

*Vägledning till kontrollmyndigheter  
m.fl.*

# **Livsmedelskontroll i primär- produktionen**

Fastställt: 2010-12-21 av P. Brådenmark, avdelningschef  
Ersätter: 2010-05-17

# Innehåll

1	Inledning.....	5
1.1	Syftet med vägledningen .....	5
1.2	Beskrivning av kontrollområdet .....	6
1.3	Syftet med kontrollen .....	7
2	Kontaktfunktioner.....	7
2.1	Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket .....	7
2.2	Information om andra lämpliga kontaktfunktioner/ myndigheter/organ .....	8
3	Definitioner och begrepp .....	8
3.1	Definitioner.....	8
3.2	Viktiga begrepp .....	13
4	Tillämplig lagstiftning .....	15
4.1	EG-förordningar och nationell lagstiftning .....	15
4.2	Vägledande dokument .....	15
4.3	Codex Alimentarius.....	16
4.4	Branschriktlinjer .....	16
5	Ansvarsfördelning inom kontrollområdet .....	17
5.1	Beskrivning av Livsmedelsverkets ansvar .....	18
5.2	Övergripande beskrivning av övriga aktörers ansvar .....	18
6	Vilka är kontrollobjekten?.....	18
7	Riskanalys.....	19
8	Organisation och planering av kontrollen .....	19
8.1	Kontrollplan.....	20
9	Bedömningsgrunder för offentlig kontroll och livsmedelshygien.....	22
9.1	Allmänt .....	22
9.1.1	Avgifter för offentlig kontroll i primärproduktionen .....	22
9.2	Hygien .....	22
9.3	Offentlig kontroll av livsmedelsföretag i primärproduktionen.....	23
9.3.1	Planerad offentlig kontroll.....	23
9.4	Extra offentlig kontroll .....	24
9.4.1	Uppföljning av avvikelser .....	24
9.4.2	Kontroll som utförs i utredningssyfte .....	24
9.5	Samordning av kontroller i primärproduktionen .....	25
9.6	Kontroll av livsmedelsanläggningar i primärproduktionen.....	25
9.6.1	Kontrollområden.....	27
9.6.2	Kontroll av kontrollområden .....	28
9.7	Rapportering .....	29
9.7.1	Avvikelser och åtgärder.....	29
9.7.2	Rapport till livsmedelsföretagaren.....	30
9.7.3	Rapportering till Livsmedelsverket .....	31
10	Bedömningsgrunder .....	40
11	Tvårvillkor.....	40
11.1.1	Tvårvillkorskontroll bör samordnas med offentlig livsmedelskontroll .....	40

