbildning i form av kurser, men även instruktioner och handledning på arbetsplatsen. Det väsentliga är att personalen har tillräckliga kunskaper för att utföra sina arbetsuppgifter i enlighet med livsmedelslagstiftningen. I detta ingår kunskap om de delar av företagets system för egenkontroll, som man är berörd av genom sina arbetsuppgifter.

- Kontrollera att rutiner för övervakning, instruktion och utbildning av personal säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav, t.ex. redlighet (rapporteringspunkt 10.1).

#### ***Verksamhetstyp 0***

Om livsmedelsföretagaren har märkningsansvar, t.ex. vid import av livsmedel, ska han/hon ha grundläggande kunskap om märkningslagstiftningen och känna till relevanta delar av speciallagstiftning om märkning, import, nya livsmedel, tillsatser m.m. Basala kunskaper om livsmedelshygien, t.ex. om kylförvaring, är också nödvändiga.

#### ***Verksamhetstyp I-V***

Samtlig personal bör ha grundläggande kunskaper i livsmedelshygien. Därutöver bör den ha kunskaper som är anpassade till arbetsmomenten. Det är alltså inte samma kompetenskrav för samtlig personal. Hänsyn bör tas till om personalen roterar mellan olika arbetsmoment.

Livsmedelsföretagaren bör ha identifierat vad var och en ska kunna. Rutin bör innehålla plan för hur kompetensbrist upptäcks, vad som avgör om utbildningsinsats behöver sättas in och hur kompetensen upprätthålls. Det bör även framgå vem som har fått vilken utbildning. Nyanställda, vikarier och inhoppare får inte glömmas bort.

För verksamhetstyp III-V där oförpackade livsmedel bereds och bearbetas, behöver personalen ha ytterligare kunskaper i mikrobiologi, allergener (t.ex. att vete innehåller gluten och att vassle kommer från mjölk) och HACCP. Även dessa kunskaper ska vara anpassade till den enskilda personalens arbetsmoment.

## 11. HACCP-baserade förfaranden

Tillämpningen av förordning (EG) nr 852/2004 ska normalt utgå från att alla företag måste göra en faroanalys av den egna verksamheten. I vissa typer av livsmedelshantering kan man emellertid utgå ifrån att möjliga faror kan kontrolleras med grundförutsättningar. För sådan hantering är en formell faroanalys inte nödvändig. Livsmedelsverket anser att:

- detaljhandelsföretag och andra livsmedelsföretag som inte bereder, bearbetar eller behandlar livsmedel, där verksamheten bara medför små hygieniska risker, inte behöver inrätta, genomföra och upprätthålla förfaranden baserade på HACCP- principerna om grundförutsättningarna tillfredsställande säkerställer att livsmedelsburna faror förebyggs, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer. Exempel på sådana livsmedelsföretag är livsmedelsbutiker utan manuell hantering och företag som transporterar och lagrar förpackade, icke förstörbara livsmedel. *Verksamhetstyp 0, I och II*
- detaljhandelsföretag som bereder, bearbetar eller behandlar livsmedel inte behöver göra egna faroanalyser och inrätta formella HACCP-system om säkra livsmedel kan fås genom att en nationell branschriktlinje som är relevant för företaget tillämpas. *Verksamhetstyp III–V*

Företag som importerar livsmedel ska bedöma om det finns faror förknippade med något av de livsmedel som importeras som är så betydande att de behöver styras genom HACCP-baserade förfaranden. Exempel på en sådan fara som kan förekomma i flera livsmedel oavsett ursprungsland är allergen som inte deklarerats eller inte översatts korrekt<sup>6</sup>. Exempel på faror som är förknippade med vissa livsmedel från vissa regioner i världen är förekomst av salmonella i bladgrönt från sydostasien.

Företag som ansvarar för märkning av livsmedel ska genomföra en faroanalys för att avgöra om någon fara behöver styras genom korrekt märkning. Det rör sig främst om allergena faror.

