

## Innehåll

---

Sammanfattning	3
Bakgrund	3
Mål	4
Arbetsformer	4
Urval	5
Resultat	5
Godkännande av livsmedelslokal	5
Egenkontrollen	6
Inspektioner och övriga dokumenterade tillsynsbesök	6
Offentlig provtagning	8
Beräknad tidsåtgång för tillsynsmyndigheten	8
Verksamheter med avvikelser	9
Avvikelser i egenkontrollen	10
Övriga avvikelser	10
Påpekande i följebrevet	12
Slutsatser och diskussion	12
Kommande regler	13
Bilaga 1, Resultatsammanställning	
Bilaga 2, Syftet med kommuninspektion resp. normerande inspektion	
Bilaga 3a, Checklista till och med 2005-02-07	
Bilaga 3b, Checklista från och med 2005-02-08	
Bilaga 4, Underlag för tillsynsuppgifter	



# Resultat från normerande inspektioner av livsmedelsbutiker i samband med kommuninspektioner under åren 2003-2005

## Sammanfattning

Under perioden januari 2003 till och med september 2005 utförde Livsmedelsverket totalt 39 normerande inspektioner vid livsmedelsbutiker i samband med kommuninspektionerna.

Syftet med de normerande inspektionerna var framför allt att stödja kommunerna i deras arbete med tillsynen men även att få en uppfattning om hur tillsynen ser ut i landet.

Verksamheterna uppvisade stora brister i sin egenkontroll vilket även återspeglades i de brister/avvikelser som konstaterades vid själva inspektionen. Framför allt gällde detta företagets livsmedelshantering och underhåll av lokaler och eller utrustning.

Verksamhetsansvariga har inte förstått egenkontrollen som metod för att ta ansvar för att distribuera säkra livsmedel.

Myndighetskontrollen hade också brister bland annat i form av otillfredsställande inspektionstäthet vilket kan vara en anledning till konstaterandet att verksamheter bedrivs i lokaler som inte är i överensstämmelse med gällande godkännande.

## Bakgrund

Livsmedelsverket besöker Sveriges kommuner och gör så kallade kommuninspektioner i samband med de normerande inspektionerna.

Med livsmedelsbutiker menas även kiosker stormarknader och andra verksamheter som saluför livsmedel. De normerande inspektionerna har utförts i samband med kommuninspektioner.

Med en normerande inspektion menas en sådan inspektion som Livsmedelsverket ska utföra enligt 46a § livsmedelsförordningen (1971:807). Livsmedelsver

ket ska genom normerande inspektioner stödja kommunernas tillsynspersonal i tillsynen, förmedla normer som syftar till en likvärdig tillsyn i landet samt inhämta tillräcklig kunskap om tillsynen för att kunna svara upp till de krav som EG-lagstiftningen ställer på den centrala myndigheten.

Med kommuninspektion menas att Livsmedelsverkets inspektörer tillsammans med representanter för kommunen granskar kommunens verksamhetsplanering, inspektioner och egentillsyn inom livsmedelsområdet. Syftet med kommuninspektionen är att träffa politiker och tjänstemän för att granska och stödja kommunens livsmedelstillsyn, påverka kommunerna så de fullgör sina förpliktelser inom livsmedelstillsynen och förmedla kunskap som syftar till att erhålla en likvärdig tillsyn i landet. Inspektionerna sker i samarbete med länsveterinärerna.

## **Mål**

Målet med arbetet var att Livsmedelsverket skulle bilda sig en uppfattning av hur tillsynen såg ut i landet. Under åren 2003 – 2005 utfördes 147 normerande inspektioner fördelade mellan några olika branscher (livsmedelsbutiker, storhushåll, bagerier och grossister) i samband med kommuninspektioner. 39 av dessa normerande inspektioner utfördes i livsmedelsbutiker.

## **Arbetsformer**

De normerande inspektionerna utförs enligt bilaga 2.

En kontinuerlig utbildning/uppdatering har hållits med de inspektörer som genomförde de normerande inspektionerna. Detta för att erhålla en så likvärdig bedömning av de normerande inspektionerna som möjligt.

Som utgångspunkt har checklistan för datorbaserade inspektioner använts enligt bilaga 3a (till och med 2005-02-08) och 3b. Vidare har checklistan för underlag för tillsynsuppgifter använts enligt bilaga 4.

Den normerande inspektionen sammanställdes i en inspektionsrapport till den berörda kommunen. Speciellt viktiga avvikelser togs även upp i ett bifogat följebrev till kommunen. Livsmedelsverket förutsatte även i detta brev att påtalade avvikelser åtgärdades och att dessa redovisas till Livsmedelsverket.

Efter hand har resultaten även legat till grund för diskussioner med företrädare för branschen. Då har de ”gemensamma avvikelserna” diskuterats med syfte att sprida kunskap om vad företagen har svårt att leva upp till.

## Urval

Enligt Livsmedelsverkets instruktion för normerande inspektioner bestämmer Livsmedelsverket vilka objekt som ska vara föremål för en normerande inspektion. Eftersom antalet livsmedelsbutiker är stort och Livsmedelsverket inte har kännedom om omfattningen av livsmedelsbutikernas verksamhet har urvalet skett i samråd med miljöförvaltningarna. Det slutliga ställningstagandet vilken verksamhet som skulle inspekteras i kommunen har dock varit Livsmedelsverkets. Spridning mellan olika butikskedjor har också eftersträvat.

## Resultat

Sammanlagt har 39 normerande inspektioner genomförts vid livsmedelsbutiker under perioden januari 2003 till och med september 2005. Sammanställningen av resultaten redovisas i tabellform i bilaga 1.

I och med 2005 års normerande inspektioner har samtliga kommuner fått ett besök enligt samma koncept.

De procentsiffror som presenteras nedan ska inte tas bokstavligt, siffrorna är endast angivna för att man ska få en uppfattning om resultatet.

Sammanställningen baseras på ett för litet antal livsmedelsbutiker för att man ska få en statistiskt säker siffra.

### Godkännande av livsmedelslokalen

22 § livsmedelslagen (1971:511) stadgar att ”livsmedel får ej hanteras yrkesmässigt i annan lokal än livsmedelslokal”. I 37 § livsmedelsförordningen (1971:807) anges bland annat att en livsmedelslokal inte får tas i bruk förrän den är godkänd för sitt ändamål. I 42 § samma förordning anges att ”Innan en livsmedelslokal med dess inredning eller verksamhet i lokalen ändras väsentligt skall anmälan göras till den myndighet som utövar tillsyn över verksamheten i lokalen”.

Nio av de totalt 39 livsmedelsbutiker (23 procent) brister i överensstämmelse med lokalgodkännandet i ett eller flera avseenden.

Fem livsmedelshandlare (13 procent) kunde inte visa upp lokalgodkännandet. Ytterligare sex (15 procent) saknade lokalgodkännande från tillsynsmyndigheten.

I sju fall (18 procent) stämmer godkännandet inte överens med aktuell livsmedelsverksamhet. I sju fall (18 procent) stämmer inte lokalerna överens med lokalgodkännandet. I fem fall (13 procent) stämmer varken aktuell livsmedelsverksamhet eller lokalerna överens med godkännandet. Om dessa förändringar inträffat efter att kommuninspektörerna senast varit på tillsynsbesök kan inte utläsas av den normerande inspektionsrapporten.

### **Egenkontrollen**

Enligt 3 § föreskrifterna om livsmedelstillsyn (SLVFS 1990:10) ska tillsynsmyndigheten fastställa egenkontrollprogram för den verksamhet som bedrivs i lokalen. Detta krav har funnits sedan juli 1990.

Tolv livsmedelsbutiker saknar fortfarande fastställt egenkontrollprogram, fem verksamheter kan inte visa upp sitt fastställda egenkontrollprogram och tre visade upp ett egenkontrollprogram som inte var det som var fastställt av tillsynsmyndigheten.

Samtliga livsmedelsbutiker utom en har brister i egenkontrollen vilket också framhålles vid rapportskrivningen till kommunerna. Avvikelserna är av olika grad, allt ifrån några få avvikelser till att man inte följt egenkontrollprogrammet alls eller att det måste omarbetas. Det är svårt att utifrån inspektionsrapporterna göra en klar skillnad mellan brister i dokumentationen, dokumentationen saknas helt/delvis eller brister i egenkontrollen. Därför har ingen inbördes kategorisering gjorts.

- Tolv livsmedelsbutiker (31 procent) saknar egenkontrollprogram.
- Fem livsmedelshandlare (13 procent) kan inte visa upp sitt fastställda egenkontrollprogram.
- Tre livsmedelshandlare (8 procent) visade upp ett egenkontrollprogram som inte var det fastställda egenkontrollprogrammet.

Samtliga verksamheter utom en hade små eller stora brister i egenkontrollprogrammen.

### **Inspektioner och övriga dokumenterade tillsynsbesök**

I allmänna råden till 4 § föreskrifterna om livsmedelstillsyn (SLVFS 1990:10) anges att varje verksamhet bör inspekteras minst en gång per år. Denna årliga inspektion ska omfatta samtliga relevanta led i hanteringen. Exempel på moment som granskats är

- Underhåll och rengöring av lokaler, inredning, maskiner och annan utrustning
- Personalhygien
- Tillverkningsprocesser (till exempel råvarukontroll, beredning, bearbetning, förädling, preparering, varu- och personalflöden)
- Förvaring, servering och saluhållande
- Sammansättning av livsmedel (till exempel recepturer, råvaror, tillsatser, halvfabrikat och färdiga livsmedel)
- Märkning och spårbarhet av livsmedel
- Material och produkter i kontakt med eller avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Transportmedel
- Resultat från företagets egenkontroll
- Myndighetsdokument

Om inspektören kontrollerar färre än fem moment kallas tillsynsbesöket för ett övrigt tillsynsbesök. I annat fall kallas tillsynsbesöket för inspektion i denna rapport. Livsmedelsverket anser också att samtliga tillsynsbesök ska dokumenteras.

Under de senaste två åren har tillsynsmyndigheterna inte utfört någon inspektion vid elva livsmedelsbutiker (28 procent). 16 livsmedelsbutiker (41 procent) har erhållit en inspektion under de senaste två åren. 12 livsmedelsbutiker (31 procent) har fått minst två inspektioner under de senaste två åren, se diagram 1.

Av diagram 2 framgår att tolv livsmedelsbutiker (36 procent) inte erhållit något övrigt tillsynsbesök under de senaste två åren. Av diagrammet framgår också att 21 livsmedelsbutiker (64 procent) erhållit minst ett övrigt tillsynsbesök under de senaste två åren. En av dessa verksamheter erhöll hela 20 sådana tillsynsbesök.

Om man beaktar både antalet inspektioner och övriga dokumenterade tillsynsbesök finner man att fyra livsmedelsbutiker (10 procent) inte erhållit något tillsynsbesök över huvud taget under de senaste två åren. 24 livsmedelsbutiker (62 procent) har erhållit minst två tillsynsbesök under de senaste två åren. De allra flesta verksamheter har dock erhållit mellan ett och tre dokumenterade tillsynsbesök. En livsmedelsbutik har vid inte mindre än 21 tillfällen erhållit någon form av tillsynsbesök under de senaste två åren, se diagram 3.

Six tillsynsmyndigheter har inte uppgivit antal övriga tillsynsbesök.

Diagram 1, Antal inspektioner per livsmedelsbutik

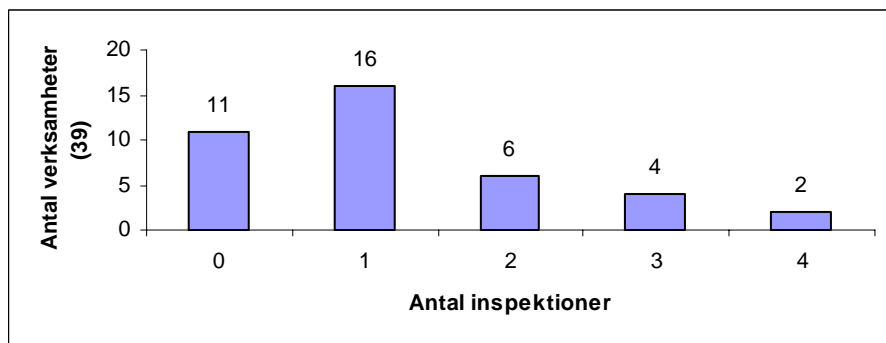


Diagram 2, Antal övriga tillsynsbesök per livsmedelsbutik

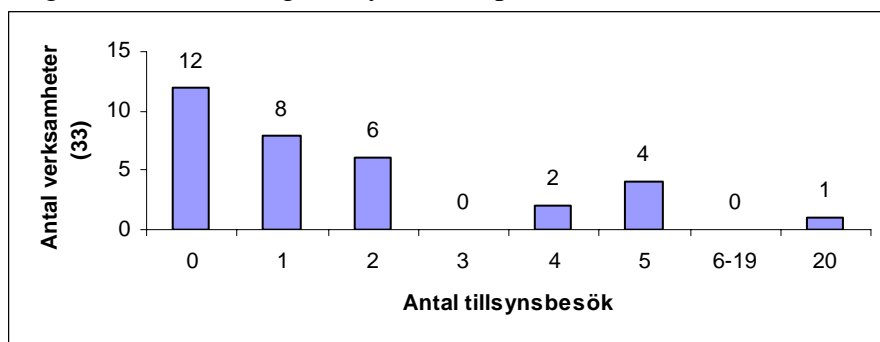


Diagram 3, Totala antalet tillsynsbesök per livsmedelsbutik

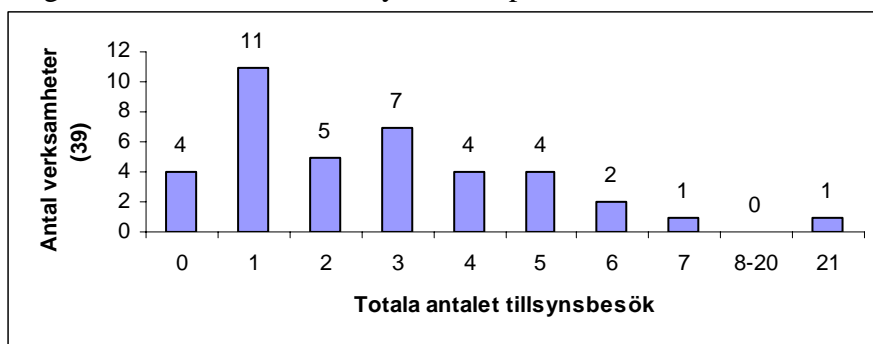
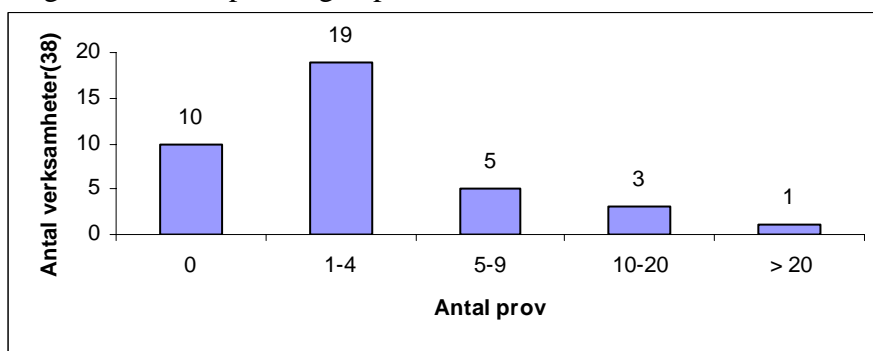


Diagram 4, Antal prov tagna per livsmedelsbutik



### Offentlig provtagning

Vid tio livsmedelsbutiker (26 procent) har inga offentliga prov uttagits under de senaste två åren och vid 19 verksamheter (50 procent) har 1 – 4 prov tagits ut under samma tid. Vid fem livsmedelsbutiker (13 procent) har 5 – 9 prov tagits ut och 10 – 20 prov hade uttagits vid tre av livsmedelsbutiker (8 procent) under de senaste två åren. Vid en verksamhet har över 20 prov tagits under samma period, se diagram 4. Det är viktigt att påpeka att provtagningen bara är en liten del av tillsynen och att antalet prov inte avspeglar tillsynens kvalitet. En tillsynsmyndighet har inte uppgivit om de tagit några prov.

