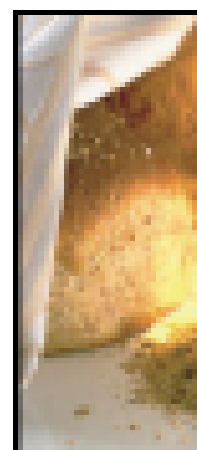
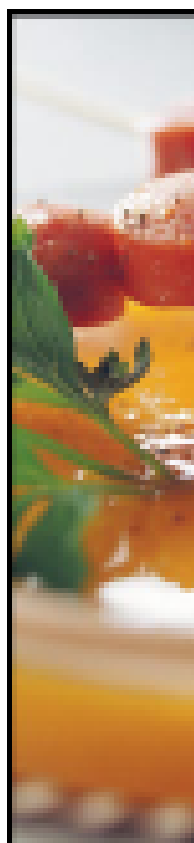
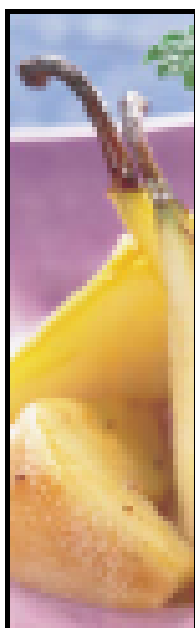
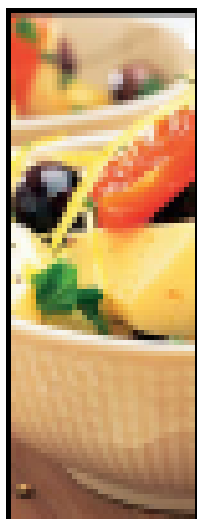


# *Li*:s hjälpreda om livsmedelshygien och egenkontroll



# Innehåll

<b>Inledning</b>	<b>3</b>
<b>I. Livsmedelssäkerhet, redlighet och upplevd kvalitet</b>	<b>4</b>
<b>II. Vem ställer krav och hur fördelas ansvar?</b>	<b>5</b>
<b>III. Livsmedelslagstiftning</b>	<b>7</b>
<b>IV. Godkännande eller registrering</b>	<b>9</b>
<b>V. Temperatur</b>	<b>9</b>
<b>VI. Säkerhet och yttre störningar</b>	<b>10</b>
<b>VII. Certifiering</b>	<b>10</b>
<b>VIII. Branschens egna regler och rekommendationer</b>	<b>11</b>
<b>IX. Faror som påverkar livsmedels säkerheten</b>	<b>12</b>
<b>X. Innehåll i egenkontrollprogram</b>	<b>17</b>
<b>XI. Införande</b>	<b>18</b>
<b>XII. Uppföljning</b>	<b>18</b>
<b>XIII. För mer information</b>	<b>19</b>
<b>XIV. Ordlista – definitioner och viktiga begrepp</b>	<b>20</b>
<b>Bilaga – Egenkontroll</b>	
<b>Bilaga – Mikrobiologi</b>	

## Inledning

Det är du som livsmedelsföretagare som har ansvaret för att dina produkter är säkra, rätt märkta och att de kan spåras *ett steg bakåt* och *ett steg framåt* i hanteringen. Reglerna är inte detaljerade utan ger dig som företagare möjlighet att välja olika sätt att uppfylla kraven i lagstiftningen. Det ställs höga krav på dig som livsmedelsföretagare att sätta dig in i vad reglerna innebär.

Denna information riktar sig främst till små och medelstora företag. Avsikten är att ge tips och stöd som ska underlätta arbetet med egenkontroll för att produkterna ska vara säkra och hålla god kvalitet.

Att dina produkter håller god kvalitet är en förutsättning för nöjda kunder och god lönsamhet. Man kan definiera en produkts kvalitet, som ett mått på dess förmåga att uppfylla kundens förväntningar. Kvalitetsbegreppet i vid bemärkelse innehåller både livsmedelssäkerhet, redlighet (att inte luras) och kundupplevd kvalitet.

Egenkontroll är företagets ”verktyg” för att se till att produkterna är säkra och att verksamheten uppfyller lagstiftningens krav. Systemet för egenkontroll bygger på att företaget har de grundförutsättningar (god hygienpraxis och god tillverkningssed) som behövs, att man gjort en faroanalys som bygger på HACCP-principerna och följer de regler som finns för redlighet. Det är viktigt med bra dokumentation, men allra viktigast är att egenkontrollen fungerar och är en del av den dagliga verksamheten. För att detta ska fungera måste alla vara medvetna om företagets rutiner.

I ordlistan sist i dokumentet finns definitioner och viktiga begrepp.