Företag som använder en nationell branschriktlinje måste dock alltid vara medvetna om att det på intet sätt är självklart att den är fullt ut tillämpbar för det egna företagets verksamheter. Andra faror än de som identifieras i den nationella branschriktlinjen kan vara aktuella och faror som finns i den nationella branschriktlinjen behöver inte vara aktuella för alla företag i branschen. Innan man tillämpar en nationell branschriktlinje måste därför företaget säkerställa att den är relevant för de egna förhållandena.

Livsmedelsföretagaren ska kunna visa hur de tillämpat en branschriktlinje och motivera varför de inte gjort någon ytterligare faroanalys.

---

<sup>6</sup> Korrekt översättning av namn på allergena ingredienser är även viktig vid införsel från annat EU-land.

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

1. Detaljhandelsföretag som bara hanterar förpackade livsmedel. Grundförutsättningar räcker. Dessa företag behöver inte göra någon faroanalys.
2. Företag som, med stöd av en faroanalys, kan visa att grundförutsättningarna räcker. Dessa behöver ingen HACCP-plan.
3. Övriga företag ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera förfaranden grundande på HACCP-principerna, d.v.s. de ska göra en faroanalys, identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder. Dessa företag kan använda en nationell branschriktlinje eller generisk plan, om sådan finns.

- Kontrollera att mikrobiologiska faror ingår i faroanalysen (rapporteringspunkt 11.1).

- Kontrollera att allergena faror ingår i faroanalysen (rapporteringspunkt 11.2).

- Kontrollera att övriga faror, d.v.s. fysikaliska och kemiska faror, ingår i faroanalysen (rapporteringspunkt 11.3).

Se branschriktlinjerna ”Säker mat i din butik” respektive ”Säker mat i servicehandeln” för exempel på relevanta faroanalyser.

### ***Verksamhetstyp III-V***

Faroanalysen ska vara dokumenterad. Det finns inget lagkrav på hur den ska se ut, utan bedömningen grundas på att livsmedelsföretagaren kan visa att systemet för egenkontroll hanterar relevanta mikrobiologiska, allergena, kemiska och fysikaliska faror på sådant sätt att livsmedel som inte är säkra inte når konsument.

Ett företag, vars system för egenkontroll bygger på någon av de aktuella branschriktlinjerna (i de delar som är aktuella), anses uppfylla kravet på faroanalys. Om företaget bedriver verksamhet som inte omfattas av branschriktlinjen ansvarar företagaren för att göra nödvändiga tillägg i faroanalysen.

### ***Verksamhetstyp 0 – V***

Företag som själva importerar livsmedel ska ha tagit hänsyn till aktuell kunskap om eventuella faror förknippade med aktuella livsmedel och land/region.

Företag som ansvarar för märkning bör ha identifierat allergena faror (odeklarerat allergen) om livsmedel som märks är ett eller innehåller allergen.

- Kontrollera att ändamålsenlig rutin finns för övervakning av värmebehandlingsprocessen om denna är ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer (rapporteringspunkt 11.4).

#### **Verksamhetstyp IV-V**

Värmebehandlingen bör vara identifierad som en kritisk styrpunkt (CCP) med fastställda gränsvärden, övervakningsrutin och rutin för korrigerande åtgärd. Exempel på värmebehandlingsprocesser som är kritiska är grillning av kyckling.

- Kontrollera att ändamålsenlig rutin finns för övervakning av nedkylning när snabb nedkylning är kritiskt eller viktigt för att förhindra tillväxt av patogena mikroorganismer och/eller toxinbildning (rapporteringspunkt 11.5).

Om effektiv nedkylning krävs av t.ex. färdiga rätter, ska det finnas ändamålsenliga rutiner och lämplig utrustning med tillräcklig kapacitet att kyla ner de aktuella volymerna inom den tid som rutinen anger. Nedkylning i utrymmen där kylvaror förvaras ska bara förekomma om mängderna som kyls ner är så pass små i förhållande till kapaciteten att förvarade livsmedel inte påverkas negativt.

#### **Verksamhetstyp IV-V**

Nedkylning bör vara identifierad som en kritisk styrpunkt (CCP), med fastställda gränsvärden, övervakningsrutin och rutin för korrigerande åtgärd. Exempel på när nedkylning kan vara kritisk är värmebehandlade maträtter som ska säljas kylda.