### Beräknad tidsåtgång för tillsynsmyndigheten

Tillsynsmyndigheten har fått uppge en beräknad arbetstid som åtgått för den inspekterade livsmedelsbutiken under de senaste två åren. I arbetstiden ingår förutom själva tillsynsbesöket även förberedelser, resor, efterarbete såsom rapport-skrivning med mera.

Vid 18 livsmedelsbutiker (47 procent) har tillsynsmyndigheten lagt ner mellan fem och 16 timmar. Två myndigheter har lagt ner över 40 timmar (48 respek

tive 80 timmar) medan två myndigheter inte lagt ner någon tid alls på tillsynen, se diagram 5. Ingen tidsangivelse har angivits från en tillsynsmyndighet.

### Verksamheter med avvikelser

38 av 39 livsmedelsbutiker har avvikelser på grund av brister i egenkontrollprogrammet. Nästan samtliga, 36 stycken (95 procent) har någon avvikelse om märkning (till exempel ofullständig märkning eller inte märkning på svenska). Minst avvikelser förekom vid varumottagningen och skadedjursbekämpningen. De övriga grupperna myndighetsdokument, förvaring, beredning, rengöring, underhåll och personal ligger däremellan, se diagram 6.

I myndighetsdokument ingår avsaknad av lokalgodkännande eller avsaknad av egenkontrollprogram, avvikelser i lokalgodkännandet, att det av myndigheten godkända egenkontrollprogrammet ej kunde visas upp eller att verksamhetsutövaren visade upp ett annat egenkontrollprogram än det som var fastställt av myndigheten. 27 livsmedelsbutiker (69 procent) har avvikelse rörande myndighetsdokument.

Diagram 5, Antal tillsynstimmar per livsmedelsbutik

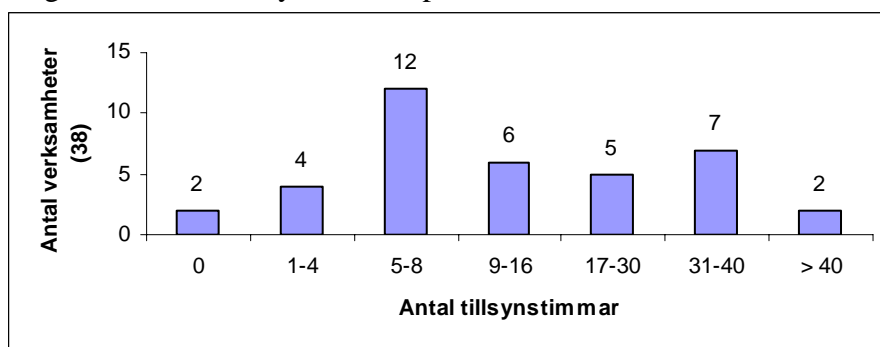
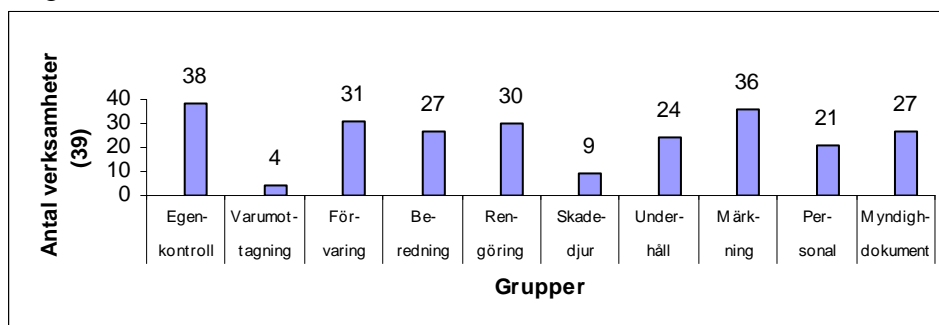


Diagram 6, Verksamheter med avvikelser



### **Avvikelser i egenkontrollen**

Diagram 7 redovisar antal avvikelser med avseende på egenkontrollprogrammet. De som saknade eller inte kunnat visa upp sitt egenkontrollprogram får även avvikelser som om de saknar dokumentation över den egna verksamheten. En livsmedelsbutik hade ingen respektive en avvikelse på egenkontrollprogrammet. Tre livsmedelsbutiker har endast två avvikelser och som mest har tre verksamheter elva avvikelser. De övriga ligger däremellan. Det mest vanliga är fyra eller fem avvikelser.

Alla avvikelser har inte samma tyngd eller är inte lika allvarliga. En allvarlig avvikelse är ett tillvägagångssätt eller en process där det finns risk att produkten blir otjänlig eller att dess redlighet uppenbart äventyras. Av de vanligaste avvikelserna var endast en som hänfördes till allvarlig avvikelse nämligen den om att korrigerande åtgärder saknades vid överträdelser. Till exempel vilka åtgärder som vidtagits vid konstaterade avvikelser.

De vanligaste enskilda avvikelserna är dokumenterad kontroll av rengöring, underhåll, inredning och utrustning. Lika många avvikelser fick verksamhetsutövaren på utbildning av den egna personalen samt egenkontrollprogrammets innehåll och funktion. Dokumentationen av korrigerade åtgärder var också vanligt förekommande

Nedan följer några exempel på avvikelserna (siffrorna inom parentes anger antalet livsmedelsbutiker där avvikelser uppmärksammats). Avvikelserna är inte listade i någon speciell ordning.

- Dokumenterad kontroll av rengöring saknades (24)
- Dokumentation av korrigerande åtgärder saknas (23)
- Dokumenterad kontroll av underhåll, inredning och utrustning av lokalen (24)
- Dokumenterad kontroll av nedkylning saknas (22)
- Dokumenterad ankomstkontroll saknades (18)
- Dokumentation av personalens utbildning saknades (24)
- Dokumenterad kontroll av skadedjur saknades (14)
- Dokumenterad kontroll för ursprungsmärkning av nötkött saknades (10)
- Egenkontrollprogrammets innehåll och funktion (24)

### **Övriga avvikelser**

I diagram 8 visas en sammanställning över de avvikelser som gjorts vid de normerande inspektionerna. Avvikelser från egenkontrollprogrammet är dock ej med här. De redovisas i diagram 7. En livsmedelsbutik har endast en avvikelse och tre har som mest 17 avvikelser. De övriga ligger däremellan. De flesta livsmedelsbutiker har mellan sju och 13 avvikelser.

Nedan ges exempel på uppmärksammade avvikelser (siffrorna inom parentes anger antalet livsmedelsbutiker där avvikelserna uppmärksammats). Avvikelsena är inte listade i någon speciell ordning.

- Förvaring av råvara och färdigvara sker utan tillräcklig åtskillnad (10)
- Termometrar saknas helt eller delvis i kylar och frysar (11)
- Viss städutrustning förvaras på annan än avsedd plats (11)
- Nedkylningsutrustning saknas (10)
- Grönsakshantering sker inte i avsett utrymme (7)
- Packning/skivning/malning sker inte i avsett utrymme (11)
- Otillfredsställande rengöring av arbetsytor (8)
- Otillfredsställande rengöring av utrustning, köksredskap och förvaringskärl (11)
- Märkningsuppgifter saknas eller är felaktiga (28)
- Ursprungsmärkning av nötkött felaktig eller saknas (12)
- Personlig hygien till exempel ofullständig klädsel eller smycken (15)

Diagram 7, Antal avvikelser i egenkontrollprogrammet per livsmedelsbutik

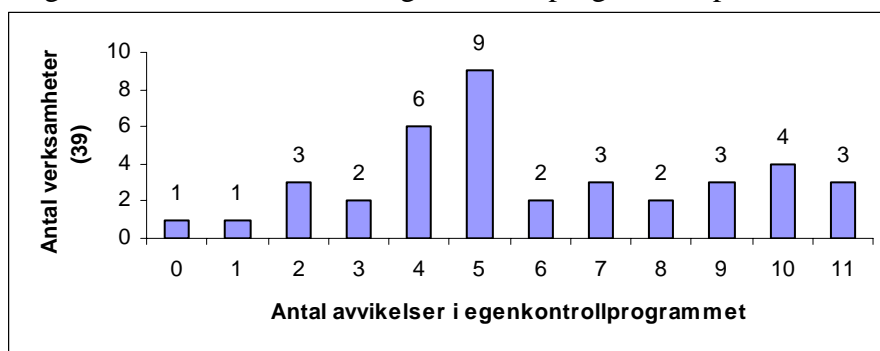
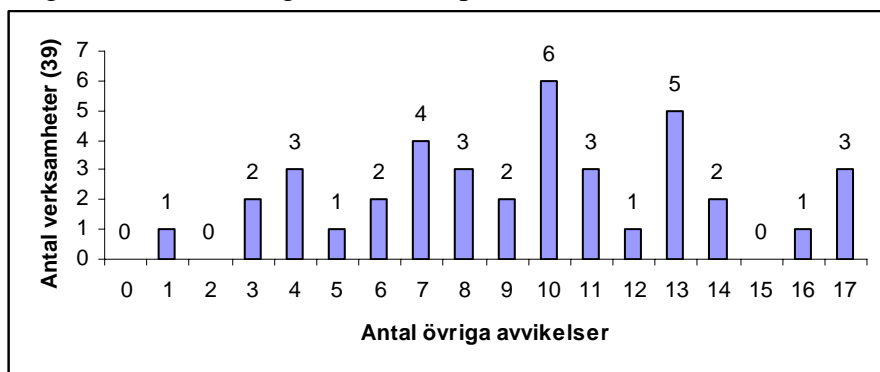


Diagram 8, Antal övriga avvikelser per livsmedelsbutik



### **Påpekanden i följbrevet**

Alla avvikelser har inte samma tyngd eller är inte lika allvarliga. Några av avvikelserna anser Livsmedelsverket vara mer allvarliga än andra och verket har därför även tagit upp dem i följbrevet till kommunerna. Exempel på avvikelser som uppmärksammats i följbrevet till kommunen listas nedan. Siffrorna inom parentes anger hur många gånger avvikelsen uppmärksammats i följbrevet. Avvikelseerna är inte listade i någon speciell ordning.

- Verksamheten och/eller lokalen har ändrats väsentligt mot godkännandet (8)
- Brister i egenkontrollen (26)
- Egenkontrollprogram saknas (3)
- Godkännande saknas (3)
- Rengöringen var inte tillfredsställande (4)
- Märkningsbrister (19)
- Brister i lokalens underhåll, inredning och utrustning (5)
- Varmhållning och eller nedkylningen var inte tillfredsställande (5)

### **Slutsatser och diskussion**

De procentsiffror som presenteras i sammanställningen ska inte tas bokstavligen, siffrorna är endast angivna för att man ska få en uppfattning om resultatet. Sammanställningen baseras på ett för litet antal livsmedelsbutiker för att man ska få en statistiskt säker siffra.

Av materialet framgår att det saknas ett lokalgodkännande från tillsynsmyndigheten för sex livsmedelsbutiker. Vidare konstateras också att vid sju livsmedelsbutiker stämmer inte livsmedelsverksamheten överens med lokalgodkännandet och i lika många fall överensstämmer inte lokalerna med godkännandet. Vid fem tillfällen stämmer varken livsmedelsverksamheten eller lokalerna med lokalgodkännandet. Vad som är orsaken till att tillsynsmyndigheten inte noterar eller åtgärdar avsaknad av lokalgodkännanden och även i vissa fall förändringar i lokalen eller i livsmedelsverksamheten kan man bara spekulera i. Resursbrist kan vara en väsentlig orsak. Kunskap i hur ett tillsynsbesök dokumenteras, hur ett ärende drivs juridiskt eller svårigheter att få acceptans hos chefer och politiker att driva ett ärende vidare kan också vara orsaker. Lagstiftningens formulering – svårt ibland att avgöra när varaktiga förändringar görs.

Materialet visar på stora brister i livsmedelsbutikernas egenkontroll. Många livsmedelsbutiker har en omfattande och känslig hantering och det är därför anmärkningsvärt att det fortfarande finns livsmedelsbutiker, tolv stycken, som inte har ett fastställt egenkontrollprogram och att fem livsmedelshandlare som har ett fastställt egenkontrollprogram inte kan visa upp det vid den normerande inspek

tionen. Utöver detta var det tre livsmedelshandlare som visade upp ett annat egenkontrollprogram än det som var fastställt av myndigheten. Vidare framgår att det finns stora brister i efterlevnaden av egenkontrollen. Sammantaget pekar detta på att den som driver företagen inte tar ansvar för sin egen verksamhet. Materialet visar på stora brister i dokumentationen av korrigerande åtgärder när överträdelser av uppsatta gränser gjorts. Det förekommer även stora brister i förvaring, rengöring, underhåll samt märkning. Återigen kan det konstateras att det är anmärkningsvärt med så stora brister i denna typ av ofta känslig verksamhet.

Antalet tillsynsbesök (inspektioner samt övriga tillsynsbesök) som genomförts under de senaste två åren av tillsynsmyndigheten vid de aktuella verksamheterna varierar stort. Fyra livsmedelsbutiker (11 procent) har inte fått något tillsynsbesök under de senaste två åren.