11.1.2	Jordbruksverkets bedömningsvägledning vid överträdelser av tvärvillkor om dokumentation .....	41
11.1.3	Jordbruksverkets bedömningsvägledning vid överträdelser av tvärvillkor om annat än dokumentation.....	41
11.1.4	Jordbruksverkets bedömningsvägledning vid överträdelser av tvärvillkor om förvaring av ägg.....	42
12	Information om den operativa kontrollen.....	42
13	Bilaga 1. Offentlig kontroll av produktion eller skörd av växtprodukter och därmed sammanhängande verksamhet .....	43
13.1	Rengöring och desinfektion.....	44
13.2	Infrastruktur, lokaler och utrustning inklusive fordon.....	45
13.3	Lagring och transport.....	46
13.4	Hygienisk produktion .....	47
13.5	Personalhygien .....	48
13.6	Förpackningsmaterial .....	50
13.7	Vattenkvalitet.....	51
13.8	Utbildning.....	52
13.9	Skadedjursbekämpning.....	53
13.10	Hantering och förvaring av farliga ämnen (Tvärvillkor - Lväxt 1).....	55
13.11	Hantering och förvaring av avfall (Tvärvillkor – Lväxt 2).....	56
13.12	Växtskyddsmedel och biocider (Tvärvillkor – Lväxt 3).....	57
13.13	Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation/journalföring (Tvärvillkor – Lväxt 4).....	59
13.14	Provtagning, analyser och rapporter (Tvärvillkor – Lväxt 5) .....	60
13.15	Information.....	62
13.16	Spårbarhet.....	63
14	Bilaga 2. Offentlig kontroll av uppfödning, slakt eller jakt av djur eller produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung .....	65
14.1	Rengöring och desinfektion.....	66
14.2	Infrastruktur, lokaler och utrustning, inklusive fordon och fartyg .....	67
14.3	Lagring och transport.....	68
14.4	Rena djur .....	69
14.5	Förpackningsmaterial .....	70
14.6	Vattenkvalitet.....	71
14.7	Utbildning.....	72
14.8	Skadedjursbekämpning.....	73
14.9	Hantering och förvaring av farliga ämnen (Tvärvillkor – Lanimal 1) ..	74
14.10	Hantering och förvaring av avfall (Tvärvillkor – Lanimal 2).....	76
14.11	Smittskydd (Tvärvillkor - Lanimal 4) .....	77
14.12	Personalhygien .....	78
14.13	Läkemedel (Tvärvillkor - Lanimal 3).....	79
14.14	Läkemedel – dokumentation/journalföring (Tvärvillkor – Lanimal 5)	82
14.15	Provtagning, analyser och rapporter (Tvärvillkor – Lanimal 6) .....	85
14.16	Rapporter – dokumentation (Tvärvillkor – Lanimal 7).....	87
14.17	Övrigt – egenproducerat foder (Tvärvillkor – Lanimal 8) .....	88
14.18	Information.....	88
14.19	Spårbarhet.....	89

15	Bilaga 3. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	91
	Mjolkproduktion.....	91
15.1	Friska djur (Tvär villkor - Lmjölk 1).....	91
15.2	Friska djur - juversår (Tvär villkor - Lmjölk 2).....	92
15.3	Otillåtna preparat och illegal behandling (Tvär villkor - Lmjölk 3).....	93
15.4	Karenstid - mjölkproducerande djur (Tvär villkor - Lmjölk 4).....	94
15.5	Lokaler och utrustning (Tvär villkor - Lmjölk 5).....	95
15.6	Ytor och material - (Tvär villkor - Lmjölk 6).....	96
15.7	Rengöring och desinfektion (Tvär villkor - Lmjölk 7).....	97
15.8	Skadedjur och skadedjurskontroll – (Tvär villkor - Lmjölk 8) .....	98
15.9	Mjölkningshygien (Tvär villkor - Lmjölk 9).....	99
15.10	Mjölkningshygien – rests substanser (Tvär villkor - Lmjölk 9).....	100
15.11	Mjölkningshygien – avskiljande av mjölk .....	101
15.12	Mjölkningshygien - spendopningsmedel .....	102
15.13	Kylning av mjölken (Tvär villkor - Lmjölk 10).....	102
15.14	Personalhygien - mjölkproduktion.....	103
15.15	Mikrobiologiska kriterier för mjölk och råmjölk .....	104
16	Bilaga 4. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	105
16.1	Frilevande och hägnat vilt samt renskötsel.....	105
17	Bilaga 5. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	106
17.1	Levande musslor och övriga tvåskaliga blötdjur.....	106
18	Bilaga 6. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	107
18.1	Primärproduktion av fiskeriprodukter .....	107
19	Bilaga 7. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	108
	Äggproduktion.....	108
19.1	Förvaring av ägg på primärproduktionsplatsen (Tvär villkor – Lagg 1) 108	
19.2	Temperatur.....	109
19.3	Leverans av ägg .....	110

# 1 Inledning

## 1.1 Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket vill med denna vägledning ge råd och stöd åt dem som planerar och utför den operativa kontrollen inom primärproduktionen. Vägledningen kan även ge stöd åt andra intressenter, t.ex. till företag och branschorganisationer. Målsättningen är att på ett samlat ställe tillhandahålla information om kontrollområdet, till exempel gällande regelverk, kontaktfunktioner, ansvarsfördelning eller genomförandet av den operativa kontrollen. Härigenom skapas förutsättningar för en operativ kontroll som kännetecknas av hög effektivitet och god kvalitet. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Om en föreskrift blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas, eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolen har tolkningsföreträde vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