- Om någon övrig kritisk styrpunkt (CCP) har identifierats, kontrollera då att gränsvärde är fastställt och att rutinerna för övervakning och korrigerande åtgärd är ändamålsenliga (rapporteringspunkt 11.6).

#### **Verksamhetstyp IV-V**

Exempel på detta är kontroll av märkningen av egenproducerade/förpackade livsmedel för att säkerställa korrekt märkning av allergener. Ytterligare exempel på övriga kritiska styrpunkter är vissa moment i mottagningskontroll av färsk fisk och skaldjur, viss temperaturkontroll i kallkök, receptstyrning vid gravning av lax och tillverkning av sillinläggningar (jämför branschriktlinjen ”Säker mat i din butik”).

- Kontrollera att det finns ändamålsenlig rutin för verifiering och (validering) (rapporteringspunkt 11.7).

#### **Verksamhetstyp IV-V**

Det ska finnas underlag som visar att HACCP-planen har följts och att resultatet blir säkra livsmedel. Jämför branschriktlinjen ”Säker mat i din butik” respektive rutinen *Genomgång och uppdatering av egenkontrollen* i ”Säker mat i servicehandeln”.

## 12. Information

Kontrollen av märkning kan se olika ut beroende på typ av verksamhet. Den kan också vara en kombination av kontroll av:

1. färdigmärkta förpackningar
2. förpackningar som verksamhetsutövaren märker själv
3. livsmedel som säljs oförpackade

Dessutom kan märkningskontroll göras på verksamheter där man inte alls hanterar livsmedel, men ändå har ansvaret för märkningen. Märkning kan vara både föreskriven (obligatorisk) och frivillig. Kontrollen bör omfatta båda sorterna. Finns föreskrivna uppgifter i märkningen? Är frivilliga uppgifter korrekta? Har säljande uttryck (d.v.s. uttryck som inte har direkt grund i lagstiftning, men används för att särskilja produkten gentemot andra liknande produkter, ge den ett mervärde) en relevant förklaring/motivering i direkt anslutning? Ger märkningen information som riskerar att vilseleda konsumenten? Presenteras livsmedlet på ett rättvisande sätt?

En del mikrobiologiska och allergena faror hanteras genom att konsumenten får rätt information. Det kan handla om förvarings-, hanterings- och tillagningsanvisningar, när sådana krävs för att konsumenten ska kunna hantera livsmedlet rätt och därmed undvika hälsostörning. Information kan också ges i form av sista förbrukningsdag och korrekt deklaration av kända allergener.

- Kontrollera att de märkningsuppgifter finns som krävs enligt lagstiftningen och som gör att konsumenten kan göra ett medvetet val. Detta gäller alla förekommande märkningsregler, inte bara LIVSFS 2004:27 (rapporteringspunkt 12.1).

För samtliga verksamhetstyper kan man i kontrollen ta prover och analysera för att verifiera t.ex. fetthalt, vatteninnehåll, köttslag, hållbarhet, nettokvantitet eller innehåll av ett visst ämne.

### **Verksamhetstyp 0**

Dokumentationskontroll: Finns dokumentation som styrker märkningen av alla produkter? Hur säkerställer man att märkningen är korrekt, t.ex. vid översättning från andra språk?

### **Verksamhetstyp I**

Dokumentationskontroll: Har företagaren fått de varor som har beställts? Verifiering av beteckningar, t.ex. fiskart, köttslag eller annan värdefull information, genom att stämma av med fakturor eller andra handlingar som visar att uppgifterna är riktiga.

Produktkontroll: Finns konsumentmärkning när varorna släpps ut på marknaden? Finns alla föreskrivna märkningsuppgifter? Är märkningen på svenska? Stämmer hyllkantsmärkningen överens med varumärkningen, t.ex. rätt beteckning?

### **Verksamhetstyp II**

Dokumentationskontroll: Har de fått det som de har beställt? Verifiering av beteckningar, t.ex. fiskart, köttslag eller annan värdefull information, genom att stämma av med fakturor eller andra handlingar som visar att uppgifterna är riktiga.