Vid 11 livsmedelsbutiker (28 procent) har ingen inspektion utförts under de senaste två åren. Det kan också noteras att vid 12 livsmedelsbutiker (31 procent) har det utförts minst två inspektioner under de senaste två åren av kommunen vilket är helt i enlighet med Livsmedelsverkets nuvarande rekommendationer.

21 livsmedelsbutiker (64 procent) har fått minst ett övrigt tillsynsbesök under de senaste två åren.

Resultatet av de normerande inspektionerna visar dels att tillsynen från myndigheterna i många fall inte varit tillfredställande dels att de ansvariga för verksamheten inte har insikt i gällande livsmedelslagstiftning vad beträffar egenkontroll, hantering samt underhåll av lokaler, utrustning och inredning i storhushållen.

### **Kommande regler**

Från och med januari 2006 kommer nya livsmedelsregler att gälla för hela EU. Medlemsstaterna har arbetat fram en gemensam lagstiftning. Detta betyder att kontrollen över livsmedelsföretagen blir likartad oberoende av EU-land. Livsmedelsföretagen kommer också att ha likartade krav oberoende av land.

Samtliga livsmedelsbutiker ska omgodkännas och ett nytt godkännande får endast göras om verksamheten uppfyller alla relevanta krav i lagstiftningen, det vill säga inte bara lokalens och utrustningens lämplighet (som i dagsläget) utan hela verksamheten. Nytt är även att godkännandet kan tidsbegränsas och att verksamheten ska omgodkännas vid ägarbyten. Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten har alltid varit livsmedelsföretagaren men detta blir mer uttalat i och med den nya lagstiftningen.

Den nya lagstiftningen är inte så detaljerad som i dag utan mera målstyrd. Man ska ta mer hänsyn till verksamheten och då kan kraven bli något annorlunda beroende på verksamhetens art och omfattning. Företagaren ska också kunna beskriva hur företaget uppnår livsmedelssäkerhet med den verksamhet som hon/han bedriver.

Branschorganisationen för livsmedelsbutiker håller på att ta fram riktlinjer som ska vara en hjälp till företagarna att uppfylla de relevanta krav som ställs på verksamheten. Om Livsmedelsverket tycker att riktlinjerna uppfyller kraven att kallas branschriktlinjer kommer dessa att läggas ut på Livsmedelsverkets webbplats. Om livsmedelsföretagaren följer dessa råd borde kraven uppfyllas för ett godkännande.

I dagsläget ska tillsynsmyndigheten även godkänna egenkontrollprogrammet. Detta godkännandeförfarande försvinner också men inte kravet på egenkontrollprogram. Egenkontrollen ska ingå som en del i godkännandet och ska alltså finnas när verksamheten startar.

Livsmedelsföretagaren är skyldig att rapportera till tillsynsmyndigheten när betydande förändringar sker i verksamheten eller i lokalerna.

## Bilaga 1

Antal brister i egenkontrollprogram = EKP betyder egenkontrollprogram. Siffran står för antal avvikelser i egenkontrollprogrammet.

Antal personal el oms. = Antal personer som arbetar i livsmedelsbutiken eller omsättning.

Godkännande finns = Finns lokalgodkännande för verksamheten?

EKP fastställt = Finns ett fastställt egenkontrollprogram?

Insp.+ Övriga inspektionsb. = Första siffran antal inspektioner, andra siffran övriga tillsynsbesök som är utförda under de senaste två åren.

Anta prov = Antal offentliga prov som tillsynsmyndigheten tagit under de senaste två åren.

Antal tim. = Totala antalet timmar som tillsynsmyndigheten lagt ner på livsmedelsbutiken under de senaste två åren.

Verksamheten (1)/lokalen(2) avviker m godk. = Verksamheten avviker mot lokalgodkännandet, 1. Lokalen avviker mot lokalgodkännandet, 2.

Antal avvikelser = Övriga avvikelser som rapporterats vid tillfället.

Kommun	Län	Antal brister i egenkontrollprogram (EKP)	Antal personal el oms.	Godkännande finns	EKP fastställt	Insp.+ Övriga inspektionsb.	Antal prov	Antal tim.	Verksamheten (1)/lokalen(2) avviker m godk	Antal avvikelser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Orsa	Dalarna	7	11-30	Nej	Nej	1/0	0	8		9	Verksamheten saknar godkännande som livsmedelslokal. Brister i egenkontrollen.
Gotland	Gotland	11	11-30	Ja	Ja	3/0	10-20	48		7	EKP baseras ej på riskbedömning. Dokumentation enligt EKP utförs ej. Rutiner för att åtgärda fel vid kontrollpunkterna saknas. Rengöringen var inte tillfredsställande. Varmhållning och nedkylning av butiksgrillat var inte tillfredsställande. Ursprungsmärkning av butikspackat nötkött var felaktig.
Hofors	Gävleborg	1	1-3	Ja	Ja	0/1	1-4	2		9	Eftersatt rengöring. Ofullständig märkning av produkter som förpackas i butiken.
Ockelbo	Gävleborg	3	-	Ja	Ja	1/1	1-4	8	1	3	Verksamheten har ändrats väsentligt mot godkännandet. Ofullständig och felaktig märkning av produkter som förpackats i butiken.
Bräcke	Jämtland	7	11-30	Ja	Nej	1/5	0	36	Kunde inte visas upp	15	Godkännandet för lokalen kunde inte återfinnas. EKP och utbildningsplan saknades och ingen dokumenterad egenkontroll eller ursprungsmärkning av nötkött förekom.

Kommun	Län	Antal brister i egenkontrollprogram (EKP)	Antal personal el oms.	Godkännande finns	EKP fastställt	Insp.+ Övriga inspektionsb.	Antal prov	Antal tim.	Verksamheten (1)/ lokalen(2) avviker m godk	Antal avvikelser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Härjedalen	Jämtland	Kunde ej visas upp, 12	1-3	Ja	Ja	0/1	1-4	1	Kunde ej visas upp	10	Godkännandet för lokalen kunde inte återfinnas. Brister i egenkontrollen. Brister i beredningsrutiner. Brister i märkning.
Åre	Jämtland	2	11-30	Ja	Ja	2/1	1-4	24		4	I egenkontrollen dokumenterades inte resultaten av alla kontroller som utfördes, t.ex. städkontroll och temperaturkontroll vid nedkylning av grillade varor. Städutrustning och kemisk-tekniska varor förvarades utom i städutrymmet, även ute i berednings- och lagerlokaler. Skidor förvarades i grönsakskyle. Platsen för kycklinghantering och grillning var ur hygienisk synpunkt olämpligt placerad intill diskmaskinen.
Haparanda	Norrbot- ten	4	4-10	Ja	Ja	1/5	5-9	24		7	Brister i egenkontrollen. Brister i märkningen.
Piteå	Norrbot- ten	11	11-30	Ja	Ja	1/2	1-4	16	1	12	Brister i egenkontrollen. Verksamhet som inte omfattas av godkännandet bedrivs i lokalerna.
Överkalix	Norrbot- ten	10	40 milj.	Ja	Nej	1/0	1-4	16	Kunde ej visas upp	4	Egenkontrollprogram saknades. Felaktig märkning av butiksförpackade varor.
Ekerö	Stock- holm	5	-	-	-	-	-	-	1,2	8	Godkännandet behöver uppdateras. Brister i egenkontrollen. Felaktig märkning av produkter som förpackats i butiken.
Norrtälje	Stock- holm	4	> 30	Ja	Nej	3/0	10-20	32		7	Brister i egenkontrollen. Felaktig märkning på produkter som förpackats i butiken.
Värmdö	Stock- holm	Ej fastställt, 9	4-10	Ja	Nej	1/0	1-4	8		16	Brister i egenkontrollen.
Österåker	Stock- holm	6	> 30	Ja	Nej	1/0	0	8		4	Brister i egenkontrollen.

Kommun	Län	Antal brister i egenkontrollprogram (EKP)	Antal personal el oms.	Godkännande finns	EKP fastställt	Insp.+ Övriga inspektionsb.	Antal prov	Antal tim.	Verksamheten (1)/ lokalen(2) avviker m godk	Antal avvikelser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i foljebrevet till kommunen.
Enköping	Uppland	10	11-30	Ja	Nej	1/20	5-9	40		12	Oförpackad rå- och färdigvara förvarades utan tillräcklig åtskillnad. Ytteremballage och oförpackade livsmedel förvarades utan tillräcklig åtskillnad. Dokumentation för korrigerande åtgärder saknades. Gammal smuts. Föreskrivna märkningsuppgifter saknades eller var felaktiga på varor som förpackades i butiken.
Håbo	Uppsala	Ej godkänt EKP, 2	> 30	Ja	Ja	3/2	1-4	24		2	Egenkontrollprogrammet var ej fastställt av nämnden. EKP omfattade ingen dokumentation av korrigerande åtgärder vid avvikelse. Batterier och rengöringsmedel förvarades på ej avsedd plats. Nötkött var ej korrekt ursprungsmärkt..
Östhammar	Uppsala	Kunde ej visat upp, 5	-	Nej	Ja	0/1	0	4		16	Godkännande saknas. Grava brister i egenkontrollen. Brister i lokalens underhåll och personalhygien.
Eda	Värmland	5	> 30	Ja	Ja	4/-	10-20	40	Kunde ej visas upp	9	Lokalgodkännandet fanns ej tillgängligt i butiken. Utbildningsplan för personalen saknades. Kontroll och nedkylning av grillkyckling saknades. Kylskåpet för nedkylning av oförpackad nygrillad kyckling användes också för förvaring av andra matvaror i ytteremballage. Bristfällig skadedjurssäkring. Karta över utlagt rättgift och betesstationer saknades. Lokalens underhåll var eftersatt. Märkning av butiksförpackat nötkött och grillkyckling var bristfällig.
Filipstad	Värmland	8	4-10	Ja	Nej	0/0	0	0		10	Bevis om godkännande för lokalen saknades. Grava brister i egenkontrollen. Brister i lokalens utformning. Brister i märkning.

Kommun	Län	Antal brister i egenkontrollprogram (EKP)	Antal personal el oms.	Godkännande finns	EKP fastställt	Insp.+ Övriga inspektionsb.	Antal prov	Antal tim.	Verksamheten (1)/ lokalen(2) avviker m godk	Antal avvikelser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Hammarö	Värmland	Kunde ej visas upp, 6	11-30	Ja	Ja	1/4	1-4	24		7	I egenkontrollen fattades viktiga punkter såsom t.ex. dokumentation om underhållsbrister och underhållsbehov, samt kontroll och dokumentation av nedkylning. I lokalerna fanns underhållsbrister. Märkningen av vissa butiksförpackade kylda varor saknade uppgift om förvaringsanvisning.
Karlstad	Värmland	5	11-30	Ja	Ja	0/5	1-4	-		9	Stora brister i egenkontrollen.
Kristinehamn	Värmland	3	> 30	Ja	Ja	3/0	-	16		10	Brister i rutiner och dokumentation av egenkontrollen. I bageriet fanns stora brister i livsmedelshanteringen, rengöring och underhåll. Kemikalier förvarades inte i särskilt avskilt utrymme. Vissa kyl/fryscondoler saknade synlig termometer. Kallskänkshanteringsutrymmet och styckutrymmet var otillräckligt avskilt. Märkningsbrister fanns.
Munkfors	Värmland	5	4/10	Nej	Ja	0/2	1-4	8		6	Stora brister i företagets egentillsyn. Brister i underhåll av inredning och utrustning.
Storfors	Värmland	4	4-10	Nej	Nej	0/0	0	0		6	Godkännande saknas. Vissa brister i företagets egentillsyn.
Sunne	Värmland	Kunde ej visas upp, 5	4/10	Ja	Ja	0/0	0	1		13	Brister i företagets egentillsyn. Brister i underhåll av inredning och utrustning.
Torsby	Värmland	7	-	Ja	Ja	2/2	5-9	8		4	Dokumentation saknades över hygienutbildning för personalen, rengöringskontroll, underhållsbrister och underhållsplanering samt över kontroll av upptining av frysta varor och nedkylning av varm mat. Utrustningen för aktiv nedkylning saknades. Ytterremballage förvarades tillsammans med oförpackade varor. Märkningsbrister.

Kommun	Län	Antal brister i egenkontrollprogram (EKP)	Antal personal el oms.	Godkännande finns	EKP fastställt	Insp.+ Övriga inspektionsb.	Antal prov	Antal tim.	Verksamheten (1)/ lokalen(2) avviker m godk	Antal avvikelser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i följebrevet till kommunen.
Arboga	Västmanland	5	4-10	Ja	Ja	3/0	1-4	28		3	Brister i egentillsynen. Ofullständig märkning av produkter som förpackats i butiken.
Fagersta	Västmanland	-	< 4	Ja	Ja	1/4	1-4	8		1	-
Kungsör	Västmanland	Ej fastställt nuvarande EKP, 5	-	Ja	Ja	2/0	0	8	Kunde ej visas upp, 1,2	7	Lokalen med dess inredning och verksamhet har väsentligt ändrats. Brister i egenkontrollen. Brister i märkningen.
Sala	Västmanland	Kunde ej visas upp, 10	> 30	Ja	Ja	2/0	5-9	8		12	Brister i företagets egentillsyn.
Lerum	Västra Götaland	5	11-30	Ja	Nej	4/1	1-4	24		6	Brister i egenkontrollen. Samförvaring av oförpackade och förpackade livsmedel.
Tranemo	Västra Götaland	3	4-10	Ja	Ja	1/0	1-4	40	1,2	12	Bristande överensstämmelse mellan lokal/verksamhet och godkännande. Brister i egenkontrollen. Samförvaring av oförpackade färdigvaror och varor i ytteremballage. Avsaknad av arbetsbänk/-utrymme för ansning/delning av frukt/grönt. Malning av köttfärs inte avgränsat. Erforderlig ursprungsmärkning på nötkött från annat land saknas.
Trollhättan	Västra Götaland	9	11-30	Ja	Ja	2/5	1-4	40	1,2	12	Bristande överensstämmelse mellan lokal/verksamhet och godkännande. Brister i egenkontrollen. Samförvaring av oförpackade rå- och färdigvaror sker. Kallskänkehanteringen. Spårbarheten. Avsaknad av fast anordning med flytande tvål och engångshanddukar vid vissa tvättställ.
Askersund	Örebro	11	4-10	Nej	Nej	1/0	0	12		5	Stora brister i egentillsynen. Brister i märkningen av butiksförpackade livsmedel.