Vägledningen består dels av en generell del där planering av livsmedelskontrollen i primärproduktionen, kontrollområden och hantering av avvikelser beskrivs, dels av specifika bilagor uppdelade efter verksamhetsområde. I bilagorna beskrivs faror och risker som är förknippade med specifika verksamhetsområdena. Här ges råd och tips om vilka kontrollområden som är viktiga att kontrollera och hur bedömningar kan göras.

I den generella delen av vägledningen nämns även hur kontrollresultatet ska rapporteras till Livsmedelsverket. Detta ska göras via ett rapporteringsformulär. Livsmedelsverket rapporterar senare vidare till EU-kommissionen.

Vägledningen behandlar även kontroll av de delar av livsmedelsmedellagstiftningen som utgör tvärvillkor<sup>1</sup>, samordning av kontrollen och bedömning av tvärvillkorsöverträdelser. Vägledningens syftar till att bidra till en likvärdig tillämpning av lagstiftningen.

Vägledningen har utarbetats i samråd med Jordbruksverket i de delar som berör tvärvillkoren. Vissa bestämmelser (kontrollområden) som avser tvärvillkor och som faller inom Jordbruksverkets ansvarsområde som central myndighet för foder, djurskydd och djurhälsa har av praktiska skäl integrerats i vägledningen. Kontrollen av dessa bestämmelser sker i regel samtidigt som kontrollen av övriga bestämmelser som omfattas av vägledningen. Syftet med samordningen är att underlätta för länsstyrelserna vid planering och genomförande av kontrollen.

---

<sup>1</sup> Tvärvillkor utgör ett begränsat antal regler inom olika områden, till exempel foder- och livsmedelssäkerhet, som lantbrukaren/primärproducenten måste följa för att få full utbetalning av jordbrukarstödet.

Jordbruksverket har fastställt de delar av vägledning som rör tvärvillkor och kontrollen av tvärvillkor. Detta gäller kapitel 11 Tvärvillkor och de kontrollpunkter i avsnitten 9, 13, 14 och 19 som utgör tvärvillkor. Kontrollpunkter utgör en del av de kontrollinstruktioner som länsstyrelsen ska följa enligt bilaga 3 punkt 3 Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1999:24) om rutiner vid länsstyrelsens handläggning och kontroll av ärenden om jordbrukarstöd och ska vid tvärvillkorskontroll kontrolleras enligt Jordbruksverkets instruktioner.

Vägledningen är ett komplement till både Livsmedelsverkets vägledningar om hygien, offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar och till Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets gemensamma vägledning riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

Livsmedelsverkets *vägledning om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar* består av en generell del där kontrollmetoder och hantering av avvikelser beskrivs och en särskild del om kontroll av livsmedelsanläggningar i leden efter primärproduktionen. Den generella delen är relevant också för livsmedelskontrollen i primärproduktionen och de båda vägledningarna bär därför läsas tillsammans.

*Vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen* innehåller, förutom vägledning för riskklassificering av företagen, vägledning kring planering av kontrollen, upprättande av riskbaserad kontrollplan och prioritering av kontrollen mellan olika branscher och verksamheter. I bilaga 3 beskrivs de mest betydelsefulla farorna inom varje bransch och i bilaga 4 beskrivs riskmodifierande faktorer och åtgärder. Bilagorna bör användas för att riskbasera kontrollen på en specifik anläggning. Samtliga kontrollområden bör kontrolleras men kontrollens fokus bör vara riktad mot de faror och åtgärder i primärproduktionen som har störst betydelse för livsmedelssäkerheten.

För närmare vägledning till planering av den offentliga kontrollen läs också Livsmedelsverkets *vägledning om planering av offentlig livsmedelkontroll*.