Produktkontroll: Finns inga märkningskrav, förutom för fisk, nötkött, kalvkött

### **Verksamhetstyp III-V**

Dokumentationskontroll: Har de fått det som de har beställt? Verifiering av beteckningar, t.ex. fiskart, köttslag eller annan värdefull information, genom att stämma av med fakturor eller andra handlingar som visar att uppgifterna är riktiga.

Produktkontroll: Stämmer alla föreskrivna märkningsuppgifter? Hur styrks angivna märkningsuppgifter, stämmer t.ex. ingrediensförteckningen med recepturen? Om företaget själv ansvarar för att ange hållbarhetstid, grundar denna sig på sakligt underlag? (Egna eller andras studier, god praxis, branschriktlinjer) Sker någon form av verifiering?

- Kontrollera att märkningsuppgifterna inte framställs på ett sätt som kan vara vilseledande för konsumenten. Blir konsumenten lurad? (rapporteringspunkt 12.2)

### **Verksamhetstyp 0-V**

Både obligatorisk och frivillig märkning i text, illustration, färgsättning osv. kan ge ett felaktigt intryck och därigenom riskera att vilseleda konsumenten på ett avgörande sätt.

Vid kontroll av märkning ska hänsyn tas dels till de enskilda märkningsuppgifterna, dels till helhetsintrycket. Det räcker inte med att en uppgift är sann. Märkning-  
en får inte heller ge ett felaktigt intryck av livsmedlets egenskaper. Helhetsintrycket kan bli fel, trots att enskilda uppgifter är korrekta, och tvärt om, d.v.s. att enskilda uppgifter, om man plockar ut dem var för sig är vilseledande, men helhetsintrycket är bra. En vilseledande och ofullständig beteckning kan inte vägas upp av en fullständig och korrekt ingrediensförteckning.

Skilj på vilseledande märkning och felaktig märkning. Även felaktig märkning kan dock riskera att i förlängningen vilseleda konsumenten

### **Säljande uttryck**

Frivilliga märkningsuppgifter, som egentligen inte har någon laglig grund (t.ex. ”lyx-”, ”nyskördad”, ”färsk”) och som används för att ge livsmedlet ett mervärde, bör användas med försiktighet. Vid kontroll, se till att det säljande uttrycket har en relevant förklaring/motivering i direkt anslutning till uttrycket. Ifrågasätt annars varför det används. Olika former av frivillig märkning kan ses som säljande uttryck, t.ex. etisk märkning såsom Halal. Även frivillig märkning ska, liksom den obligatoriska, vara korrekt och inte vilseleda köparen.

### **Presentation**

Inte bara märkningen på produkten, utan även hur produkten presenteras i butik kan vilseleda konsumenten. I presentationen bedöms utformningen av livsmedlets direkta omgivning; skyltar, hyllkantsmärkning och andra uppgifter. Hyllkantsmärkningen måste stämma överens med motsvarande märkning på förpackningarna. Notera livsmedlets placering i butiken. Vid kontrollen bör man vara medveten om att produkter kan få draghjälp av att placeras i butiken bredvid livsmedel av högre kvalitet. Det är viktigt att en skylt med texten ”Honung” hänger över produkter som verkligen *är* honung, eftersom felaktig användning av skyltar kan vilseleda konsumenten och ge denne en felaktig bild av produkterna

- Kontrollera om det finns eller saknas märkningsuppgifter som kan medföra att livsmedlet kan vara hälsofarligt för en konsument att äta, t.ex. rättvisande ingrediensförteckning inkl. allergener, hållbarhet, bruksanvisning och förvaringsanvisning (rapporteringspunkt 12.3).

För att ett livsmedel ska vara säkert för konsumenten krävs att hon kan ta del av uppgifterna. Märkningen ska vara läsbar och på svenska.

Eftersom man kan vara överkänslig även mot andra ämnen än de som pekas ut i bilaga 1 i föreskrifterna om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27), är det mycket viktigt att ingrediensförteckningen är korrekt. Kontroll görs bäst genom dokumentationskontroll av att ingrediensförteckningen stämmer överens med recepturen och att företagaren har köpt in det som anges på förpackningen. Felmärkta livsmedel som kan medföra en hälsorisk för konsumenten och antingen har förts in i eller ut ur landet ska meddelas EU-kommissionen via RASFF.