Kommun	Län	Antal brister i egenkontrollprogram (EKP)	Antal personal el oms.	Godkännande finns	EKP fastställt	Insp.+ Övriga inspektionsb.	Antal prov	Antal tim.	Verksamheten (1)/ lokalen(2) avviker m godk	Antal avvikelser	Särskilt uppmärksammade avvikelser som tagits upp i foljebrevet till kommunen.
Hallsberg	Örebro	8	11-30	Ja	Ja	2/2	1-4	16		11	Brister i företagets egentillsyn. Felaktiga märkningsuppgifter på varor som förpackats och märkts i butiken. Varuidentifikation och datum saknas på varor i den interna hanteringen. Nedkylningsutrustning saknas.
Hällefors, Lindesberg Ljusnarsberg, Nora	Örebro	Ej fastställt nuvarande EKP, 7	4-10	Ja	Ja	1/1	1-4	8	1,2	14	Lokalen med dess inredning har ändrats väsentligt sedan godkännandet. Brister i egenkontrollen.
Laxå	Örebro	11	1-3	Ja	Ja	0/0	>20	80		10	Företagets egentillsyn har stora brister. Eftersatt rengöring och underhåll.
Lekeberg	Örebro	4	4-10	Nej	Nej	1/2	5-9	16		9	Brister i egenkontrollen. Eftersatt rengöring. Ofullständig märkning.
Ydre	Östergötland	9	4-10	Ja	Ja	0/1	1-4	8	2	11	Brister i överensstämmelse av godkännande/ritning och aktuell lokal. Brister i egenkontrollen. Brister i möjlighet till nedkylning. Brister i hantering av rorfrukter. Brister i märkningen av färdigförpackade livsmedel.

### Kommuninspektion

Syftet med kommuninspektionen är att träffa kommunala politiker och tjänstemän för att granska och stödja kommunernas livsmedelstillsyn, påverka kommunerna så att de fullgör sina förpliktelser inom livsmedelstillsynen samt att förmedla och inhämta kunskap som syftar till att erhålla en likvärdig tillsyn i landet.

Under kommuninspektionen granskar Livsmedelsverkets inspektörer tillsammans med representanter för länsstyrelsen och kommunen följande: tillsynsplan (resursinventering, fastställande, uppföljning, personalresurser), prioritering vid resursbrist, tillgänglig arbetskraft, utbildning av inspektörer, inspektionsfrekvens, inspektionsrapporter, korrigerande åtgärder vid avvikelser, uppföljande inspektioner, sanktioner, egenkontrollprogram, uppdatering av egenkontrollen och projektinriktad kontroll. Vid inspektionen används speciellt framtagen checklista och hjälpreta med bedömningsgrunder.

### Normerande inspektion

Med normerande inspektion menas sådan inspektion som Livsmedelsverket skall utföra enligt 46a § i livsmedelsförordningen på de livsmedelsföretag som bland annat ligger under kommunal tillsyn.

Under normerande inspektioner granskar Livsmedelsverket den kommunala tillsynen vid en viss anläggning samtidigt som normer och erfarenheter från tillsyn av samma typ av anläggningar överförs mellan tillsynspersonal från lokal-, regional- och central tillsynsmyndighet.



## Hjälprepa till checklista för Livsmedelsbutik version 1.1

Försäljning av färdigförpackade varor, manuell försäljning av fisk- och köttprodukter, grillning, tillagning av färdigmat, avbakning av bröd mm.



**Inledning**

Företagens eget ansvar att producera säker mat är numera mycket tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. Det bör poängteras att det är företagets ansvar att beakta och kontrollera alla de moment som kan gå fel i livsmedelsproduktionen, bygga upp system och förfaranden för att förhindra att fel begås och genomföra direkta åtgärder när problem ändå uppstår. Beviset för att de livsmedel som företagen hanterar är säkra är att företagets egna kontrollsystem fungerar. Brister i sådan dokumentation kommer att uppvärderas och betraktas allvarligare än tidigare. Den nya strategin för inspektion går därför ut på att i högre utsträckning än tidigare kontrollera och värdera företagets förmåga till egentillsyn. Det kommer att räcka för inspektören att identifiera någon/några få avvikelser i t.ex. rengöringspunkter för att detta kan ses som ett bevis på att rengöringsprogrammet eller företagets internrevision inte fungerar tillfredsställande.

Denna checklista med tillhörande hjälpredda har utarbetats i samarbete mellan representanter från lokal och central myndighet och fastställts av den styrgrupp som leder utvecklingen av datoriserade inspektioner. Tanken är att man med ett begränsat antal kontrollpunkter skall kunna säkerställa den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras i livsmedelsbutiker.

**Lagstiftning och andra källor**

Följande lagstiftning berör kraven och innehållet i egentillsynen för livsmedelsbutiker:

Livsmedelslagen.	SFS 1971:511 (H 1)
Livsmedelsförordningen.	SFS 1971:807 (H 2)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn.	SLV FS 1990:10 (H 4)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om hantering av livsmedel.	SLV FS 1996:5 (H 15)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.	SLV FS 1993:18 (H 23)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om livsmedelslokaler.	SLV FS 1996:6 (H 70)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om djupfrysta livsmedel.	SLV FS 1993:16 (H 95)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om personalhygien.	SLV FS 1996:36(H120)
Statens livsmedelsverks föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel.	SLV FS 1993:19 (H130)
EG-förordningar om bl.a. nötköttsmärkning	(EG) 1760/2000 (EG) 1825/2000
EG-förordningar om ursprungsmärkning av fisk	(EG) 104/2000 (EG) 2065/2001
EG-förordningar om handelsnormer för ägg	(EEG) 1907/1990 (EEG) 1274/1991
För vägledning till granskning av egenkontrollprogram hänvisas till dokument och författningar på Livsmedelsverkets hemsida <a href="http://www.slv.se">www.slv.se</a> .	

### **Bedömningsgrunder och checklista**

Denna checklista tar endast upp ett begränsat antal kontrollpunkter för att värdera butikernas förmåga att bereda och hantera säkra livsmedel. **Vill man av olika skäl utöka kontrollerna görs detta utanför denna checklista.**

Checklistan är avsedd att användas för inspektion av den löpande hanteringen och övervakningen av densamma ute hos företagen d.v.s. den årliga inspektionen. Den ska även användas vid eventuellt erforderliga uppföljande inspektioner.

Checklistan är strukturerad med ett antal överordnade rubriker valda utifrån det som normalt används i företagets egenkontrollprogram (EKP): myndighetsdokument (1), dokumentation från egentillsynen (2) och observationer om förfaranden och genomförande av egenkontroll i anläggningen (3-10). Under varje rubrik anges ett antal s.k. kontrollpunkter. Varje kontrollpunkt i checklistan har en unik sifferkod där den första siffran anger rubrikstillhörighet och den andra siffran anger kontrollpunktens nummer. Varje kontrollpunkt i checklistan har givits ett värdeomdöme: 'utan avvikelse', 'avvikelse' eller 'allvarlig avvikelse'. För definition av dessa värdeomdömen se nedanstående tabell. Denna värdering är bestämd i förväg i checklistan varför inspektörens uppgift istället är att kontrollera och säkra bevis huruvida avvikelsen förekommer eller inte. Som stöd i denna process har i checklistans hjälpredda kontrollpunkterna strukturerats så att i den första textmassan (vanlig text) beskrivs avvikelsens art mer allmängiltigt, medan den andra textmassan (kursiverad) anknuter till praktiska exempel och pekar på eventuella undantag. Referens till lagstiftningen ges under varje kontrollrubrik i hjälpredan. När en hänvisning görs används lagstiftningens s.k. H-nummer.

Skälet till att en modell valts där man i förväg värderat att brister i vissa kontrollpunkter anses medföra större risker än andra är att den är förhållandevis enkel att följa men ändå speglar vad som bör anses viktigt att säkerställa för företaget.

Kontrollpunkt	Avvikelseyp
Ställe, tillvägagångssätt eller en process där en brist kan innebära problem men normalt inte utgör en omedelbar hälsorisk eller redlighetsrisk.	Avvikelse (a)
Ställe, tillvägagångssätt eller en process där det finns risk att produkten blir otjänlig (hälsorisk) eller att dess redlighet uppenbart äventyras.	Allvarlig avvikelse (aa)

Om en tillsynspunkt inte kontrolleras, dvs. inte är aktuell för verksamheten anges ”**ej kontrollerad**”. På inspektionsrapporten skriver datorn ut vilka punkter där avvikelse påpekats och vilka punkter som ej kontrollerats. På inspektionsrapportens baksida/som bilaga lämnas förklaring till sifferkoderna som representerar kontrollpunkterna.

Efter det att inspektionen genomförts sammanställs avvikelserna automatiskt av programmet och skrivs ut på inspektionsrapporten. Utifrån antal avvikelser och allvarlighetsgrad ges ett helhetsomdöme (slutbetyg) om företaget. Helhetsomdöme för inspektionen ges som antingen **godkänd eller underkänd**. I anslutning till helhetsomdömet framgår om avvikelser påpekats eller ej. Helhetsomdömet ges utifrån följande kriterier:

- **Underkänd** om det blir 4 eller fler avvikelser under 'Dokumentation från företagets egen övervakning' eller 4 eller fler avvikelser under övriga rubriker eller 1 eller flera 'allvarlig avvikelse'.

Likvärdig tillsyn uppnås genom att samtliga som använder sig av de checklistor som tas fram inom ramen för "Datoriserade inspektioner" får genomgå en praktisk utbildning avseende användning av de bedömningsgrunder som finns angivna i Hjälpredan. Härigenom säkerställs att oavsett inspektör görs bedömningen på ett likvärdigt sätt.

Avvikelser som uppmärksammas i samband med Helhetsomdömet Godkänt följs upp i samband med den Årliga inspektionen.

Avvikelser som uppmärksammas i samband med Helhetsomdömet Underkänt följs upp i enlighet med den eller de tidsplaner som fastställts.

Kravet på dokumentation är medvetet lågt satt i denna checklista. För att en avvikelse skall göras måste företaget **sakna** dokumentation för kontrollpunkten. Erfarenhetsmässigt vet vi att det råder stora brister i dokumentation från företagens egna övervakningar. Dessa krav kommer att skärpas vid kommande upplagor av denna checklista.

### **OBS!**

\*Om avläsning av temperatur sker med tillsynsmyndighetens egen termometer i någon kontrollpunkt och temperaturen kraftigt avviker jämfört med företagets dokumentation anses företagets angivna mätningar inte trovärdiga och leder till bedömningen att avvikelse förekommer (a, aa)

\*Som angivits ovan innebär en avvikelse en hälsorisk eller risk för att redligheten äventyras. Det kan finnas mer än en lösning för att minimera, eller om möjligt eliminera, en risk. Det ska i första hand röra sig om att "bygga bort" problemet och i andra hand att införa rutiner alternativt förändra befintliga rutiner. Det är företagets ansvar att åtgärda en avvikelse och tillsynsmyndighetens att bedöma om åtgärden är tillräcklig.

*Enligt 25a § livsmedelslagen (1971:511) ska tillsynsmyndigheten verka för att överträdelser av lagen eller de EG-förordningar som kompletteras av lagen beivras.*

*Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan tillsynsmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart. Tillsynsmyndigheten får enligt 25 § livsmedelslagen meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att följa lagen, föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletteras av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan tillsynsmyndigheten utsätta vite.*

## 1 Myndighetsdokument

### 1.1 Godkännandets överensstämmelse med aktuell verksamhet och lokal (37 §, 42 § H2, 13 § H15)

Bedömningen (aa) görs när annan verksamhet pågår i lokalerna än vad lokalens godkännande medger eller om lokalerna har ändrat utformning och därmed inte överensstämmer med godkännandet.

*Bedömningen avser även nya verksamheter som kräver medgivande från tillsynsmyndigheten, till exempel butikslagad färdigmat, bake off m.fl. Bedömningarna under rubrik 5 görs för att bekräfta att hanteringen sker i enlighet med godkänt ritningsunderlag.*



### 1.2 Egenkontrollprogram (EKP) (29 § H1; 53 § H2; 1 §, 1b §, 2 §, 3 § H4)

Bedömningen (aa) görs när inget skriftligt EKP finns tillgängligt.

*Bedömningen avser förhållanden där skriftligt kontrollprogram inte kan visas på plats.*

## 2 Dokumentation från verksamhetens egen övervakning

### 2.1 Utbildning (30 § H2; 1b §, 2 §, 3a § H4.)

Bedömningen (a) görs om ingen **dokumenterad** utbildning/handleddning/-instruktion skett i livsmedelshygien eller liknande ämnesområden de senaste två kalenderåren eller om ingen skriftlig planering finns för detta de närmaste två kalenderåren.

*Bedömningen avser underlag i form av namnlistor och utbildningsinsats.*

### 2.2 Rengöring (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömning (a) görs när dokumenterad kontroll av rengöringen saknas.

*Bedömning avser kvittenslista på utfört arbete eller dokumentation av kontroll av arbetets resultat.*

### 2.3 Underhåll av lokaler, inredning och utrustning (36 § H2; 1b §, 2 § H4; 7 § 1-3p, 8 § 1p, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs då dokumentation saknas.

*Bedömningen avser underlag i form av noteringar om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenser på utförda åtgärder. Hit hänförs även underhåll av kyl- och frysmaskiner samt underhåll av ventilationsanläggning som t.ex. kontroll av filter och rensning av imkanaler samt dricks-vattenarmatur/utrustning som t.ex. slangar, packningar, vattentank, ismaskin. Även kalibrering av mätutrustning t.ex. termometrar och vågar ingår.*

### 2.4 Skadedjur (1b §, 2 § H4; 11 § H15; 7 § 2p H70)

Bedömning (a) görs när dokumentation saknas. *Bedömningen avser dokumentation av förebyggande åtgärder utöver normalt underhåll för att förhindra skadedjursangrepp. Sker/har det skett bekämpning med gift skall det framgå av beteskarta var betesfällor lagts ut samt finnas giftinformation. Se även punkt 7.1.*

### 2.5 Förpackningsmaterial (7 § H2; 5 § H15; 2 § H23)

Bedömning (a) görs när dokumentation saknas. *Bedömningen avser att de skall finnas underlag t.ex. i form av produktfakta som visar materialets lämplighet för olika livsmedel. (Om inköp sker centralt kan det räcka med aktuella dokument från centralt håll som anger användningsområden för de aktuella typerna finns på plats).*

### 2.6 Ankomstkontroll av varor och emballage (7 §, 13 § H2; 1b §, 2 § H4)

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas.

*Bedömningen avser den kontroll som görs för att säkerställa att varor och emballage uppfyller givna specifikationer (t.ex. varuslag, oskadat emballage, märkning på svenska, alternativt märkningsuppgifter i särskild handling, temperatur för frysta varor). Speciell uppmärksamhet skall ägnas åt varor som inköpes i egen regi.*



## 2.7 Journalföring för ursprungsmärkning av nötkött.

(Hänvisning till EG-förordning 1760/2000)  
Bedömning (a) görs om journalföring ej sker av inkommande och utgående nötkött i butiker som själva märker nötkött eller hanterar oförpackat nötkött.