## 1.2 Beskrivning av kontrollområdet

Vägledningen omfattar kontroll av livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet.

Kontrollområdet omfattar de allmänna hygienreglerna för livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion och de särskilda hygienreglerna för livsmedel av animaliskt ursprung enligt hygienföreskrifterna och övriga relevanta föreskrifter och föreskrifter (se avsnitt 4.1) inklusive kontroll av tvärvillkor (se avsnitt 11).

Observera att kontrollen inte omfattar

- a) primärproduktion för användning inom hushållet,
- b) producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter,
- c) verksamheter som inte är livsmedelsföretag med som släpper ut livsmedel på marknaden (jfr avsnitt 9.1.3.2 i vägledningen om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar).

För producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter gäller artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 om säkra livsmedel. Vissa produkter omfattas även av nationella regler enligt LIVSFS 2005:20.

Livsmedelsproducerande djur, t.ex. hästar, som hålls i anslutning till en primärproduktionsanläggning omfattas av kontrollen endast om uppfödningen av djuren utgör en del av livsmedelsföretagets verksamhet. Livsmedelsproducerande djur som hålls för privat konsumtion eller för andra ändamål än livsmedelsproduktion omfattas inte av den offentliga kontrollen i primärproduktionen. Enstaka livsmedelsproducerande djur som levereras till ett slakteri omfattas däremot alltid av kontrollen vid slakteriet.

### **1.3 Syftet med kontrollen**

Den behöriga myndigheten ska utföra offentliga kontroller för att verifiera att livsmedelsföretagaren har vidtagit förfaranden för att kontinuerligt uppfylla kraven/nå målen i lagstiftningen. Noterade avvikelser ska följas upp genom förnyad kontroll, för att undersöka och avgöra om livsmedelsföretagaren vidtagit ändamålsenliga och effektiva korrigerande åtgärder, d.v.s. att tidigare avvikelse från kraven i lagstiftningen åtgärdats. Om bristerna kvarstår vid uppföljning av kontrollen ska åtgärder vidtas (artikel 54 i förordning (EG) nr 882/2004).

Det övergripande syftet med den offentliga kontrollen är, enligt artikel 1 i förordning (EG) nr 882/2004, att förhindra, undanröja eller till godtagbara nivåer minska riskerna för människor, säkerställa god sed inom handeln med livsmedel samt skydda konsumenternas intressen.

Offentlig kontroll ska fastställa att livsmedelsföretagaren når målen i livsmedelslagstiftningen. Konsumenterna ska ha tillgång till säkra och redliga livsmedel som är rätt märkta.

## **2 Kontaktfunktioner**

### **2.1 Kontaktfunktioner vid Livsmedelsverket**

Tillämplig lagstiftning, aktuella vägledningar och övrig information som berör offentlig kontroll av livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

## 2.2 Information om andra lämpliga kontaktfunktioner/ myndigheter/organ

Information om och vägledning till foderkontrollen i primärproduktionen samt om tvärvillkor och kontrollen av tvärvillkor finns på Jordbruksverkets webbplats, [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se).

## 3 Definitioner och begrepp

Definitionerna är ordagrant överförda från de aktuella angivna förordningarna och annan livsmedelslagstiftning. Nedan kommenteras vissa av definitionerna som nämns i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 882/2004. Övriga definitioner i förordningarna är också viktiga, men någon kommentar har inte ansetts nödvändig.

”Viktiga begrepp” är Livsmedelsverkets tolkning av begreppets innebörd. Definition av begreppet saknas i lagstiftningen.

### 3.1 Definitioner

**Anläggning:** (artikel 2.1.c i förordning (EG) nr 852/2004)  
varje enhet i ett livsmedelsföretag

*Livsmedelsverkets kommentar:*

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet. En mjölkgård, ett mejeri och en butik, men även ett marknadsstånd, är exempel på anläggningar. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar. Observera att det inte är något krav att ett företag ska hantera eller lagra livsmedel i egna lokaler. Även mellanhänder, som importörer och andra som endast har ett kontor varifrån de dirigerar livsmedlets rörelser, kan vara ett livsmedelsföretag eller anläggning. Ett livsmedelsföretags huvudkontor kan vara en anläggning. Se även kapitel 5.4.