# I. Livsmedelssäkerhet, redlighet och upplevd kvalitet

Som livsmedelsföretagare är målet att tillverka säkra produkter av god kvalitet, som tillfredställer kundernas behov, förväntningar och upplevelser.

**Livsmedelssäkerheten** säkerställs genom HACCP. Det är ett arbetssätt för att ta reda på, bedöma och kontrollera de faror som finns i din tillverkning. Det kan vara mikrobiologiska, fysikaliska, kemiska och allergena faror. Mer information om faror finns i avsnitt VIII.

**Redlighet** innebär att uppfylla lagstiftningen och inte vilseleda (lura) konsumenterna, t ex när det gäller sammansättning, nettoinnehåll, märkning, avbildning, reklam och hemsidor. Kort sagt ärlighet, rätt och riktigt.

**Kvalitetsbegreppet** innehåller många komponenter och varje företag bör definiera de kvalitetsfaktorer som ska gälla för företagets egna produkter.

Upplevd kvalitet kan bl a omfatta sensoriska egenskaper (som smak, lukt, konsistens och utseende), matlagningsegenskaper, näringsinnehåll och förpackning.

Självklart för alla företag är att de produkter man tillhandahåller ska vara säkra. Ingen kund skall behöva bli sjuk eller på annan sätt ta skada av företagets produkter!

Som kund eller gäst finns alltid kvalitetsbegreppet med vid inköp och konsumtion av livsmedel, men att man inte blir skadad och inte blir lurad tar man för givet. Säkerhetsbegreppet och redlighet finns inte med som frågeställning vid inköpstillfället.

## II. Vem ställer krav och hur fördelas ansvar?

### Livsmedelsföretag

Det är du som livsmedelsföretagare som har ansvaret för att dina produkter är säkra, rätt märkta och att de kan spåras *ett steg bakåt* och *ett steg framåt* i hanteringen.

I reglerna tydliggörs företagarens ansvar och skyldigheter. Av ”EU:s allmänna livsmedelslag” (förordningen (EG) 178/2002) framgår bl a att *företagaren har det primära juridiska ansvaret för att tillhandahålla livsmedel som är säkra.*

Hälsorisker skall förebyggas, elimineras eller minimeras. Företaget skall ha ett egenkontrollprogram, som bygger på att man gjort en faroanalys för sina produkter och processer enligt HACCP-principerna.

Ansvaret för livsmedelssäkerheten i de produkter som företaget saluhåller finns definierat i den svenska produktansvarslagen ([SFS 1992:18](#)) som omfattar alla typer av produkter.

### Konsulter och laboratorier

Om man behöver anlita en konsult eller ett analyslaboratorium är det viktigt att först bilda sig en uppfattning om företaget, så att man får rätt hjälp. Det kan man göra genom att titta på företagets hemsida och ta referenser, dvs lyssna med andra som har använt sig av företagets tjänster tidigare. Det är också viktigt att ställa krav, t ex vad konsultens arbete ska leda till.

När det gäller analyser är det en fördel om laboratoriet är ackrediterat (godkänt) för just den analys som ska utföras. Man bör också ta reda på om analysmetoden fungerar för den aktuella produkten.

### Kontrollmyndigheter

Myndigheterna ställer krav på företagen för att bevaka konsumenternas intressen när det gäller livsmedelssäkerhet. Genom lagstiftning och offentlig kontroll ställer myndigheterna krav.

Enligt § 12 i livsmedelslagen skall kontrollmyndigheten genom rådgivning, information och på annat sätt underlätta för företagen att fullgöra sina skyldigheter enligt lagen.

Det är alltid betydelsefullt att ha en positiv kontakt med sin kontrollmyndighet i form av dialog och samtal.

### Kunder

I takt med att antalet sk ”Egna Varumärken” ökar inom de stora kedjorna ställer handeln, som kund, olika krav på tredjepartscertifieringar (t ex BRC, IFS, ISO 22000, IP Livsmedelsförädling) hos de företag som producerar dessa produkter.

## **Den offentliga kontrollen är fördelad på olika myndighetsnivåer**

Bestämmelser för den offentliga kontrollen finns såväl i EG-förordningar som i kompletterande nationella föreskrifter.

### **Lokalt**

Kommunernas Miljö- och Hälsoskyddsförvaltningar svarar för den offentliga kontrollen i de anläggningar inom kommunen, som inte lyder direkt under Livsmedelsverket.

### **Centralt**

Livsmedelsverket svarar för den offentliga kontrollen i större anläggningar.

### **EU-nivå**

Inspektioner och revisioner utförs i EU-regi av hur den offentliga kontrollen fungerar i de olika medlemsländerna.