*Journalen skall minst innehålla följande uppgifter: mottagningsdatum, ref.nr, styckningsanläggning, varuslag, ursprungsland samt vikt.*

## 2.8 Temperatur ankommande kylvaror (1b §, 2 § H4; 15 §, 31 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

*En felaktig förvaringstemperatur av livsmedel som kräver kylförvaring innebär uppenbar risk för mikrobiell tillväxt i livsmedel.*

## 2.9 Lufttemperatur i kylar (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § 4p H70; 15 § H15)

Bedömningen (aa) görs då dokumentation av kontroller saknas.

*Temperatur enligt förvaringsanvisningarna, dock högst +8°C om det finns kylvaror.*

*OBS! +4°C gäller för köttfärs*

## 2.10 Lufttemperatur i frysar (1b §, 2 § H4; 7 § 4p H70; 12 §, 13 § H95)

Bedömningen (a) görs då dokumentation av kontroller saknas.

*Temperatur enligt förvaringsanvisningarna dock högst -18°C för djupfrysta livsmedel*

## 2.11 Upptining (8§ H1; 15 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömningen (a) görs då dokumentation av kontroller saknas och där hanteringen innebär att livsmedel tinas i temperaturer över dess förvaringstemperatur.

*Upptining skall ske under kontrollerade former vilket innebär att temperaturen på aktuell produkt inte i någon del får överstiga den temperatur som gäller som förvarings-temperatur*

## 2.12 Nedkylning (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 17 §, 18 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

*Tillagade varma rätter som saluhålles som kylvara skall efter konventionell tillagning*

*kylas ned till +8°C inom 4 timmar. Andra tillagningsmetoder kan innebära andra krav på tid och temperatur.*

## 2.13 Varmhållning (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 19 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

*Lägsta tillåten varmhållningstemperatur av färdiglagad mat är +60°C.*

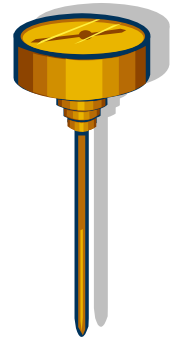
## 2.14 Återuppvärmning (8 § H1; 1b §, 2 § H4)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

*Bristande egenkontroll av återuppvärmning av färdigrätter kan medföra förhöjda risker att tillförda/tillväxta patogener ej avdödas/reduceras till acceptabla nivåer.*

*Kombinationen av temperatur och tid är avgörande.*

*Tumregel 70°C i två minuter alternativt att kärntemperaturen uppnår 75°C (då har produkten varit över 70°C i två minuter). Andra temperaturer och tider kan accepteras om det finns rimliga förklaringar.*



## 2.15 Temperatur diskmaskin (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 7 § 10p H70)

Bedömning (a) görs när dokumenterad kontroll saknas.

*Här avses temperaturkontroll av såväl disk- som efterföljande sköljtemperatur.*

## 2.16 Temperatur utlevererad kyld mat (1b §, 2 § H4; 15 §, 31 § H15)

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas.

*Avser hemkörning av varor till kunderna.*

*Som leveranstillfälle räknas det tillfälle när varorna överlämnas till kunden.*

## 2.17 Övervakning av "eget" vatten (8 § H1; 7 § H2; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 7 § H70)

Bedömningen (a) görs när dokumentation saknas.

Dokumentation skall finnas för analys svar från vattenundersökningar för företag med egen vattentäkt.

Vid tillämpliga fall skall detta även gälla för förvaringstankar av vatten och egentillverkad is. Se även rubriken för underhåll (2.3).



## 2.18 Korrigerande åtgärder (1b §, 2 § H4)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation saknas för korrigerande åtgärder vid övervakning av kontrollpunkter.

Vid en genomgång av mätdata från registreringar vid känsliga steg i processen skall avvikelser över bestämt gränsvärde resultera i en dokumenterad åtgärd i syfte att korrigera avvikelserna. T.ex. vilka åtgärder som vidtagits vid konstaterande av felaktig förvaringstemperatur, dålig rengöring, mottagning av varor som inte uppfyller specifikationerna.

## 2.19 Egenkontrollprogrammets innehåll och funktion (1b §, 2 § H4)

Bedömning (a) görs om ingen intern revision görs d.v.s. revisionsrapport saknas

Bedömningen avser dokumentation som visar att företaget själv går igenom sin egentillsyn både avseende innehåll och genomförande, i enlighet med egenkontrollprogrammet.

Kontroll av funktion kan innebära granskning av journaler, bevakning av reklamationer, mikrobiologisk analys, rengöringskontroll med tryckplattor m.m.

## 3 Varumottagning/ Leverans

### 3.1 Varumottag (8 § H1; 7 § 2, 14p H70)

Bedömning (a) görs när in- eller utleverans av varor sker direkt via beredningsutrymme.

Flödet av varor ska vara så att orent material (t.ex. transportpallar, ytteremballage) inte kommer in i rena utrymmen så att risk för kontamination av oförpackade livsmedel uppkommer.

## 4 Förvaring/Exponering

### 4.1 Förvaring av oförpackad animalisk råvara och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker (12 § H15; 7 § 2p, 8 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs när oförpackade animaliska råvaror och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker förvaras i gemensamma kylar.



### 4.2 Förvaring av råvara och färdigvara (12 § H15; 7 § 2p, 8 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs när oförpackad råvara och oförpackad färdigvara förvaras i samma kyl utan tillräcklig åtskillnad.

Åtskillnad innebär separata kylskåp/kylrum eller separata hyllsektioner i kylrum. Värderingen syftar till att förhindra att mikroorganismer från råa produkter kontaminerar ätbara eller färdigberedda varor via lagringsmiljön. Om en vara förvaras i en bruten (ej försluten) förpackning anses den som oförpackad.

### 4.3 Lagring av övriga livsmedel/avfall/pant (16 §, 21 §, 22 § H15; 7 § 4, 14, 16p, 8 § 4p H70)

Bedömning (a) görs om livsmedel såväl som avfall lagras i annat än därför avsett utrymme. Exempel på oacceptabel plats för förvaring av livsmedel är toalett, städfföråd, utrymme för pant eller mer än tillfällig förvaring i beredningslokal av livsmedel i produktion. Källsortering är en form av avfallshantering varför lagring av dessa produkter skall ske i härför avsett utrymme. Tunnor för omhändertagande av fett från grillning skall förvaras i avfallsrum.



#### 4.4 Termometer i kylar och frysar (2 § H4; 20 § H15; 12 §, 13 § H95)

Bedömning (a) görs då fungerande termometer saknas eller är felplacerade.

*I kyldisk skall termometern vara placerad i höjd med högsta varunivån, varunivån skall vara tydligt utmärkt.*

*Observera att frysrum större än 10 kubikmeter skall vara försedda med automatisk temperaturregistrering*

#### 4.5 Avfrostning frysrum/frysdiskar/-frysskåp/frysbox (7 § 4p, 15 § H70; 5 § H95)

Bedömning (a) görs om delar av frysutrymme är täckt av is.

*Om is täcker kylelement bedöms detta försämra frysens funktion. Isbeläggning på golv eller väggar indikerar stora temperatursvängningar vilket kan försämra kvaliteten på de varor som lagras.*

#### 4.6 Golvförvaring (8 § H1; 7 § H15; 8 § 4p, 16 § H70)

Bedömning (a) görs då förvaringskärl, säckar mm sätts direkt på golvet.

*Vid golvkontakt kontamineras förvaringskärl och förpackningar. Dessutom kan rengöringen avsevärt försvåras.*

#### 4.7 Förvaring av kemisk-tekniska varor, städutrustning (8 § H1; 8 § H2; 7 § 2, 15p, 16 §, 21 § H70)

Bedömning (a) görs då dessa varor förvaras bristfälligt separerade från livsmedel eller om separat utrymme saknas för dessa varor.

*Kemiska produkter får inte förvaras så att risk finns för att livsmedel kontamineras. Städutrustning och kemisk-tekniska varor skall förvaras i separat utrymme. Bedömningen avser förvaring av de produkter och den utrustning som används för rengöring i utrymmen med hantering.*

#### 4.8 Exponering (8 § H1; 13 § H70)

Bedömning (a) görs då oförpackade livsmedel exponeras utan tillräckligt varuskydd.

*Ett tillräckligt varuskydd skall skydda produkten från förorening från omgivningen. Utformningen kan variera utifrån de aktuella förutsättningarna.*

## 5 Beredning

### 5.1 Nedkylning (8 § H1; 17 § H15; 7 § 4p H70)

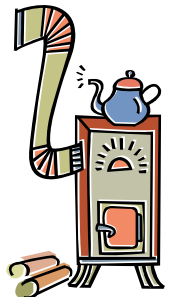
Bedömning (aa) görs då särskild utrustning för aktiv nedkylning saknas eller är ur funktion och då sådan mathantering förekommer som kräver nedkylning.

*Bedömningen avser utrustning (t.ex. nedkylningsskåp, spolring, kylmantlad gryta) med kapacitet att sänka livsmedels kärntemperatur enligt de rekommendingar som gäller för aktuellt system. För konventionell matlagning gäller högst +8°C inom 4 timmar. För bedömning av kapacitet hänvisas även till företagets egenkontroll.*

### 5.2 Varmhållning (8 § H2; 19 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömningen (aa) görs då utrustning för varmhållning saknas eller är ur funktion och då sådan mathantering förekommer som kräver varmhållning.

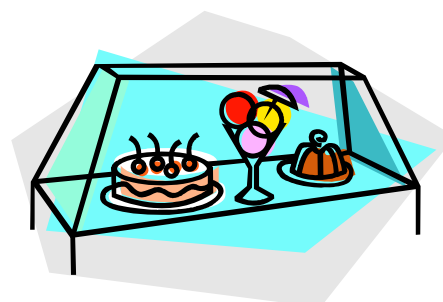
*T.ex. vattenbad, isolerande box, värmeskåp för grillad kyckling.*



### 5.3 Infrysning (7 § 4p H70; 5 § H95)

Bedömningen (a) görs då infrysning sker i frys enhet som primärt används för lagring.

*Infrysning leder i regel till temperatursvängningar. Om infrysning sker i utrymme där frysta livsmedel förvaras kan kvalitén försämrars på samtliga varor. Väl förpackade varor kan accepteras om infrysningsmängderna inte påverkar förvaringstemperaturen (-18°C) på de lagrade varorna. Det är inte tillåtet att saluhålla infryssta varor som är märkta kylvara.*

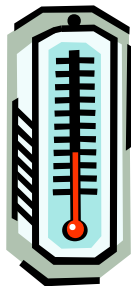


#### 5.4 Upptining under kontrollerade former

(8 § H1; 15 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs då frysta varor tinas på ett sätt som leder till att temperaturen på hela eller delar av varan överstiger förvaringstemperaturen för kylvaror.

*Värderingen bygger på att okontrollerad uppvärmning och temperaturstegring över föreskriven förvaringstemperatur för kylvaror kan leda till oacceptabel tillväxt av skadliga eller sjukdomsframkallande bakterier. Undantag är produkter som kan förvaras i rumstemperatur, t.ex. bröd.*



#### 5.5 Kallskänkshantering (8 § H1; 36 § H2; 7 § H70)

Bedömningen (a) görs då kalla konsumtionsfärdiga livsmedel inte hanteras på separat arbetsbänk.

#### 5.6 Rotfrukts- och grönsakshantering (8 § H1; 12 § H15; 7 § 9p H70)

Bedömning (aa) görs när jordiga rotfrukter/grönsaker inte hanteras i separat rum. Avsikten är att i största möjliga mån hindra spridningen av mikroorganismer till andra utrymmen/livsmedel. Trimning av grönsaker som säljes i gröndisken får ske i lagerutrymme eller i utrymme där oförpackade livsmedel inte hanteras.

#### 5.7 Matlagning, grillning mm (8 § H1; 7 § H70)

Bedömningen (a) görs när matlagning inklusive grillning, stekning, demonstration mm sker i annat än avsett utrymme.

*Bedömning av avvikelser avser hantering utöver godkänd hantering eller annars på olämplig plats.*

*Enklare demonstration som inte innebär mer än små hygieniska risker, till exempel beredning av smakprover av bröd med färdigt pålägg eller att skära smakbitar av ost och korv ingår inte i bedömningen.*

#### 5.8 Packning/skivning/malning (8 § H1; 7 §, 9 § H70)

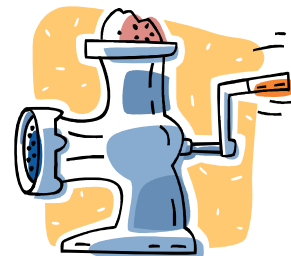
Bedömningen (aa) görs när skivning, malning och delning av chark, ost, frukt och grönsaker sker i annat än avsett utrymme.

*Bedömning av avvikelser avser hantering utöver godkänd hantering eller annars på olämplig plats.*

*Malning av köttfärs får endast ske i rent utrymme.*

*Utrymmet kan vara en del av köttkyl, under*

*föresättning att detta kan avgränsas mot utrymme där exempelvis ytteremballage finns*



## 6 Rengöring

#### 6.1 Fettfilter, ventilationskåpa och -don (8 § H1; 7 § 2, 6p H70)

Bedömningen (a) görs när brist på rengöring av synlig ventilationsutrustning innebär att livsmedel riskerar att kontamineras.

*Bedömningen avser ansamling av damm och fett i sådan mängd att det föreligger risk för att ventilationen inte fungerar som avsett eller att förorening riskerar spridas via ventilationen.*

*T.ex. om fettfilter eller frånluftsdon är igensatt, det droppar fett från fettfilter eller kåpa, smuts vid tilluftsdon som riskerar att förorena livsmedel.*

#### 6.2 Golv, väggar tak och inredning (8 § H1; 36 § H2; 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när det syns att smutsen inte kan hänföras till dagens produktion.

*Bakom inredning och under utrustning finns ytor som bör ägnas särskild upp-*

*märksamhet. Denna punkt omfattar även ytor på och i kylar, frysar och diskmaskin. Till denna punkt förs även förekomst av "ovidkommande" utrustning/föremål då detta försvårar rengöring.*

*Reglage bör ägnas speciell uppmärksamhet.*



**6.3 Arbetsytor** (8 § H1; 36 § H2; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömningen (aa) görs när gammal/gårdagens smuts kan iakttas på arbetsytor eller ovan sådana ytor och där risken för nedfall och förorening bedöms som hög.