**Bearbetade produkter:** (artikel 2.1.o i förordning (EG) nr 852/2004)  
livsmedel som framställs av obearbetade produkter. Dessa produkter får innehålla ingredienser som behövs vid tillverkningen för att de skall få särskilda egenskaper

**Bearbetning:** (artikel 2.1.m i förordning (EG) nr 852/2004)  
åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar

**Behörig myndighet:** (artikel 2.4 i förordning (EG) nr 882/2004, artikel 2.1.d i förordning (EG) nr 852/2004, §§ 18-20 i Livsmedelsförordningen)  
den centrala myndigheten i en medlemsstat som har behörighet att genomföra offentlig kontroll eller varje annan myndighet som tilldelats sådan behörighet. Hit skall även i tillämpliga fall räknas motsvarande myndighet i tredje land.



*Livsmedelsverkets kommentar:*

I den svenska livsmedelslagstiftningen används begreppet ”kontrollmyndighet”. Vilka som är kontrollmyndigheter framgår av 11 § livsmedelslagen. Fördelningen mellan kontrollmyndigheterna regleras i 23 § livsmedelsförordningen. I Sverige innebär behörig myndighet främst Livsmedelsverket, länsstyrelserna och de kommunala nämnderna.

**Bristande efterlevnad:** (artikel 2.10. i förordning (EG) nr 882/2004)

bristande efterlevnad av foder- eller livsmedelslagstiftningen och av bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd

**Fara:** (artikel 3.14 i förordning (EG) nr 178/2000)

biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha negativ hälsoeffekt

**Fysisk kontroll:** (artikel 2.19 i förordning (EG) nr 882/2004)

undersökning av foder eller livsmedel, eventuellt även kontroll av transportmedlet, förpackningen, märkningen och temperaturen samt provtagning för analys och laboratorietest och varje annan kontroll som krävs för att kontrollera att foder eller livsmedelslagstiftningen efterlevs

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

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

*Livsmedelsverkets kommentar:*

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

**Dokumentkontroll:** (artikel 2.17 i förordning (EG) nr 882/2004)

undersökning av handelsdokument och i tillämpliga fall de med sändningen åtföljande dokument som krävs enligt foder- och livsmedelslagstiftningen

**Hygien:** (artikel 2.1.a i förordning (EG) nr 852/2004)

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

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Hygienkraven är inte uppfyllda om en livsmedelsföretagare inte säkerställer att hälsofaror tas om hand på ett effektivt sätt och att livsmedel är säkra med hänsyn till deras avsedda användningsområde, vilket t.ex. kan vara målgrupp (konsument eller till annan livsmedelsföretagare för bearbetning) eller konsumentens hante-

rande före konsumtion (ska livsmedlet värmebehandlas före konsumtion). Vid offentlig kontroll måste det bl.a. avgöras om livsmedlet utsätts för sådan påverkan att det kan bli skadligt för hälsan eller otjänligt.

**Identitetskontroll:** (artikel 2.18 i förordning (EG) nr 882/2004)  
okulärbesiktning för att kontrollera att de intyg eller andra dokument som åtföljer sändningen överensstämmer med sändningens märkning och innehåll

**Inspektion:** (artikel 2.7 i förordning (EG) nr 882/2004)  
undersökning av varje aspekt av foder, livsmedel, djurhälsa och djurskydd för att kontrollera efterlevnaden av de rättsliga kraven i foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna avseende djurhälsa och djurskydd

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Inspektion är en kontrollmetod, som bör ske utan förvarning. Den kan vara planerad eller oplanerad och utföras ad hoc, d.v.s. som det faller sig. Vid en inspektion kan en viss detalj kontrolleras, t.ex. att utrustningen är rengjord, vilken temperatur som råder i ett kylrum, att ett förpackat livsmedel är rätt märkt, att en tidigare trasig kakelplatta är åtgärdad. Inspektion kan vara en del av en revision.