Generellt är Sverige i EU-sammanhang emot att genom lagstiftning införa så kallade varningstexter på livsmedel. Det finns dock vissa varningstexter föreskrivna i t.ex. föreskrifter märkning av vissa livsmedel (SLVFS 2002:47).

### **Verksamhetstyp 0**

Vid kontroll av t.ex. huvudkontor är det viktigt att reda ut ansvaret för märkningen. På ett huvudkontor kanske man inte har någon produktion av livsmedel över huvud taget, men man har ändå ansvar för all märkning av produkterna.

Apotek och liknande verksamheter säljer livsmedel till känsliga konsumentgrupper. Det gör märkningskontrollen extra viktig. Den görs lämpligen på t.ex. inköpscentraler och hos grossister. Hos importörer kan märkningskontrollen göras genom av man kontrollerar dokumentation som styrker att företaget har rätt översättning av märkningen.

### **Verksamhetstyp I**

Även anläggningar som bara hanterar färdigförpackade livsmedel har ansvar för märkningen. För verksamheter som saluhåller redan märkta livsmedel eller verkar i tidigare handelsled och hanterar märkning i s.k. medföljande handling ska märkningskontroll göras och kan vara i form av projekt eller stickprov.

### ***Verksamhetstyp II***

För denna verksamhet finns inga generella krav på märkning, dock ska tilläggsmärkning för fisk och ursprungsmärkning av nötkött finnas. För oförpackade livsmedel kan inte konsumenten ta del av märkningsuppgifterna. Det är en hanteringsfråga för företagaren att se till att de livsmedel som säljs är säkra. Om märkning och presentation görs ska dessa naturligtvis vara korrekta.

### ***Verksamhetstyp III-V***

För dessa verksamhetstyper är märkningskontroll mycket viktig och bör vara en planerad aktivitet i den ordinarie kontrollen.

Det är framför allt viktigt att kontrollera att recepturen stämmer med verkligheten och att märkningen ändras när man byter ingredienser.

Kunskapsnivån hos personalen är avgörande för att märkningen ska bli korrekt och konsumenterna inte ska drabbas.

- Kontrollera att det finns dokumentation som styrker märkningsuppgifterna, t.ex. ingrediensförteckning (receptur, handelsdokument) eller näringsvärdesdeklaration (analysresultat) på förpackade livsmedel (rapporteringspunkt 12.4).

All typ av märkning ställer krav på kompetensen hos den som utför märkningen. Alla märkningsuppgifter ska kunna styrkas med dokumentation. Kontrollmyndigheten ska ta del av denna dokumentation för att kunna avgöra om märkningen är relevant och korrekt.

### ***Verksamhetstyp 0***

För att motivera och verifiera märkning bör även matmäklare kunna visa dokument som visar att märkningsuppgifterna stämmer, t.ex. analysrapporter för att styrka näringsvärdesdeklarationen, närings- och hälsopåståenden och specifikationer på ingredienser från tillverkare (sammansatta ingredienser).

### ***Verksamhetstyp I***

I denna verksamhet kontrolleras att företagaren har den dokumentation som krävs av spårbarhetskrav.

### ***Verksamhetstyp II***

Här kontrolleras att företagaren har den dokumentation som krävs av spårbarhetskrav och för att styrka den märkning som är föreskriven, t.ex. tilläggsmärkning av fisk och ursprungsmärkning av nötkött. Har livsmedelsföretagaren dokumentation som visar att dessa uppgifter stämmer?

### ***Verksamhetstyp III-V***

Denna verksamhet har ett långtgående ansvar för att visa att allt som påstås i märkningen är korrekt. Detta innebär att allt ifrån dokumentation som styrker användningen av säljande uttryck (hur motiverar företaget att ett visst begrepp har använts?) till dokumentation som styrker näringsvärdesdeklaration ska granskas.