*Med arbetsytor menas här t.ex. bänkar, skärbrädor, rullvagnar som kommer i direkt kontakt med oförpackade livsmedel. Områden ovan eller i omedelbar närhet till produktionsytor där föroreningar/främmande föremål genom nerfall kan förorena produkterna bör även ingå i bedömningen.*

**6.4 Utrustning, köksredskap, förvaringskärl**

(8 § H1; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömningen (aa) görs när gamla rester kan iakttas.

*Detta gäller utrustning vars ytor kommer i direkt kontakt med produkterna som t.ex. skivmaskin, köttkvarn, förpackningsmaskin, blandningsmaskin, mixer, ismaskin.*

*Detta gäller även redskap som t.ex. slevar, spatlar, knivar och kärl för förvaring av produkter. Kontrollera särskilt redskap som måste demonteras för att kunna göras rent, t.ex. spatlar med demonterbara skaft samt reglage på maskinutrustning .*

*Uppmärksamhet bör även ägnas bake off ugnar där "frön" från andra degämnen kan hamna på fel bröd genom att rengöring av ugn, plåtar och plåtställning försummas*

**6.5 Handtvättställ** (8 § H1; 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när handtvättställ är dåligt rengjorda.

*Särskild uppmärksamhet bör ägnas handreglagen.*

**6.6 Golvbrunnar** (8 § H1; 15 § H70)

Bedömning (a) görs då gammal smuts kan iakttas och/eller dålig lukt kan förnimmas.

**6.7 Städmaterial** (8 § H1; 7 §, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när städutrustning är dåligt rengjord.

*Bedömningen bygger på att utrustningen som skall användas för rengöring faktiskt är ren.*

**7 Skadedjurssäkring****7.1 Skadedjur** (8 § H1; 11 §, 23 § H15; 7 § 2p H70)

Bedömningen (a) görs när spår av skadedjur kan iakttas eller friflygande fåglar syns.

Bedömningen görs även då råttgift (löst eller i betesstation) är utlagt inne i livsmedelslokaler.

*Bedömningen avser förekomst av t.ex. flugor spinn, skalbaggar, musspillning, etc.*

*Kontrollera i förråd och uppslagingskärl. Gift ska inte användas i förebyggande syfte.*

*Betesstationer med gift eller löst råttgift (inkluderar även sådant som finns i speciell låda) får inte användas under pågående livsmedelshantering såvida inte företaget kan visa att risk för kontamination inte uppkommer. Indikatorer för kontroll av förekomst av skadedjur accepteras. Se även punkt 2.4.*

**8 Underhåll****8.1 Inredning och utrustning** (7 §, 36 § H2; 7 § 1-3p, 15 § H70)

Bedömning (a) görs då ytbeläggning är skadad och lister till kylar/frysar är trasiga, saknas eller inte fyller sin funktion.

*Bedömningen gäller då sådana lister uppenbarligen behövs för utrymmets funktion.*

**8.2 Arbetsredskap och ytor** (8 § H1; 7 §, 36 § H2; 7 § H15; 7 § 1-3p, 8 § 1p, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när sprickor, rost, avflagad färg och "skärsår" etc. kan iakttas.

**8.3 Golv, väggar, tak** (8 § H1; 7 §, 36 § H2; 7 § H15; 7 § 1-3p, 8 § 1p, 15 § H70)

Bedömning (a) görs då underhållet är eftersatt. *Bedömningen avser t.ex. trasig ytbeläggning, avflagad färg, dålig fogning. För att minska risken för gnagarangrepp o.dyl. skall ytterdörrar sluta tätt.*

## 9 Sammansättning/märkning

### 9.1 Varumärkning kontra recept eller produktfaktablad (5 §, 8 §, 15 §, 19 § H1; 2 § H4; 13 § H130)

Bedömning (aa) görs när ingrediensförteckningen inte stämmer överens med recept eller produktfaktablad på livsmedlet så att detta kan leda till att redligheten äventyras eller till en oacceptabel hälsorisk.

*Bedömningen avser i första hand märkning och presentation av produkter som saluhålls oförpackade eller som har förpackats i butiken.*

*Bedömningen avser även riktigheten i uppgifter som t.ex. riktigheten i matsedel jämfört med följesedlar (förbehållna livsmedelsbeteckningar, namnskyddade produkter, crabfish/krabba, allergener).*



### 9.2 Spårbarhet (1b §, 2 § H4)

Bedömning (aa) görs när varuidentifikation och datum saknas i den interna hanteringen av råvaror eller färdiga rätter.

*Bedömningen avser egenproducerade rätter som förvaras i kyl/frys. Gäller även för inköpta, omförpackade livsmedel. Via identifikationen skall ingående ingredienser och datum av betydelse för hållbarhet kunna utläsas.*

### 9.3 Ursprungsmärkning (EG-förordningar, angivna i inledande text.)

Bedömning (a) görs då ursprungsmärkning saknas eller när samband mellan journalföring och märkning inte styrker att ursprungsmärkningen är riktig.

*Observera att speciella regler finns för ursprungsmärkning av nötkött, fisk och fiskprodukter och för produktions-systemsmärkning av hönsägg.*



### 9.4 Allmän märkning (16 § H130)

Bedömning (aa) görs då föreskrivna märkningsuppgifter saknas eller är felaktiga.

*Bedömningen avser i första hand varor som har förpackats i butiken/importerats i egen regi. Beteckning, ingrediensförteckning, mängddeklaration, nettokvantitet, bäst före-dag (sista förbrukningsdag), förvaringsanvisning, förpackare (företaget), bruksanvisning, märkning på svenska.*

## 10 Personal

### 10.1 Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar (29 § H2; 7 § 8p H70; 2 § H120)

Bedömning (aa) görs om handtvättställ är belamrat eller om flytande tvål eller engångshanddukar saknas.

### 10.2 Personlig hygien (30 § H2; 2 §, 3 § H120)

Bedömningen (a) görs om arbetsklädseln är ofullständig eller smutsig eller personalen bär på föremål som kan kontaminera livsmedel.

*Personal som hanterar oförpackade livsmedel skall ha rena, täckande skyddskläder inklusive skor och hårskydd.*

*Smycken och armbandsur får inte bäras så att de kommer i kontakt med livsmedel eller kan lossna och hamna i livsmedel.*



### 10.3 Smittrisk och sår (30 § H2; 2 §, 3 § H120)

Bedömningen (aa) görs om personal som är kraftigt förkylda eller har sår på händerna deltar i produktionen utan att tillfredställande skyddsåtgärder vidtagits.

*Sådana åtgärder kan vara att skyddshandskar bäres respektive att personal som är förkylda inte hanterar oförpackade livsmedel*

### 10.4 Omklädningsrum (7 § 13p H70; 3 § H120)

Bedömningen (a) görs om gång- och arbetskläder inte förvaras åtskilda eller om ordningen är dålig.

*Dålig ordning innebär att ordningen är sådan att rengöringen försvåras.*



## Hjälpreda till checklista för LIVSMEDELSBUTIK

Försäljning av färdigförpackade varor, manuell försäljning av fisk- och köttprodukter, grillning, tillagning av färdigmat, avbakning av bröd mm.



### ***Inledning***

Företagens eget ansvar att producera säker mat är numera mycket tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. Det bör poängteras att det är företagets ansvar att beakta och kontrollera alla de moment som kan gå fel i matproduktionen, bygga upp kvalitetssystem och förfaranden för att förhindra att fel begås och genomföra direkta åtgärder när problem ändå uppstår. Beviset för att den mat som företagen tillagar är säker är att företagets egna kontrollsystem fungerar. Bristar i sådan dokumentation kommer att värderas upp och ses mycket allvarigare på än tidigare. Den nya strategin för inspektion går därför ut på att i högre utsträckning än tidigare kontrollera och värdera företagets förmåga till egenkontroll (systemkontroll). Det kommer att räcka för inspektören att exemplifiera någon/några få avvikelser i t.ex. rengöringspunkter för att detta kan ses som ett bevis på att rengöringsprogrammet eller företagets internrevision inte fungerar tillfredsställande.

Denna checklista med tillhörande hjälpreda har utarbetats av en arbetsgrupp bestående av representanter från lokal, regional och central myndighet. Tanken är att man med ett begränsat antal kontrollpunkter skall kunna säkerställa den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras i butik.

### ***Lagstiftning och andra källor***

Följande lagstiftning berör kraven och innehållet i egentillsynen inom butiksområdet:

Livsmedelslagen	1971:511	H 1
Livsmedelsförordningen	1971:807	H 2
Livsmedelstillsyn m.m.	SLVFS 1990:10 omtryck LIVSFS 2005:2	H 4
Hantering	SLVFS 1996:5 omtryck LIVSFS 2002:51	H 15
Material i kontakt med livsmedel	EG-förordning 1935/2004 LIVSFS 2003:2	H 23
Livsmedelslokaler	SLVFS 1996:6	H 70
Dricksvatten	SLVFS 2001:30	H 90
Djupfrysta livsmedel	EG-förordning 37/2005 SLVFS 1993:16	H 95
Personalhygien	SLVFS 1996:36	H 120
Märkning	LIVSFS 2004:27 Övergångsregler se även SLVFS 1993:19	H 125 H 130
Spårbarhet	EG-förordning 178/2002	
Ursprungsmärkning av nötkött	EG-förordning 1760/2000 EG-förordning 1825/2000	
Ursprungsmärkning av fisk	EG-förordning 104/2000 EG-förordning 2065/2001	
Handelsnormer för ägg	EG-förordning 1907/1990 EG-förordning 1274/1991	

En vägledning till granskning av egenkontrollprogram för butik beräknas vara färdig i under 2005.

### **Bedömningsgrunder och checklista**

Denna checklista tar endast upp ett begränsat antal kontrollpunkter för att kunna säkerställa den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras i butik. **Vill man av olika skäl utöka kontrollerna görs detta utanför denna checklista.**

Checklistan är avsedd att användas för inspektion av den löpande hanteringen och övervakningen av densamma ute hos företagen d.v.s. den årliga inspektionen. Den ska även användas vid eventuellt erforderliga uppföljande inspektioner.

Checklistan är strukturerad med ett antal överordnade rubriker valda utifrån det som normalt används i företagets egenkontrollprogram (EKP): myndighetsdokument (1), dokumentation från egentillsynen (2) och observationer om förfaranden och genomförande av egenkontroll i anläggningen (3-10). Under varje rubrik anges ett antal s.k. kontrollpunkter. Varje kontrollpunkt i checklistan har en unik sifferkod där den första siffran anger rubrikstillhörighet och den andra siffran anger kontrollpunktens nummer. Till varje kontrollpunkt i checklistan har getts ett värdeomdöme: 'utan avvikelse', 'avvikelse' eller 'allvarlig avvikelse'. För definition av dessa värdeomdömen se nedanstående tabell. Denna värdering är förbestämd i checklistan varför inspektörens uppgift istället är att kontrollera och säkra bevis för huruvida avvikelsen förekommer eller inte. Som stöd i denna process har i checklistans hjälpredda kontrollpunkterna strukturerats så att i den första textmassan (vanlig text) beskrivs avvikelsens art mer allmängiltigt, medan den andra textmassan (kursiverad) anknyter till praktiska exempel och pekar på eventuella undantag. Referens till lagstiftningen ges under varje kontrollrubrik i hjälpredan. När en hänvisning görs används lagstiftningens s.k. H-nummer.

Motivet till att vi valt en modell där man i förväg värderat att brister i vissa kontrollpunkter betraktas som mer riskfulla än andra är att den är förhållandevis enkel att följa men ändå speglar vad som bör anses viktigt att säkerställa för företaget.

Kontrollpunkt	Avvikelseyp
Ställe, tillvägagångssätt eller en process där en brist kan innebära problem men inte normalt utgör en omedelbar hälsorisk eller redlighetsrisk.	Avvikelse (a)
Ställe, tillvägagångssätt eller en process där det finns risk att produkten blir otjänlig eller att dess redlighet uppenbart äventyras.	Allvarlig avvikelse (aa)

Om en tillsynspunkt inte förekommer i verksamheten anges **"ej aktuellt"**. På inspektionsrapporten skriver datorn ut vilka punkter där avvikelse påpekats och vilka punkter som inte är aktuella. Vid uppföljande inspektion sker enbart kontroll av de avvikelser som observerats vid den årliga inspektionen. På inspektionsrapportens baksida/bilaga lämnas förklaring till sifferkoderna som representerar kontrollpunkterna.

Efter det att inspektionen genomförts sammanställs avvikelserna automatiskt av programmet och skrivs ut på inspektionsrapporten. Utifrån antal avvikelser och allvarlighetsgrad ges ett helhetsomdöme (slutbetyg) om företaget. Helhetsomdöme för inspektionen ges som antingen **godkänd eller underkänd**. I anslutning till helhetsomdömet framgår om avvikelser påpekats eller ej. Helhetsomdömet ges utifrån följande kriterier:

Bedömningskriterier	Helhetsomdöme
Högst 3 avvikelser under 'Dokumentation från företagets egen övervakning' och högst 3 avvikelser under övriga rubriker samt ingen 'Allvarlig avvikelse'	Godkänd
4 eller fler avvikelser under 'Dokumentation från företagets egen övervakning' eller 4 eller fler avvikelser under övriga rubriker eller 1 eller flera 'allvarlig avvikelse'	Underkänd

Likvärdig tillsyn uppnås genom att samtliga som använder sig av de checklistor som tas fram inom ramen för "Datorbaserade inspektioner" får genomgå en praktisk utbildning avseende användning av de bedömningsgrunder som finns angivna i Hjälpredan. Härigenom säkerställs att oavsett inspektör görs bedömningen på ett likvärdigt sätt.

Avvikelser som uppmärksammas i samband med Helhetsomdömet Godkänt följs upp i samband med den Årliga inspektionen.

Avvikelser som uppmärksammas i samband med Helhetsomdömet Underkänt följs upp genom s.k. Uppföljande inspektion/Tillsynsbesök inom 1 månad från inspektionsrapportens överlämnande.

**Dokumentationen av den egna övervakningen ska ske på sådant sätt och med den frekvens som framgår av företagets skriftliga egenkontrollprogram.**

### **OBS!**

\*Som angivits ovan innebär en avvikelse en hälsorisk eller risk för att redligheten äventyras. Det kan finnas mer än en lösning för att minimera, eller om möjligt eliminera, en risk. Det ska i första hand röra sig om att "bygga bort" problemet och i andra hand att införa rutiner alternativt förändra befintliga rutiner. Det är företagets ansvar att åtgärda en avvikelse och tillsynsmyndighetens att bedöma om åtgärden är tillräcklig.