### III. Livsmedelslagstiftning

Livsmedelslagstiftningen omfattar förordningar, direktiv, lagar, föreskrifter, vägledningar och andra författningar om livsmedel och livsmedelssäkerhet, både på gemenskapsnivå (EU-nivå) och på nationell nivå.

Livsmedelslagstiftningens två huvudsyften är:  
att skydda konsumenterna mot skadliga livsmedel, **livsmedelssäkerhet**, och  
att främja **redlighet** i handel, som är reglerat bl a i märkningsbestämmelser.

Lagstiftningen omfattar alltså livsmedelssäkerhet och redlighet men inte de kvalitetsparametrar som ingår i det allmänna kvalitetsbegreppet.

Lagstiftningen ges ut på olika nivåer:

#### EU-nivå

- EG-förordningar, som gäller direkt och är överordnade den nationella lagstiftningen
- EG-beslut, som oftast gäller direkt
- EG-direktiv, som skall införas i den nationella lagstiftningen
- Vägledningar

#### Nationell nivå

- Livsmedelslagen ([SFS 2006:804](#))
- Livsmedelsförordningen ([SFS 2006:813](#))
- Livsmedelsverkets föreskrifter
- SWEDACs bestämmelser om vikt och volym
- Vägledningar

Nedanstående översikt ger en bild av de övergripande EU-förordningar som styr livsmedelshanteringen i alla EU-länder från 2006.

<b>Europaparlamentets och rådets förordningar</b>	
<b>För livsmedelsbranschen</b>	<b>För den offentliga kontrollen</b>
Förordning (EG) 178/2002 ”EU:s allmänna livsmedelslag” Allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning och livsmedelssäkerhet	
Förordning (EG) 852/2004 Livsmedelshygien	Förordning (EG) 882/2004 Foder och livsmedelskontroll
Förordning (EG) 853/2004 Särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung	Förordning (EG) 854/2004 Särskilda kontrollregler för livsmedel av animaliskt ursprung
<b>Ett antal tillämpningsföreskrifter i kommissionsförordningar t ex:</b> (EG) 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel (EG) 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel	

Den svenska lagstiftningen förändrades, som en följd av de nya EU-förordningarna, från årsskiftet 2006. Nya föreskrifter har utkommit och ett antal har upphört att gälla.

Livsmedelsverket har bl a utarbetat kompletterande föreskrifter om livsmedelshygien, LIVSFS 2005:20 (H 15).

I början av varje år utger Livsmedelsverket en förteckning över gällande lagstiftning:  
**Livsmedelsverkets förteckning över gällande föreskrifter och allmänna råd inom verkets ansvarsområde.**

- | Exempelvis omfattar LIVSFS 2010:1 (H 19) lagstiftningen t o m år 2009. Lagstiftning som har publicerats senare finns på Livsmedelsverkets hemsida.

På Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se) finns lagstiftning, vägledningar, meddelande, faktaskrifter, rapporter och annan information inom livsmedelsområdet.

För medlemmar finns en sammanställning på *Li*:s hemsida [www.li.se](http://www.li.se) om ”Hygien och kontroll – regler och vägledningar m m” under ”Branschfrågor”, ”Livsmedelslagstiftning” och ”Hygien och kontroll”.



## IV. Godkännande eller registrering

### Är obligatoriskt för alla livsmedelsanläggningar!

Nu behöver de flesta livsmedelsanläggningar endast registreras hos kontrollmyndigheten **innan** verksamhet startas. Krav på godkännande finns kvar, för t ex slakterier och mejerier, enligt EU:s regler för animaliska livsmedel.

Oavsett om anläggningen omfattas av krav på godkännande eller registrering ska den uppfylla relevanta krav lagstiftningen, t ex ha lämpliga rutiner för att uppfylla grundförutsättningarna och HACCP. Enligt Livsmedelsverket ska även huvudkontor som inte bereder eller hanterar livsmedel registreras. En anläggning definieras som varje enhet i ett livsmedelsföretag.

Observera att en **ny ägare** måste göra en ny registrering eller ansöka om ett nytt godkännande. Livsmedelsföretagaren är också skyldig att informera kontrollmyndigheten om **betydande ändringar** i verksamheten eller om **verksamheten upphör**.

## V. Temperatur

### Mat får inte förvaras vid en temperatur som medför hälsofara!

De svenska temperaturgränserna för kylda varor upphörde att gälla den 1 januari 2006. Nu, liksom tidigare, gäller att kylkedjan inte får brytas och livsmedel inte får förvaras vid en temperatur som medför att hälsofara uppstår (förordning 852/2004).

Det innebär att tillverkaren får välja förvaringstemperatur och anpassa hållbarhetstiden för sin produkt. Temperaturkravet måste anpassas till de möjligheter som finns för transport, lagring i butik/restaurang och användning.