## **13. Spårbarhet**

Kravet på spårbarhet finns för att man ska kunna hantera situationer där det visar sig att livsmedel som redan har släppts ut på marknaden är osäkra. Kravet på att kunna spåra livsmedel ett steg tillbaka i kedjan och ett steg framåt om livsmedel levereras vidare till andra livsmedelsanläggningar gäller för alla livsmedel och därmed för alla typer av butiker.

OBS! I butik behöver kravet på spårbarhet vara uppfyllt ett steg bakåt, men inte framåt om livsmedel bara säljs till slutkonsumenter.

Se även Livsmedelsverkets information till livsmedelsföretagare om spårbarhet.

- Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för återkallande av felaktiga produkter (rapporteringspunkt 13.1).

### ***Verksamhetstyp 0-V***

Det ska finnas planerade åtgärder för att återkalla livsmedel som har sålts i butiken om det visar sig att de inte är säkra. Om butiken har sålt livsmedlet vidare till en annan livsmedelsföretagare ska denna kontaktas. Är det däremot livsmedel som har sålts till konsumenter, så vet inte butiken vilka dessa är. Butiken kan då återkalla genom att konsumenterna informeras via massmedia, som radio, tv, internet och/eller tidningar.

Osålda osäkra livsmedel måste hållas kvar i butiken genom att de tas bort från hyllorna eller spärras på annat sätt, t.ex. i kassaapparaten.

- Kontrollera att livsmedelsföretagaren vet varifrån inkommande råvaror, produkter och förpackningsmaterial kommer, d.v.s. ett steg bakåt (rapporteringspunkt 13.2).

### ***Verksamhetstyp 0-V***

I butik är det ofta tillräckligt att följesedlar eller fakturor sparas från leverantörerna av råvaror, produkter och förpackningsmaterial för att uppfylla kravet på spårbarhet ett steg bakåt i livsmedelskedjan. Leverantörens namn och adress ska framgå av dokumentationen, liksom leveransdatum, mängd och sort. Det bör gå att få fram uppgifterna lätt och snabbt, d.v.s. inom några timmar.

- Kontrollera att livsmedelsföretagaren vet till vem produkter har levererats, d.v.s. ett steg framåt (rapporteringspunkt 13.2)

### **Verksamhetstyp III-V och grossist**

Spårbarhet framåt behövs inte när livsmedel bara säljs till slutkonsumenter. Där-  
emot behöver mottagaren av livsmedel anges om denna är en annan livsmedelsfö-  
retagare. Detta är aktuellt i butiker som levererar t.ex. färdiga maträtter eller  
styckat kött till en annan livsmedelsföretagare samt för grossister. Namn och  
adress och vilket livsmedel som har levererats ska kunna anges. Dessutom ska le-  
veransdatum, mängd och sort anges. Denna information kan finnas i kundregister  
och transport- eller leveranssedlar.

## **14. Mikrobiologiska kriterier - förordning (EG) nr 2073/2005**

- Kontrollera att livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i förordning (EG) nr 2073/2005 (rapporteringspunkt 14.1).

### **Verksamhetstyp III-V**

I förordningen finns krav på både livsmedelssäkerhetskriterier och processhygien-  
kriterier. Om butiken bereder eller bearbetar någon av de livsmedelskategorier  
som nämns i förordningen ska kriterierna för dessa kategorier vara uppfyllda. För  
butiker är kategorierna ”malet kött”, ”köttberedningar”, t.ex. marinering av kött,  
de vanligaste kategorierna.

För ”malet kött” och ”köttberedningar” finns:

- processhygienkriterium *E.coli*
- livsmedelssäkerhetskriterium *Salmonella*
- hållbarhetstiden ska kunna motiveras

För ”malet kött” finns dessutom:

- processhygienkriterium totalantalet bakterier

Ett exempel på provtagningsrutiner som Livsmedelsverket anser uppfyller dessa  
kriterier är de som beskrivs i branschriktlinjen ”Säker mat i din butik”.

## **15. Övriga krav**

Kontrollera att uppgifterna i myndighetens register över registrerade anläggningar  
är korrekta för den aktuella butiken, bl.a. uppgifterna om livsmedelsföretagare,  
organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning. Kontrollera om verk-  
samheten har förändrats så att anläggningen omfattas av krav på godkännande.