*Enligt 25a § livsmedelslagen (1971:511) ska tillsynsmyndigheten verka för att överträdelse av lagen eller de EG-förordningar som kompletteras av lagen beivras.*

*Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan tillsynsmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart. Tillsynsmyndigheten får enligt 25 § livsmedelslagen meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att följa lagen, föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletteras av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan tillsynsmyndigheten utsätta vite.*

### **OBS**

***Om en avvikelse kan hänföras till flera inspektionspunkter skrivs avvikelse i en punkt i det fall samma åtgärd är aktuell***

## 1 Myndighetsdokument

### 1.1 Överensstämmelse av godkännande, aktuell verksamhet och aktuell lokal (37 §, 42 § H2)

Bedömningen (aa) görs när annan verksamhet pågår i lokalerna än vad lokalens godkännande medger eller om lokalerna har ändrat utformning och därmed inte överensstämmer med godkännandet.

*Bedömningen avser när t.ex. företaget utvidgat produktionen i förhållande till gällande godkännande eller genomfört en förändring av flöden av varor i anläggningen och/eller genomfört ombyggnation på ett sådant sätt att detta medfört en väsentlig förändring av lokalerna. Godkännandebevis skall förvaras i lokalen.*



### 1.2 Egenkontrollprogram (EKP) (29 § H1; 53 § H2; 1 §, 1b §, 2 §, 3 § H4)

Bedömningen (aa) görs när inget skriftligt EKP finns tillgängligt.

*Bedömningen avser förhållanden där skriftligt kontrollprogram inte kan visas på plats.*

## Övervakning av Egenkontrollen

## 2 Verksamhetens egen övervakning

### 2.1 Utbildning (30 § H2; 1b, 2, 3a §§ H4,)

Bedömningen (a) görs om ingen **dokumenterad** utbildning/handledning/instruktion skett i livsmedelshygien.

*Grundutbildningen bör för personalen minst motsvara det koncept som branschen utarbetat tillsammans med Livsmedelsverket. Den fortsatta utbildningen bör vara inriktad på att göra personalen förtrogen med egenkontrollen och utformning av rutiner till denna. Tillfällig personal skall ges en hygienintroduktion i anslutning till anställningen.*

*Bedömningen avser underlag i form av namnlistor och utbildningsinsats.*

### 2.2 Rengöring (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömning (a) görs när dokumenterad kontroll av rengöringen saknas.

*Bedömning avser kvittenslista på utfört arbete eller dokumentation av kontroll av arbetets resultat.*

### 2.3 Underhåll av lokaler, inredning och utrustning (1b, 2 §§ H4; 36 § H2; 7 § 1,2,3 p, 8 § 1 p, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs då dokumentation saknas.

*Bedömningen avser underlag i form av noteringar om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenser på utförda åtgärder.*

*Hit hänförs underhåll av arbetsredskap och ytor, lokaler (golv, väggar, tak), inredning, utrustning, ventilation, tätningslistor, dricksvattenarmatur, ismaskin och kyl/frys. Iakttagelser görs fortlöpande och i samband med regelbundna hygienronder.*

### 2.4 Skadedjur (1b §, 2 § H4; 11 § H15; 7 § 2p H70)

Bedömning (a) görs när dokumentation saknas.

*Bedömningen avser dokumentation av förebyggande åtgärder utöver normalt underhåll för att förhindra skadedjursangrepp, t.ex. stängda och tätslutande fönster/dörrar/portar alt. nätförsedda, utvändig vegetation och uppställning av backar och pallar, invändiga ljusfällor samt avfallshantering.*

*Sker/har det skett bekämpning med gift skall det framgå av beteskarta var betesfällor lagts ut samt finnas giftinformation. Se även punkt 7.1. Iakttagelser görs fortlöpande och i samband med regelbundna hygienronder.*

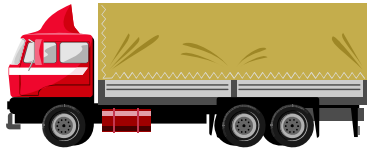
### 2.5 Förpackningsmaterial (7 § H2; 5 § H15; EG 1935/2004; H23)

Bedömning (a) görs när dokumentation saknas. *Bedömningen avser att det skall finnas underlag t.ex. i form av produktfakta som visar materialets lämplighet för olika livsmedel. I annat fall skall märkningsuppgift finnas enligt följande alternativ*

- orden "för livsmedel",
- speciell beteckning där avsedd användning framgår eller
- speciell symbol (glas+ gaffel)

Detta gäller även för återanvändning av plastburkar/hinkar mm

Iakttagelser görs för nytt material samt fortlöpande stickprovsvis.



## 2.6 Ankomstkontroll av varor och emballage

(7 §, 13 § H2; 1b §, 2 § H4)

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas.

Bedömningen avser den kontroll som görs för att säkerställa att varor och emballage uppfyller givna specifikationer (t.ex. varuslag, oskadat emballage, temperatur för frysta varor, skyddsfilmade varutransporter) Speciell uppmärksamhet skall ägnas åt varor som köps in i egen regi.

## 2.7 Journalföring för ursprungsmärkning av nötkött

((EG) nr 1760/2000, (EG) nr 1825/2000)

Bedömning (a) görs om journalföring ej sker av inkommande och utgående nötkött i butiker som själva märker nötkött eller hanterar oförpackat nötkött.

Journalen skall minst innehålla följande uppgifter: mottagningsdatum, ref.nr, styckningsanläggning, varuslag, ursprungsland samt vikt.

## 2.8 Temperatur ankommande kylvaror

(1b §, 2 § H4; 15 §, 31 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

En felaktig förvaringstemperatur av livsmedel som kräver kyla innebär uppenbar risk för mikrobiell tillväxt.

## 2.9 Lufttemperatur i kylar

(8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § 4p H70; 15 § H15)

Bedömningen (aa) görs då dokumentation av kontroller saknas.

Temperatur enligt förvaringsanvisningarna, dock högst +8°C.

OBS! +4°C gäller för rå köttfärs. För vissa varor gäller andra temperaturer

Larm kan ersätta termometer

## 2.10 Lufttemperatur i frysar

(1b §, 2 § H4; 7 § 4p H70; 12 §, 13 § H95)

Bedömningen (a) görs då dokumentation av kontroller saknas.

Temperatur enligt förvaringsanvisningarna dock högst -18°C för djupfrysta livsmedel.

## 2.11 Upptining

(8 § H1; 15 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömningen (a) görs då dokumentation av kontroller saknas och där hanteringen innebär att livsmedel tinas i temperaturer över dess förvaringstemperatur som färskvara.

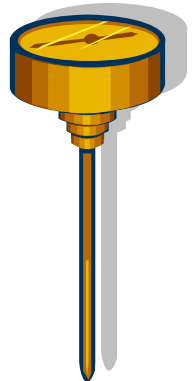
Upptining skall ske under kontrollerade former vilket innebär att temperaturen på aktuell produkt inte i någon del får överstiga den temperatur som gäller som förvaringstemperatur

## 2.12 Nedkylning

(8 § H1; 1b §, 2 § H4; 17 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

Tillagade varma rätter som skall nedkylas skall direkt efter tillagning kylas ned till +8°C inom 4 timmar. Andra tillagningsmetoder kan innebära andra krav på tid och temperatur.



## 2.13 Varmhållning

(8 § H1; 1b §, 2 § H4; 19 § H15)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

Lägsta tillåten varmhållningstemperatur av färdiglagad mat är +60°C.

## 2.14 Återupphettning

(8 § H1; 1b §, 2 § H4)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas.

Bristande återupphettning av tidigare tillagade och nedkylta rätter kan medföra förhöjda risker att tillförda/tillväxta patogener ej avdödas/reduceras till acceptabla nivåer. Kombinationen av temperatur och tid är avgörande. Tumregel 70°C i två minuter. Andra temperaturer och tider kan accepteras om det finns rimliga förklaringar.

### 2.15 Temperatur diskmaskin (8 § H1; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 7 § 10p H70)

Bedömning (a) görs när dokumenterad kontroll saknas.

*Här avses temperaturkontroll av såväl disk- som efterföljande sköljtemperatur.*

### 2.16 Temperatur utlevererad kyld mat (1b §, 2 § H4; 15 §, 31 § H15)

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas.

### 2.17 ”Eget” vatten (8 § H1; 7 §, 12 § H2; 1b §, 2 § H4; 7 § H15; 7 § H70; H90)

Bedömningen (a) görs när dokumentation saknas.

*Vatten som omfattas av 1 § dricksvattenföreskrifterna ska ha dricksvattenkvalitet. För annat vatten, vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna, gäller kravet i 12 § livsmedelsförordningen. Dokumentation skall finnas för analys svar från vattenundersökningar för företag med egen vattentäkt. Vid tillämpliga fall skall detta även gälla för förvaringstankar av vatten och egentillverkad is. Se även rubriken för underhåll (2.3).*



### 2.18 Spårbarhet (Artikel 18 (EG) nr 178/2002)

Bedömning (a) görs om företaget inte kan lämna relevant information till tillsynsmyndigheten.

*Informationen skall minst innehålla följande uppgifter:*

- leverantör
- vad som levererats in

*Och om leverans till andra företag:*

- vad som levererats ut
- varumottagare

*Se även ”Vägledning för spårbarhet i livsmedelskedjan” som finns på Livsmedelsverkets webbplats.*

### 2.19 Märkning

Bedömning (a) görs när dokumentation av kontroller saknas

*Kontroller avser främst produkter producerade och/eller förpackade i butik. Kontroll kan bestå i att rätt etikett används och att receptur/produktfakta och etikett överensstämmer för*

*aktuell produkt. Observera att ytterligare krav kan finnas i vissa föreskrifter (t ex H95 - djupfrysta livsmedel).*

### 2.20 Tester och utvärdering (1b §, 2 § H4)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation av kontroller saknas

*Kontroll kan innebära granskning av journaler, hållbarhetstid genom mikrobiologisk analys, produkttemperatur vid förvaring av kyl-/frysvaror, rengöringskontroll med tryckplattor, kontroll av mätutrustning, näringsvärde, speciella påståenden.*

### 2.21 Korrigering åtgärder (1b §, 2 § H4)

Bedömningen (aa) görs när dokumentation saknas för korrigering åtgärder vid övervakning av kontrollpunkter.

*Vid en genomgång av mätdata från registreringar skall avvikelser över bestämt gränsvärde resultera i en dokumenterad åtgärd i syfte att korrigera avvikelsen. T.ex. vilka åtgärder som vidtagits vid konstaterande av felaktig förvaringstemperatur, dålig rengöring, mottagning av varor som inte uppfyller specifikationerna samt reklamationer. Om avvikelse som påtalats vid inspektion ej är åtgärdad vid uppföljande besök innebär detta korrigering åtgärd ej utförd.*

### 2.22 Egenkontrollprogrammets innehåll och funktion (1b §, 2 § H4)

Bedömning (a) görs om ingen intern revision görs d.v.s. revisionsrapport saknas.

*Bedömningen avser dokumentation som visar att företaget själv går igenom sin egentillsyn både avseende innehåll och genomförande. Vid konstaterade brister som innebär att t ex nya instruktioner/rutiner måste införas är det företaget som är skyldigt att införa dessa.*

## Inspektion

### 3 Varumottagning / Leverans

#### 3.1 Varumottag/Leverans av varor (8 § H1; 7 § 2, 14p H70)

Bedömning (a) görs när in- eller utleverans av varor sker direkt via beredningsutrymme. *Flödet av varor ska vara så att orent material (t.ex. transportpallar, ytteremballage) inte kommer in i rena utrymmen så att risk för kontamination av livsmedel uppkommer. Om det av skriftligt egenkontrollprogram framgår att man vidtagit åtgärder som t.ex. skilt i tid eller avemballering av varor före intransport genom beredning ges ingen avvikelse.*

### 4. Förvaring/Exponering

#### 4.1 Förvaring av oförpackad animalisk råvara och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker (8 § H1; 12 § H15; 7 § 2p, 8 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs när oförpackade animaliska råvaror och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker förvaras i gemensamma kylar.

#### 4.2 Förvaring av råvara och färdigvara (12 § H15; 7 § 2p, 8 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs när oförpackad råvara och oförpackad färdigvara förvaras i samma kyl utan tillräcklig åtskillnad.

Åtskillnad innebär separata kylskåp/kylrum eller separata hyllsektioner i kylrum.

*Värderingen syftar till att förhindra att mikroorganismer från råa produkter kontaminerar ätfärdiga varor via lagringsmiljön. Om en vara förvaras i en bruten (ej försluten) förpackning anses den som oförpackad.*



#### 4.3 Övrig lagring av livsmedel (16 § H15; 7 § 4, 14p, 8 § 4p H70)

Bedömning (a) görs om livsmedel lagras i annat än därför avsett utrymme.

*Exempel på oacceptabel plats för förvaring av livsmedel är toalett, städ förråd eller mer än tillfällig förvaring i beredningslokal av livsmedel i produktion.*

#### 4.4 Termometer i kylar och frysar (2 § H4;

20 § H15; 12 §, 13 § H95)

Bedömning (a) görs då fungerande termometer saknas.

*Observera att frysrum större än 10 kubikmeter skall vara försedda med automatisk temperaturregistrering*

#### 4.5 Avfrostning frysar/kylelement (7 § 4p, 15 § H70)

Bedömning (a) görs om delar av frysutrymme är täckt av is.

*Om is täcker kylelement bedöms detta försämra frysens funktion. Isbeläggning indikerar stora temperatursvängningar vilket kan försämra kvaliteten på de varor som lagras.*

#### 4.6 Golvförvaring (8 § H1; 7 § H15; 8 § 4p, 16 § H70)

Bedömning (a) görs då förvaringskärl, säckar mm sättes direkt på golvet.

*Vid golvkontakt kontamineras förvaringskärl och förpackningar. Dessutom kan rengöringen avsevärt försvåras.*

#### 4.7 Förvaring av kemisk-tekniska varor,

**städutrustning** (8 § H1; 7 §, 8 § H2; 7 § 2, 15p, 16 §, 21 § H70)

Bedömning (a) görs då dessa varor förvaras bristfälligt separerade från livsmedel eller om separat utrymme saknas för dessa varor.

*Kemiska produkter får inte förvaras så att risk finns för att livsmedel kontamineras. Städutrustning och kemisk-tekniska varor skall förvaras i separat utrymme*

**4.8 Avfall/pant** (21 §, 22 § H15; 7 § 16p H70)

Bedömning (a) görs om avfall/pant lagras i annat än därför avsett utrymme.

*Källsortering är en form av avfallshantering varför lagring av dessa produkter skall ske i härför avsett utrymme. Tunnor för omhändertagande av fett från grillning skall förvaras i avfallsrum.*

**4.9 Förpackning** (7 § H2; 5 §, 6 § H15;

(EG) nr 1935/2004; H23)

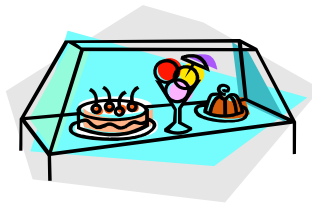
Bedömning (a) görs om livsmedel förvaras i olämpligt kärl/förpackning.