Den temperatur som anges på förpackningen ska normalt hållas i alla led. Det finns dock särskilda temperaturkrav för vissa produkter av animaliskt ursprung som gäller fram till butik/restaurang (förordning 853/2004).

Mer information finns i bilagan om mikrobiologi, Livsmedelsverkets vägledning om "Hygien" under avsnittet om temperatur och i Djupfrysningsbyråns branschriktlinjer för temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfrysta livsmedel.

## VI. Säkerhet och yttre störningar

### Det är en fördel att minimera yttre störningar!

Genom att aktivt arbeta med säkerhet minskar företagens risker för yttre störningar från exempelvis brand, inbrott och skadegörelse. Konsekvensen av sådana störningar tar tid, kraft och pengar från verksamheten.

För att underlätta för små och medelstora företag att arbeta med säkerhet har Livsmedelsverket publicerat ett arbetshäfte, *Hur säkert är ditt företag? – Arbetshäfte för säkerhetsarbete*.

Arbetshäftet är en ”kortversion” av *Säkerhetshandboken för livsmedelsföretag – Hur säkert är ditt företag?*, som innehåller många sidor och kan användas som uppslagsbok.

Arbetshäftet respektive Säkerhetshandboken kan beställas från Livsmedelsverket, kontakta Mats Eriksson-Uhr eller Therese Frisell 018-17 55 00.

## VII. Certifiering

### Är en frivillig nivå för styrning av kvalitet och livsmedelssäkerhet!

Utöver myndigheternas godkännande kan man frivilligt certifiera sig enligt olika standarder.

Krav på certifiering kan komma från kunder (ofta i samband med s k ”Egna Varumärken”) och blir därmed ett nödvändigt steg för en fortsatt försäljning till kunden.

Detta betyder att man måste uppfylla kraven i respektive standard och bli certifierad av ett ackrediterat (godkänt) certifieringsföretag.

Bland de mer kända standarderna kan nämnas **BRC Global Standard for Food Safety** (British Retail Consortium) från Storbritannien, **IFS** (International Food Standard) från Tyskland samt **ISO 22000 Ledningssystem för livsmedelssäkerhet – Krav för organisationer som verkar i livsmedelskedjan**.

**IP Livsmedelsförädling** är en standard som är anpassad för mindre företag. [Läs mer>>](#)

## VIII. Branschens egna regler och rekommendationer

Som hjälp i utarbetande av rutiner och arbetssätt i enskilda företag finns hjälpmedel och riktlinjer framtagna av livsmedelsbranschens organisationer:

- **Nationella branschriktlinjer**, som är bedömda av Livsmedelsverket, publiceras fortlöpande på [Läs mer>>](#). Exempel är:
  - Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för **Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel.**
  - Sveriges Bagares och Konditorers branschriktlinjer **Rent mjöl i påsen.**
  - Svensk Mjölks branschriktlinjer för **Hygienisk produktion av mjölkprodukter.**
  - Svenska Äggs branschriktlinjer för **Äggpackerier.**
  - Djupfrysningens byråns branschriktlinjer för **Temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfrysta livsmedel.**
  - Fiskbranschens branschriktlinjer vid **tillverkning av fiskprodukter.**
- **Branschriktlinjer, råd och andra hjälpmedel** kan också finnas för specifika områden hos respektive branschförening.
- **Märkningshandboken** som är utgiven av Livsmedelsföretagen, *Li*, innehåller rekommendationer och tolkningar av gällande märkningsbestämmelser. [Läs mer>>](#)
- *Li*:s och SDH:s **GMO-vägledning**. [Läs mer>>](#)
- *Li*:s **Produktdokumentation**: Vägledning för upprättande av specifikation. [Läs mer>>](#)
- *Li*:s **frågeformulär om allergener**. [Läs mer>>](#)
- **Hjälp i ditt arbete med allergener**. [Läs mer>>](#)
- *Li*:s och SHD:s **Riktlinjer för frivillig ursprungsmärkning av livsmedel och som får användas utöver obligatoriska krav**. [Läs mer>>](#)

## **IX. Faror som påverkar livsmedelssäkerheten**

Livsmedelssäkerhet kan påverkas på många sätt och i alla hanteringsled. Det gäller därför att alla som arbetar med livsmedel känner till hur och varför ett livsmedel kan försämrats i kvalitet och t o m bli hälsovådligt och orsaka sjukdom eller annan skada hos konsumenterna.

Ur livsmedelssäkerhet kan orsakerna delas in i följande faror:

1. Mikrobiologiska
2. Fysikaliska
3. Kemiska
4. Allergi och annan överkänslighet (Behandlas i vissa sammanhang under rubriken Kemiska faror)

### **1. Mikrobiologiska faror**

#### **Mikroorganismer**

Mikroorganismer kan finnas i råvaror och andra ingredienser eller tillföras livsmedel från processen, omgivningen, utrustningen, andra livsmedel eller personal. I livsmedlet kan mikroorganismerna sedan föröka sig om tillväxtbetingelserna är lämpliga.