**Kartläggning:** (artikel 2.8 i förordning (EG) nr 882/2004)  
planerad undersökning som görs för att få en överblick av hur foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd efterlevs

**Kontaminering:** (artikel 2.1.f i förordning (EG) nr 852/2004)  
förekomst eller införande av en fara

**Kontroll:** (artikel 2.2 i förordning (EG) nr 882/2004)  
kontroll av om specificerade krav har uppfyllts, genom undersökning och bedömning av sakliga underlag

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Jmf ”Tillsyn” i avsnitt 4.2 Viktiga begrepp.

**Kontrollplan:** (artikel 2.20 i förordning (EG) nr 882/2004)  
en av den behöriga myndigheten upprättad beskrivning med allmän information om hur dess offentliga kontrollsystem är uppbyggt och organiserat

**Livsmedel:** (artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002)  
alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt har tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. Foder, tobak, växter före skörd, levande djur utom då de behandlats för att släppas ut på marknaden som livsmedel, läkemedel, kosmetika, narkotika, rests substanser och främmande ämnen är inte livsmedel.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

I 3 § livsmedelslagen jämställs snus och tuggtobak samt dricksvatten från och med den punkt där det tas in i vattenverket med livsmedel.

**Livsmedelsföretag:** (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002)

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

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Livsmedelsföretag är ett centralt begrepp i lagstiftningen. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter viss kontinuitet och en viss grad av organisation (beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004). För ytterligare kommentarer se Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

**Livsmedelsföretagare:** (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002)

de fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Se vidare Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

**Obearbetade produkter:** (artikel 2.1.n i förordning (EG) nr 852/2004)

livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats

**Offentlig kontroll:** (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004)

varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller av gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, samt bestämmelser om djurs hälsa och om djurskydd

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Kontroll kan bestå av olika kontrollmetoder och kontrolltekniker såsom kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys eller kombinationer därav (Se artikel 10 i förordning 882/2004).

**Primärprodukter:** (artikel 2.1.b i förordning (EG) nr 852/2004)

produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, från boskapsuppfödning, från jakt och från fiske

*Livsmedelsverkets kommentar:*

I bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 finns allmänna hygienregler för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter, vilket inkluderar även transport, hantering och lagring av primärprodukter under förutsättning att

detta inte påverkar produktens karaktär. Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 finns särskilda regler om animaliska livsmedel inklusive primärprodukter (se även Kommissionens vägledningar till förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004).

**Primärproduktion:** (artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002)

produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också

*Livsmedelsverkets kommentar:*

I bilaga 1 till förordning (EG) nr 852/2004 finns regler för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter, vilket inkluderar även transport, hantering och lagring av primärprodukter under förutsättning att detta inte påverkar produktens karaktär. Se även Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

**Produkter av animaliskt ursprung:** (punkt 8.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

- livsmedel av animaliskt ursprung, inklusive honung och blod,
- levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor avsedda att användas som livsmedel, och
- andra djur avsedda att behandlas i syfte att levereras levande till konsumenten

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Biodling och tillverkning av honung omfattas enbart av de allmänna bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004. De omfattas varken av krav på godkännande eller av identifieringsmärkning och i bilaga III till förordningen finns inga närmare bestämmelser för honung. Det innebär att primärproducenter med tillverkning av honung ska registrera sin verksamhet hos behörig myndighet och tillämpa relevanta bestämmelser för primärproduktion av animaliska livsmedel i enlighet med bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004. Se även kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004.