## 9 ”Kom-ihåg-lista”

Vid kontroll kan en ”kom-ihåg-lista” med kontrollpunkter användas som stöd. En sådan lista bör vara flexibel, men alltid utgå ifrån rapporteringsformuläret (se avsnitt 9.3.3 i huvuddokumentet vägledning Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar) för att det ska vara enkelt att snabbt föra över kontrollresultatet vid myndighetsrapporteringen.

Med flexibel menas att listan kan utformas med hänsyn tagen till just de kontrollområden som är aktuella för den anläggning som ska besökas. Alla kontrollområden är inte aktuella för alla typer av verksamheter som kan finnas i butiker och handel. Rutiner för varmhållning (rapporteringspunkt 8.1) är inte aktuellt i de butiker som inte har sådan verksamhet. Kontrollområdet Mikrobiologiska kriterier (rapporteringspunkt 14.1) är inte aktuellt i butiker som inte har någon beredning eller bearbetning av de livsmedelskategorier som finns med i aktuell förordning.

”Kom-ihåg-listan” ska även kunna anpassas till omfattningen på det aktuella kontrollbesöket. Alla kontrollområden behöver inte kontrolleras vid varje kontrolltillfälle. I en kom-ihåg-lista som ska användas vid ett visst kontrollbesök i en butik kan ett fåtal kontrollområden finnas med.

Detaljeringsnivån i rapporteringsformuläret under respektive kontrollområde är anpassad till de kontrollresultat Livsmedelsverket behöver för indikatorn för mikrobiologiskt säkra livsmedel och indikatorn för redlighet. Den enskilda inspektören kan behöva ha ytterligare detaljer i sin lista för att inte glömma att kontrollera en viktig detalj, medan en annan inspektör klarar sig på den detaljeringsnivå som nu anges i rapporteringsformuläret. Rapportering av avvikelser sker enligt rapporteringsformuläret, oavsett hur många underpunkter som finns med i kom-ihåg-listan.

Nedan ges exempel på kom-ihåg-listor som inspektören kan ha med på det enskilda kontrollbesöket. De är inte kompletta, utan bör ses som exempel på olika sätt att utforma kom-ihåg-listor.

## ”Kom-ihåg-lista” för kontroll i Butik Kajan, Verksamhetstyp I - II

(UA = utan avvikelse, A = med avvikelse)

Rapporteringspunkter o komihåg-punkter	UA	A
<b>15. Övrigt</b>		
15.1 Övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rätt företagare registrerad		
Eventuella betydande förändringar anmälda		
<b>4. Hantering och förvaring av avfall</b>		
4.1 Hantering och förvaring av avfall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soptunnor inne		
Soprum, ev kyla		
Sopcontainrar utomhus		
<b>5. Skadedjursbeskömpning</b>		
5.1 Skadedjursbeskömpning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spår av möss eller andra skadedjur		
<b>8. Förvaringstemperatur</b>		
8.2 Förvaringstemperatur – ändamålsenliga rutiner för kylförvaring	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rutin för temperaturkontroll i kylarna		
Faktisk temperatur i kylar		
8.3 Temperatur - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rutin för temperaturkontroll i frysarna		
Faktisk temperatur i frysarna		
<b>9. Personlig hygien</b>		
9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Handfat		
Varmt vatten		
Tvål		
Handdukar		
9.2 Personlig hygien – övrigt		
Kläder		
<b>13. Spårbarhet</b>		
13.2 Spårbarhet - återkallande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leveranspapper		

## ”Kom-ihåg-lista” för kontroll i Stora Marknaden, Verksamhetstyp I - V

(Not = notering, UA = utan avvikelse, A = med avvikelse)