#### **Mikroorganismerna kan med avseende på deras verkan indelas i:**

- Nyttiga
- Produktförstörande
- Hälsovådliga (kallas också sjukdomsframkallande eller patogena)

Det är de hälsovådliga som är viktiga ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv.

#### **Hälsovådliga, sjukdomsframkallande eller patogena mikroorganismer**

Denna grupp av mikroorganismer påverkar livsmedelssäkerheten.

Patogena mikroorganismer kan orsaka matförgiftningar eller andra sjukdomar.

Förgiftningen eller sjukdomen förorsakas antingen av mikroorganismerna själva, t ex Salmonellabakterier, eller av de toxiner (gifter), som mikroorganismerna bildar, t ex Staphylococcus aureus.

Matförgiftningar, som orsakas av bakterier eller bakterietoxiner, har oftast ett akut förlopp med ett snabbt insjuknande och relativt snabbt tillfrisknande, men i vissa fall kan sjukdomsförloppet bli långvarigt och t o m ge bestående men.

Inkubationstiden kan vara kort från någon timma till några dygn eller i vissa fall längre. För listeriabakterier (*Listeria monocytogenes*) kan inkubationstiden vara flera veckor.

Förgiftningar som en följd av mögelväxt sker oftast via de toxiner (mykotoxiner), som mögeltypen bildar. Förgiftningarna kan ha ett akut förlopp men har oftast ett kroniskt förlopp. Toxinerna påverkar inre organ såsom matsmältningsorgan, lever, njurar eller nervsystem. Vissa toxiner t ex aflatoxin är cancerogena. Mögeltoxinerna är som regel mycket värmestabila och förstörs i mindre grad vid kokning, stekning eller bakning.

Virus kan också överföras till människor via livsmedel, men det är då oftast fråga om icke värmebehandlade livsmedel.

Mikroorganismer kan avdödas med värme, men effekten är beroende av typ mikroorganism och typ av livsmedel.

Matförgiftningar orsakade av mikroorganismer eller indirekt av deras toxiner är mycket vanligare än vad man i allmänhet tror. Vissa uppskattningar menar att antalet matförgiftningar i Sverige kan vara så många som 500 000 per år.

De vanligaste symptomen vid akut matförgiftning är illamående, kräkningar, magont, diarré och i vissa fall feber. I många fall förknippas den drabbade symptomen med "sommarsjuka" eller någon annan tillfällig odefinierad anledning.

Kroniska förgiftningar kan ge skador på inre organ. Ett exempel på detta är EHEC (Enterohemorragisk E. coli), som bl a ger skador på njurarna.

På Livsmedelsverkets hemsida finns dokumentation, som behandlar olika aktuella patogena mikroorganismer.

- Livsmedelsverkets Faktablad 11: **Hur man undviker att bli sjuk av mat** ger en mycket bra information om de vanligaste "matförgiftarna". [Läs mer>>](#)

### **Förebyggande åtgärder**

Specifikationer på råvaror, andra ingredienser, processhjälpmedel och förpackningsmaterial som ställer krav på leverantör och transportör.

Ställ krav på maskiner och annan utrustning (bl a att de ska kunna rengöras) och utarbeta instruktioner och rutiner för verksamheten, som minskar eller helt eliminerar farorna. Ha t ex tillräckliga rengöringsrutiner och uppföljning av dessa.

Undvik tillväxt och kontamination av hälsovådliga mikroorganismer och toxiner.

Risken för hälsovådliga mikroorganismer och toxiner ska behandlas i HACCP.

Mer information finns i **bilagan om mikrobiologi**.

## **2. Fysikaliska faror**

Det är framför allt fråga om **främmande föremål** såsom glassplitter, metallspån och träflisor.

Främmande föremål kan tillföras produkten från råvaror, omgivning, personal, process, utrustning och på många andra sätt.

### **Förebyggande åtgärder**

För alla inköpta varor ska det finnas specifikationer som bl a ställer krav på leverantörer och transportörer.

Viktigt i det förebyggande arbetet är också att ställa krav på maskiner och annan utrustning och att utarbeta instruktioner och rutiner i verksamheten, som minskar eller helt eliminerar farorna.

Metalldetektorer och siktar är vanlig utrustning för att förebygga förekomst av främmande föremål, men även annan kontrollutrustning kan komma ifråga.

Risken för främmande föremål skall undersökas i HACCP.