*Dessutom kontrolleras att brutna förpackningar är övertäckta. Träpallar accepteras i utrymmen för förvaring av produkter som skall avemballeras.*

**4.10 Exponering** (8 § H1; 13 § H70)

Bedömning (a) görs då oförpackade livsmedel exponeras utan tillräckligt varuskydd.

*Ett tillräckligt varuskydd skall skydda produkten från förorening från omgivningen.*



## 5. Beredning

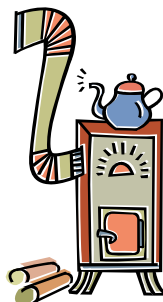
**5.1 Nedkylning** (8 § H1; 17 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömning (aa) görs då separat utrustning för aktiv nedkylning saknas eller är ur funktion och då sådan mathantering förekommer som kräver nedkylning.

*Bedömningen avser utrustning (t.ex. nedkylningsskåp, spolring, kylmantlad gryta) med kapacitet att sänka livsmedels kärntemperatur enligt de rekommendingar som gäller för aktuellt system. För konventionell matlagning gäller högst +8°C inom 4 timmar. För bedömning av kapacitet hänvisas även till företagets egenkontroll.*

**5.2 Varmhållning** (8 § H2; 19 § H15; 7 § 4p H70)

Bedömningen (aa) görs då utrustning för varmhållning saknas eller är ur funktion och då sådan mathantering förekommer som kräver varmhållning.



*T.ex. vattenbad, isolerande box, värmeskåp för grillad kyckling.*

**5.3 Infrysning** (7 § 4p H70; 5 § H95,)

Bedömningen (a) görs då infrysning sker i frysenhet som primärt används för lagring.

*Infrysning leder i regel till temperatursvängningar. Om infrysning sker i utrymme där frysta livsmedel förvaras kan kvalitén försämrars på samtliga varor. I lagerfrysar kan transportpallar och ytteremballage förekomma med följd att oförpackade livsmedel riskerar att kontamineras vid infrysning. Vål förpackade varor kan accepteras om infrysningens mängderna inte påverkar förvaringstemperaturen (-18°C) på de lagrade varorna.*

**5.4 Kallskänkshantering** (8 § H1; 36 § H2; 7 § H70)

Bedömningen (a) görs då kalla konsumtionsfärdiga livsmedel inte hanteras på separat arbetsbänk.

**5.5 Rotfrukts- och grönsakshantering** (8 § H1; 12 § H15; 7 § 9p H70)

Bedömning (aa) görs när jordiga rotfrukter/grönsaker inte hanteras i separat rum.

*Avsikten är att i största möjliga mån hindra spridningen av mikroorganismer till andra utrymmen/livsmedel. Rena oskalade rotfrukter och grönsaker färdiga för konsumtion/värmebehandling får hanteras i beredningslokal.*

**5.6 Produkttemperatur** (15 §, 16 §, 19 § H15)

Bedömningen (aa) görs när temperaturen visar på en påtaglig avvikelse på en kylberoende vara under förvaring/upptining eller produkt under varmhållning.

*Mätning skall ske med insticksgivare. Myndighetens termometer skall vara kalibrerad. Mätning med IR termometer kan inte ge bedömningen (aa)*

**5.7 Matlagning, grillning mm** (8 § H1; 7 § H70)

Bedömningen (a) görs när matlagning inklusive grillning, stekning, demonstration mm sker i annat än avsett utrymme.

*Bedömning av avvikelser avser hantering utöver godkänd hantering eller annars på olämplig plats.*

*Enklare demonstration som inte innebär mer än små hygieniska risker, till exempel beredning av smakprover av bröd med färdigt pålägg eller att skära smakbitar av ost och korv ingår inte i bedömningen.*

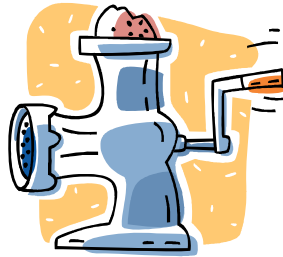
**5.8 Packning/skivning/malning** (8 § H1; 7 §, 9 § H70)

Bedömningen (aa) görs när skivning, malning och delning av chark, ost, frukt och grönsaker sker i annat än avsett utrymme.

*Bedömning av avvikelser avser hantering utöver godkänd hantering eller annars på olämplig plats. Malning av köttfärs får endast ske i rent utrymme.*

*I köttkyl där malning av köttfärs sker får enbart innerförpackningar och plastpallar hanteras.*

*Som innerförpackning räknas t.ex. kartonger som under lagring och transport varit skyddsfilmade och som vid varumottagning avemballerats före intag i köttkyl.*

**6 Rengöring****6.1 Fettfilter, ventilationskåpa och -don** (8 § H1; 7 § 2, 6p, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när brist på rengöring av synlig ventilationsutrustning innebär att livsmedel riskerar att kontamineras.

*Bedömningen avser ansamling av damm och fett i sådan mängd att det föreligger risk för att ventilationen inte fungerar som avsett eller att förorening riskerar spridas via ventilationen.*

*T.ex. om fettfilter eller frånluftsdon är igensatt, det droppar fett från fettfilter eller kåpa, smuts vid tilluftsdon som riskerar att förorena livsmedel.*

**6.2 Golv, väggar tak och inredning** (8 § H1; 36 § H2; 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när det syns att smutsen inte kan hänföras till dagens produktion.

*Bakom inredning och under utrustning finns ytor som bör ägnas särskild uppmärksamhet. Denna punkt omfattar även hygienutrymmen, ytor på och i kylar, frysar och diskmaskin. Reglage bör ägnas speciell uppmärksamhet.*

**6.3 Arbetsytor** (8 § H1; 36 § H2; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömningen (aa) görs när gammal/gårdagens smuts kan iakttas på arbetsytor eller ovan sådana ytor och där risken för nedfall och förorening bedöms som hög.

*Med arbetsytor menas här t.ex. bänkar, skärbrädor, rullvagnar som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Områden ovan eller i omedelbar närhet till produktionsytorna där föroreningar/främmande föremål genom nerfall kan förorena produkterna bör även ingå i bedömningen.*

**6.4 Utrustning, köksredskap, förvaringskärl** (8 § H1; 7 § H15; 15 § H70)

Bedömningen (aa) görs när gamla rester kan iakttas.

*Detta gäller utrustning vars ytor kommer i direkt kontakt med produkterna som t.ex. skivmaskin, köttkvarn, förpackningsmaskin, blandningsmaskin, mixer, ismaskin.*

*Detta gäller även redskap som t.ex. slevar, spatlar, knivar och kärl för förvaring av produkter. Kontrollera särskilt redskap som måste demonteras för att kunna göras rent, t.ex. spatlar med demonterbara skaft samt reglage på maskinutrustning. Uppmärksamhet bör även ägnas bake off-ugnar där "frön" från andra degämnen kan hamna på fel bröd genom att rengöring av ugn, plåtar och plåtställning försumrats.*

**6.5 Handtvättställ** (8 § H1; 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när handtvättställ är dåligt rengjorda.

*Särskild uppmärksamhet bör ägnas handreglagen.*

**6.6 Golvbrunnar** (8 § H1; 15 § H70)

Bedömning (a) görs då gammal smuts kan iaktas och/eller dålig lukt kan förnimmas.

**6.7 Städmaterial** (8 § H1; 7 §, 15 § H70)

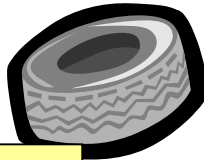
Bedömningen (a) görs när städutrustning är dåligt rengjord.

*Bedömningen bygger på att utrustningen som skall användas för rengöring faktiskt är ren.*

**6.8 Ovidkommande föremål** (21 § H70)

Bedömningen (a) görs när för verksamheten ovidkommande föremål förvaras i livsmedelslokalen.

*Exempel på ovidkommande föremål är kontorsutrustning, bildäck, cyklar, personliga persedlar, gammal utrusning som inte användes.*

**7 Skadedjur****7.1 Skadedjur** (8 § H1; 11 §, 23 § H15; 7 § 2p H70)

Bedömningen (a) görs när skadedjur/spår av skadedjur kan iakttas. Bedömningen görs även om råttgift (löst eller i betesstation) är utlagt i livsmedelslokaler.

*Bedömningen avser förekomst av t.ex. flugor spinn, skalbaggar, musspillning. Kontrollera i förråd och uppslagingskärl. Gift ska inte användas i förebyggande syfte. Betesstationer med gift eller löst råttgift (inkluderar även sådant som finns i speciell låda) får inte användas under pågående livsmedelshantering såvida inte företaget kan visa att risk för kontamination inte uppkommer och i så fall enbart under en begränsad tid och på förekommen anledning. Indikatorer för kontroll av förekomst av skadedjur accepteras.*

*Se även punkt 2.4.*

**8 Underhåll****8.1 Inredning och utrustning** (7 §, 36 § H2; 7 § 1-3p, 15 § H70)

Bedömning (a) görs då ytbeläggning är skadad och lister till kylar/frysar är trasiga, saknas eller inte fyller sin funktion.

*Bedömningen gäller då lister uppenbarligen behövs för utrymmets funktion. Om dokumentation av planerat underhåll föreligger som anger tid för åtgärdande av iakttaga brister sker bedömningen utan avvikelser under förutsättning att inte omedelbar risk för kontamination av produkt föreligger t.ex. flagnande färg, rost. Se punkt 2.3*

**8.2 Arbetsredskap och -ytor** (8 § H1; 7 §, 36 § H2; 7 § H15; 7 § 1-3p, 8 § 1p, 15 § H70)

Bedömningen (a) görs när sprickor, rost, avflagad färg och ”skärsår” etc. kan iakttas.

**8.3 Golv, väggar, tak** (8 § H1; 7 §, 36 § H2; 7 § H15; 7 § 1-3p, 8 § 1p, 15 § H70)

Bedömning (a) görs då underhållet är eftersatt. *Bedömningen avser t.ex. trasig ytbeläggning, avflagad färg, dålig fogning. För att minska risken för insekts- eller gnagarangrepp o. dyl. skall fönster och ytterdörrar vara tättslutande eller förses med nät. Om dokumentation av planerat underhåll föreligger som anger tid för åtgärdande av iakttaga brister sker bedömningen utan avvikelser under förutsättning att inte omedelbar risk för kontamination av produkt föreligger t.ex. flagnande färg, rost. Se punkt 2.3*

## 9 Sammansättning/märkning

### 9.1 Märkning (H125/H130)

Bedömning (aa) görs då föreskrivna märkningsuppgifter saknas eller är felaktiga.

*Bedömningen avser i första hand varor som har förpackats i butiken/importerats i egen regi samt presentation av oförpackade produkter. Beteckning, ingrediensförteckning, mängddekleration, nettokvantitet, bäst före-dag (sista förbrukningsdag), förvaringsanvisning, förpackare (företaget), bruksanvisning, märkning på svenska, allergener.*

### 9.2 Intern spårbarhet (1b §, 2 § H4)

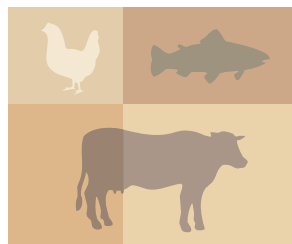
Bedömning (a) görs när varuidentifikation saknas i den interna hanteringen av råvaror eller färdigvaror.

*Bedömningen avser egenproducerade rätter som förvaras i kyl/frys. Gäller även för inköpta omförpackade livsmedel. Via identifikationen skall ingående ingredienser och datum av betydelse för hållbarhet kunna utläsas.*

### 9.3 Ursprungsmärkning ((EG) nr1760/2000, (EG) nr 1825/2000, (EG) nr104/2000, (EG) nr 2065/2001, (EG) nr1907/1990, (EG) nr 1274/1991)

Bedömning (a) görs då ursprungsmärkning saknas eller när samband mellan journalföring och märkning inte styrker att ursprungsmärkningen är riktig.

*Observera att speciella regler finns för ursprungsmärkning av nötkött, fisk och fiskprodukter och för produktions-systemsmärkning av hönsägg.*



## 10 Personal

### 10.1 Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar (8 § H1; 36 § H2; 7 § 8p H70; 2 § H120)

Bedömning (aa) görs om handtvättställ är belamrat eller om flytande tvål eller engångshanddukar saknas.

### 10.2 Personlig hygien (8 § H1; 30 § H2; 2 §, 3 § H120)

Bedömningen (a) görs om arbetsklädseln är ofullständig eller smutsig eller personalen bär på föremål som kan kontaminera livsmedel.

*Personal som hanterar oförpackade livsmedel skall ha rena, täckande skyddskläder inklusive skor och hårskydd.*

*Smycken inkl. piercing och armbandsur får inte bäras så att de kommer i kontakt med livsmedel, kan lossna och hamna i livsmedel eller i övrigt riskerar att kontaminera livsmedel.*



### 10.3 Smittrisk och sår (8 § H1; 30 § H2; 2 §, 3 § H120)

Bedömningen (aa) görs om personal som är kraftigt förkylda eller har sår på händerna deltar i produktionen utan att tillfredställande skyddsåtgärder vidtagits.

*Sådana åtgärder kan vara att skyddshandskar bärs respektive att personal som är förkylda inte hanterar oförpackade livsmedel*

### 10.4 Omklädningsrum (7 § 13p, 15 § H70; 3 § H120)

Bedömningen (a) görs om gång- och arbetskläder inte förvaras åtskilda eller om ordningen är dålig.

*Dålig ordning innebär att ordningen är sådan att rengöringen försvåras.*

**Normerande inspektion underlag till tillsynsuppgifter**

Kommun:

Uppgiftsutlämnare vid MHK:

Företag:

Omsättning:

Produktionsvolym (där uppgift finns):

Verksamhet:

1. Finns det ett lokalgodkännande enligt 38§ L.F. för lokalen? Ja  Nej

2. Finns fastställt egenkontrollprogram? Ja  Nej

3. Antal protokollförda inspektioner de senaste två åren: \_\_\_\_\_

4. Antal övriga dokumenterade besök de senaste två åren: \_\_\_\_\_

5. Hur många prov har tagits ut i offentlig kontroll under de senaste två åren?  
0 st  1-4 st  5-9 st  10-20 st  >20 st

6. Uppskatta tidsåtgången (i dagar) för den kommunala tillsynen av företaget under de två senaste åren (förberedelser, resor, företagsbesök, efterarbete, m.m. exklusive dagens besök). \_\_\_\_\_

*Uppgifterna inhämtade vid Livsmedelsverkets normerande inspektion den*

*Statsinspektör*