Rapporteringspunkter o komihåg-punkter	Not	UA	A
<b>1. Infrastruktur, lokaler och utrustning – även fordon (revision)</b>			
Planering, utformning, konstruktion, placering och storlek			
– Finns tillräckliga utrymmen?			
– Finns nödvändig utrustning? (för t.ex. frys- och kylförvaring, varmhållning)			
– Finns nödvändiga installationer? (t.ex. VA, belysning, ventilation)			
– Är material/ytor av lämpliga material?			
– Är utformningen och flödena sådana att korskontamination undviks och en god livsmedelshygien möjliggörs?			
Underhåll			
-Finns rutin för sådant underhåll av lokaler, ytor, utrustning och inredning som är av betydelse för livsmedelssäkerhet och redlighet?			
-Är lokaler, inredning och utrustning i gott skick?			
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon – Sammantagen bedömning		□	□
<b>2. Råvaror och förpackningsmaterial (revision)</b>			
<i>Finns rutiner?</i>			
-Finns rutin för godkännande av leverantör? (Om annan än egen kedja)			
-Finns rutin för mottagningskontroll? Omfattar dessa relevanta kontroller? (Jfr branschriktlinjerna)			
-Finns rutin vid avvikelse?			
<i>Följs rutinerna?</i>			
-Tas varor och förpackningsmaterial endast från godkända leverantörer?			
-Har mottagningskontroll skett enligt rutin? (Genomförs kontroll enligt rutin? Förs dokumentation enligt rutin?)			
-Har korrigerande åtgärd vidtagits vid avvikelse?			
2.1 Råvaror och förpackningsmaterial – sammantagen bedömning		□	□
<b>3. Säker hantering, lagring och transport (inspektion)</b>			
<i>Förhindras mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara?</i>			
-Förvaras oförpackade, obearbetade animaliska livsmedel åtskilda från värmebehandlade produkter/andra oförpackade produkter färdiga för konsumtion?			
-Är hanteringen av rått kött, fisk, fågel tillräckligt åtskild från övrig hantering av produkter färdiga för konsumtion? (i rum eller i			

Rapporteringspunkter o komihåg-punkter	Not	UA	A
tid)			
-Används utrustning och redskap på sådant sätt att korskontamination mellan råa animalier och färdigvaror undviks?			
3.1 Säker hantering: Förhindras mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara – Sammantagen bedömning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Förhindras korskontamination(/förorening) av allergener till övriga livsmedel?</i>			
-Förvaras allergena livsmedel på sådant sätt (åtskilt eller förslutet/förpackat) på sådant sätt att korskontamination av allergener förhindras?			
-Sker hanteringen/produktionen så att risken för korskontamination av allergener förhindras? (t.ex. skiljt i rum eller i tid; styrning av produktionsordning)			
-Används utrustning och redskap på sådant sätt att korskontamination av allergener förhindras?			
3.2 Säker hantering: Förhindras korskontamination av allergener – sammantagen bedömning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Noteringar:**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

## 10 Lagstiftning

Nedan följer ett urval av lagstiftning och vägledande dokument som är aktuella för detaljhandelsföretag som bereder, bearbetar och/eller behandlar livsmedel<sup>7</sup>;

- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 av den 12 januari 2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 1924/2006 av den 20 december 2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) NR 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser
- Rådets förordning (EG) nr 834/2007 av den 28 juni 2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter och om upphävande av förordning (EEG) nr 2092/91
- Kommissionens förordning (EG) nr 889/2008 av den 5 september 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter med avseende på ekologisk produktion, märkning och kontroll
- Särskild märkning av nötkött, ägg samt fiskeri och vattenbruksprodukter:
  - Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 av den 17 juli 2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97
  - Kommissionens förordning (EG) nr 1825/2000 av den 25 augusti 2000 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets

<sup>7</sup> En uppdaterad förteckning över gällande lagstiftning finns på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

förordning (EG) nr 1760/2000 när det gäller märkning av nötkött och nötköttsprodukter

- Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter
  - Kommissionens förordning (EG) nr 598/2008 av den 23 juni 2008 om ändring av förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormer för ägg
  - Rådets förordning (EG) nr 104/2000 av den 17 december 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
  - Kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001 av den 22 oktober 2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:10) om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Livsmedelslagen 2006:804
  - Livsmedelsförordningen 2006:813
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:2) om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysta livsmedel
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:15) om livsmedel för speciella medicinska ändamål
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1983:2) om berikning av vissa livsmedel
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol ("nyckelhålet")
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:7) om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2007:15) om livsmedelstillsatser
  - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:9) om kosttillskott