## **3. Kemiska faror**

Kemiska faror är när kemiska ämnen eller substanser som kan skada konsumenten tillförs och/eller bildas i livsmedlet i något hanteringsled.

Exempel på sådana kemiska ämnen, s k **främmande ämnen**, är rester av bekämpningsmedel, tungmetaller, smörjmedel, rengörings- och desinfektionsmedel. Det kan också vara ämnen som bildas under processen eller hanteringen, t ex akrylamid.

### **Förebyggande åtgärder**

Specifikationer med krav på råvaror, andra ingredienser, processhjälpmedel och förpackningsmaterial skall finnas som förpliktigar leverantörerna att eliminera eller minska farorna.

Rutiner och instruktioner för kemikaliehantering inom verksamheten skall minska farorna internt.

Processparametrar, som t ex tid och temperatur, och receptur ska beaktas.

Risken för främmande ämnen ska behandlas i HACCP.

## **4. Allergi och annan överkänslighet**

Dokumentet **Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel** är tänkt att ge hjälp i bedömningen av olika faror och det finns bl a uppgifter om halter som kan ge allergiska reaktioner. En tidigare utförlig beskrivning av allergi och annan överkänslighet finns i Livsmedelsindustrins och Dagligvaruhandelns branschriktlinjer **Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel**. Dokumenten finns på [www.li.se](http://www.li.se) eller kan beställas från *Li*. [Läs mer>>](#)

Enligt märkningsreglerna är det ett krav att följande ingredienser, som är kända för att kunna orsaka överkänslighetsreaktioner, alltid anges i ingrediensförteckningen med en tydlig hänvisning till beteckningen på ingrediensen:

- spannmål som innehåller gluten (d v s vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav) samt produkter därav
- kräftdjur och produkter därav

- ägg och produkter därav
- fisk och produkter därav
- jordnötter och produkter därav
- sojabönor och produkter därav
- mjölk och produkter därav (inklusive laktos)
- nötter, dvs mandel (*Amygdalus communis L.*), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya(illinoensis Wangenh.) K. Koch*), paranöt (*Bertholletia exelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) samt produkter därav
- selleri och produkter därav
- senap och produkter därav
- sesamfrön och produkter därav
- svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 ml/liter, uttryckt som SO<sub>2</sub>
- lupin och produkter därav
- blötdjur och produkter därav

Enligt *Li:s* branschöverenskommelse rekommenderas att följande ingredienser hanteras i märkningen på samma sätt som de ovan listade ingredienserna:

- baljväxter (i tillägg till sojabönor och jordnötter) t ex ärtor och linser
- aprikoskärnor
- vallmofrön, solrosfrön
- pinjenötter

I dokumentet **Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel** listas förutom de ovan nämnda ingredienserna även vissa andra ingredienser som kan behöva beaktas i hantering och märkning av överkänslighetsingredienser. Se också ”Livsmedelsverkets Allergiinformation”, broschyrerna 1-12, samt Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se).

### Förebyggande åtgärder

Med hjälp av rutiner och instruktioner vid tillverkning och hantering i alla led måste man se till att livsmedlet inte kontamineras. Det kan t ex vara rengöringsrutiner och rutiner för produktionsordning. Mycket små mängder av ett allergen kan få livshotande konsekvenser för en känslig konsument.

För de allergiska och överkänsliga konsumenterna är det livsviktigt att kunna läsa i ingrediensförteckningen vilka ingredienser som ingår. Det gäller att livsmedlet är rätt märkt och inte är kontaminerat (förorenat) med någon ingrediens som inte deklarerats.

Tänk på att ha information om sammansättningen för oförpackade livsmedel i en pärm eller dylikt, för att kunna ge korrekt information till konsumenter.

Specifikationer ska finnas på råvaror, andra ingredienser och processhjälpmedel som ställer krav på leverantör och transportör. Se också *Li:s* frågeformulär om allergener. [Läs mer>>](#)

Hur märkningen ska utföras finns beskrivet i Livsmedelsverkets märkningsföreskrifter, Livsmedelsverkets märkningsvägledning, *Li:s* Märkningshandbok och i branschriktlinjerna om allergi.

Att produkten är rätt märkt och risken för kontamination ska undersökas i HACCP- analysen. Det är även viktigt att kontrollera att man har rätt produkt i rätt förpackning.

## **Sammanfattning av faror**

### **Viktigt!**

- **Hälsovådliga halter av mikroorganismer skall inte finnas i livsmedlen.**
- **Tillväxtnöjligheter för mikroorganismer skall minimeras.**
- **Främmande föremål skall inte kontaminera (förorena) livsmedlen.**
- **Kemiska restsubstanser skall inte överstiga lagstiftade gränsvärden.**
- **Kemiska föroreningar skall förhindras i hanteringen.**
- **Allergener skall deklarerats enligt lagstiftning och branschriktlinjer.**
- **Kontaminering av allergen från ett livsmedel till ett annat livsmedel skall förhindras för att minska risken för överkänslighetsreaktioner.**

**Föroreningar och kontaminering av alla slag skall förhindras!**



## X. Innehåll i egenkontrollprogram

**Företagets system för egenkontroll bygger på grundförutsättningar, faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) samt redlighet.**

Företagets system för egenkontroll kan utformas på olika sätt och ska anpassas till verksamhetens art. Här följer exempel på vad ett egenkontrollprogram baserat på HACCP-principerna kan innehålla:

1. **Övergripande dokument**
2. **Grundförutsättningar**
3. **HACCP**
4. **Redlighet**

**1. Övergripande dokument** kan t ex vara

- Innehållsförteckning
- Företagsinformation
- Produkter och receptur
- Rutin för dokumenthantering

**2. Grundförutsättningar** kan t ex innehålla rutiner för

- Personalutbildning
- Personalhygien
- Produktionshygien
- Temperaturkrav och rutin för temperaturkontroll i anläggningen
- Råvaror och förpackningsmaterial specifikationer och mottagning
- Vattenförsörjning
- Rengöringsrutiner
- Underhåll av lokaler och utrustning
- Avfallshantering
- Skadedjursbekämpning
- Hållbarhet och datummärkning
- Avskiljning av avvikande produkter
- Spårbarhet och återkallelse
- Reklamationer
- Internrevision

**3. HACCP**

Flödesschema ska finnas för varje produkt. Om flera liknande produkter tillverkas på samma linje kan ett gemensamt flödesschema finnas.

Alla företag **måste** göra en faroanalys, värdera farorna och föra in förebyggande åtgärder. Identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner, korrigerande åtgärder samt dokumenterings- och verifieringsrutiner. Se vidare i bilagan om egenkontroll.

**4. Redlighet** kan t ex innehålla rutiner för

- Obligatorisk märkning
- Kontroll av vikt/volym
- Övrig förpackningstext, bilder och illustrationer mm.

Mer information finns i **bilagan om egenkontroll**.

## **XI. Införande**

Det är mycket viktigt att egenkontrollprogrammet används och blir en del av den dagliga verksamheten. All personal ska vara informerad om egenkontrollprogrammet och utbildad i de arbetsuppgifter, som gäller för den enskilde medarbetaren. I synnerhet gäller detta de som arbetar med mätning/kontroll av kritiska styrpunkter (CCP).

## **XII. Uppföljning**

Efter att företaget har upprättat och infört sitt egenkontrollprogram skall detta utvärderas med jämna tidsintervall.

Egenkontrollprogrammet skall verifieras, dvs man kontrollerar att de kritiska styrpunkterna (CCP) ligger inom de kritiska gränserna och att beslutade övervakningar fungerar. Detta bör göras av arbetsgruppen för egenkontrollprogrammet och en stödfråga kan vara ”Gör vi som vi säger och säger vi vad vi gör?”

Dessutom måste egenkontrollprogrammet valideras. Det innebär att arbetsgruppen går igenom hela egenkontrollprogrammet för att se att man har rätt kritiska gränser och granskar alla resultat från övervakning av de parametrar som beslutats, t ex lokaltemperatur och rengöring. En bra stödfråga vid valideringsarbetet är ”Gör vi rätt saker?”

## XIII. För mer information

För mer information se:

- Livsmedelsverkets vägledning om hygien [Läs mer>>](#)
- Översättning (2005-02-01) av Codex dokument om allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP. [Läs mer>>](#)
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. [Läs mer>>](#)
- Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel. [Läs mer>>](#)
- Livsmedelsverkets vägledning om vilka företag som ska tillämpa HACCP. [Läs mer>>](#)
- Kommissionens vägledning för tillämpning av HACCP. [Läs mer>>](#)
- Livsmedelsverkets information till livsmedelsföretagare – Spårbarhet [Läs mer>>](#)
- Livsmedelsverkets Faktablad 11: Hur man undviker att bli sjuk av mat. [Läs mer>>](#)
- Livsmedelsverkets information om Livsmedelsburna hälsofaror. [Läs mer>>](#)
- Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov. [Läs mer>>](#)
- Information från Swedac och Livsmedelsverket om vikt och volym. [Läs mer>>](#)
- Jordbruksverkets vägledning om kontroll av hantering av animaliska biprodukter vid livsmedelsanläggning (bilaga) [Läs mer>>](#)
- Nationella branschriktlinjer som är bedömda av Livsmedelsverket [Läs mer>>](#)

Ett tips är att titta i checklista, hjälpreda och bilaga för databaserad kontroll för bl a detaljhandel (som omfattar konditorier), även om det inte direkt berör den egna verksamheten. [Läs mer>>](#)

På Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se) finns ytterligare information, lagstiftning och vägledningar. Se bl a i spalten till höger under ”Starta och driva livsmedelsföretag”.

Mer information finns på *Li*:s hemsida [www.li.se](http://www.li.se). För medlemmar finns bl a en sammanställning om ”Hygien och kontroll – regler och vägledningar m m” under ”Branschfrågor”, ”Livsmedelslagstiftning” och ”Hygien och kontroll”.

## **XIV. Ordlista - definitioner och viktiga begrepp**

*(Kursiverad stil är citat från lagstiftning och liknande).*

### **Anläggning**

*Varje enhet i ett livsmedelsföretag.*

*(Artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004)*

### **Fara**

*Biologisk, kemisk eller fysikalisk agens (fara) i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt.*

*(Artikel 3.14 i förordning (EG) nr 178/2002)*

### **Faroanalys**

*Insamling och värdering av information om faror och förhållanden som gör att dessa uppkommer, för att avgöra vilka som är viktiga för livsmedelssäkerheten och som därför ska beaktas i HACCP-planen.*

*(Livsmedelsverkets översättning (2005-02-01) av Codex dokument om allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP, CAC/RCP 1-1969, rev.4 (2003) bilaga)*

### **Grundförutsättning**

*De planerade åtgärder som livsmedelsföretagaren infört i sin verksamhet för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan. Grundförutsättningarna är: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning och avfall. De planerade åtgärderna för respektive grundförutsättning är beroende av verksamhetens art.*

*(Livsmedelsverkets vägledning ”Offentlig kontroll av livsmedel”, 2006-01-01)*

Två begrepp som är vanligt förekommande är GHP (God hygienpraxis) och GMP (God tillverkningssed). Med enkla ord kan man beskriva:

#### **- GHP (God hygienpraxis – Good Hygiene Practice)**

Rutiner som livsmedelsföretagarna infört och tillämpar för att uppfylla kraven i grundförutsättningarna.

#### **- GMP (God tillverkningssed – Good Manufacturing Practice)**

Grundprinciper, arbetsmetoder och åtgärder som behövs för att skapa förutsättning för produktion av säkra livsmedel. Observera att begreppet GMP i andra branscher kan ha en annan innebörd.

### **HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point – Riskanalys och kritiska styrpunkter**

*Ett system som identifierar, utvärderar och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.*

*(Livsmedelsverkets översättning (2005-02-01) av Codex dokument om allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP, CAC/RCP 1-1969, rev.4 (2003) bilaga)*

### **Kritisk styrpunkt (CCP)**

*En funktion (till exempel hantering, process) vid vilken en styrande åtgärd kan tillämpas och är nödvändig för att förebygga eller undanröja en livsmedelsburen fara eller reducera den till en acceptabel nivå. Se även avsnitt IX.*

*(Livsmedelsverkets översättning (2005-02-01) av Codex dokument om allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP, CAC/RCP 1-1969, rev.4 (2003) bilaga)*

### **Kund**

En kund är i vissa fall slutkonsumenten och i andra fall företaget som man säljer till (t ex handeln). I det här dokumentet används båda begreppen.

### **Livsmedel**

*Med livsmedel avses alla ämnen eller produkter, oberoende om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor.*

(Artikel 2.1 i förordning (EG) nr 178/2002)

### **Livsmedelsföretag**

*Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.*

(Artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002)

### **Livsmedelsföretagare**

*De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de driver.*

(Artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002)

### **Livsmedelshygien**

*De åtgärder och villkor som är nödvändiga för att bemästra faror och säkerställa att livsmedel är tjänliga med hänsyn till deras avsedda användningsområde.*

(Artikel 2.1 a i förordning (EG) 852/2004)

### **Livsmedelssäkerhet**

1. Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.

2. Livsmedel skall anses som icke säkra om de anses vara

a) skadliga för hälsan,

b) otjänliga som människoföda.

(Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002)

### **Redlighet**

Att uppfylla lagstiftningen och inte vilseleda konsumenterna, t ex när det gäller sammansättning, nettoinnehåll, märkning, avbildning, reklam och hemsidor. Kort sagt ärlighet, rätt och riktigt.

### **Risk**

*Funktion av sannolikheten för en negativ hälsoeffekt och denna effekts allvarlighetsgrad till följd av en fara.*

(Artikel 3.9 i förordning (EG) nr 178/2002)

### **Validering**

Att man har rätt kritiska gränser.

### **Verifiering**

Visar att man har de kritiska styrpunkterna (CCP) under kontroll, dvs är inom de kritiska gränserna.