**Provtagning för analys:** (artikel 2.11 i förordning (EG) nr 882/2004)

insamling av prov från foder eller livsmedel eller något annat ämne (inbegripet från miljön) som är relevant för produktion, bearbetning och distribution av foder eller livsmedel eller djurhälsa för att genom analys kontrollera efterlevnaden av foder- eller livsmedelslagstiftningen och bestämmelser om djurhälsa

**Revision:** (artikel 2.6 i förordning (EG) nr 882/2004)

en systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om verksamheter och resultat från dessa överensstämmer med planerade åtgärder och om åtgärderna har genomförts på ett effektivt sätt och är lämpliga för att nå målen

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Revision är en kontrollmetod som ska förämnas, se vägledning om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

**Slutkonsument:** (artikel 3.18 i förordning (EG) nr 178/2002)  
den slutliga konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Detta begrepp har ersatts av konsument, med samma betydelse, i hygien- och kontrollförordningarna.

**Säkra livsmedel:** (artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002)

Livsmedel ska anses som icke säkra om de kan antas vara

- a) skadliga för hälsan (omedelbara, kortsiktiga, långsiktiga effekter på hälsan) och/eller
- b) otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttnelse, försämring eller nedbrytning).

**Utsläppande på marknaden:** (artikel 3.8 i förordning (EG) nr 178/2002)

innehav av livsmedel för försäljning, inbegripet utbudande till försäljning eller varje annan form av överlåtelse, kostnadsfri eller inte, samt försäljning, distribution och andra former av överlåtelse.

**Ättfärdiga livsmedel:** (artikel 2 g i förordning (EG) nr 2073/2005)

livsmedel av producenten eller tillverkaren avsedda för omedelbar förtäring utan att de behöver tillagas eller tillredas på annat sätt för att effektivt eliminera eller minska förekomsten av skadliga mikroorganismer till en godtagbar nivå.

## 3.2 Viktiga begrepp

**Avvikelse:**

En avvikelse från livsmedelslagstiftningen, d.v.s. en av kontrollmyndighet skriftligt dokumenterad bedömning av att kraven i livsmedelslagstiftningen inte uppfylls.

**Flexibilitet:**

De krav som finns i förordningarna ska tillämpas för många olika typer av verksamheter, från stora industriella anläggningar som hanterar känsliga livsmedel, till små butiker som endast hanterar förpackade livsmedel. I lagtexten skapas utrymme för flexibilitet genom uttryck som exempelvis ”när det är nödvändigt” och ”när så är lämpligt”. Kraven kan alltså anpassas till verksamhetens storlek och art, dock får inte livsmedlet bli hälsofarligt eller otjänligt (se även punkt 5 i kommissionens vägledning till (EG) nr 852/2004).

**God hygienpraxis (GHP):**

Att uppfylla hygienkraven i artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004, till exempel på det sätt som beskrivs i relevant branschriktlinje för god praxis eller på annat sätt som ger likvärdigt resultat, för att uppnå säkra livsmedel.

**God tillverkningsssed (GMP):**

Att tillverka livsmedel, på det sätt som beskrivs i relevant branschriktlinje för god praxis eller på annat sätt som ger likvärdigt resultat, så att redlighet och kravet på att konsumenten inte blir vilseledd uppnås.

**Grundförutsättning i primärproduktionen:**

De planerade åtgärder som livsmedelsföretagaren infört i sin verksamhet för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan. Exempel på grundförutsättningarna är utbildning, rengöring och skadedjursbekämpning. De planerade åtgärderna för respektive grundförutsättning är beroende av verksamhetens art.

**HACCP:**

System som permanent identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan.

*Livsmedelsverkets kommentar:*

Primärproduktionen omfattas inte av kraven på HACCP-baserade förfaranden. Riktlinjer för god praxis, branschriktlinjer, bör dock uppmuntra användningen av lämpliga hygieniska metoder inom primärproduktionen.

**Hantering:**

Detta begrepp används vanligtvis i förordningarna i betydelsen ”direkt handhavande av oförpackade livsmedel”.

**Iakttagelser:**

De dokumenterade observationer som ligger till grund för bedömningen av om kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda eller inte. En iakttagelse kan utgöra ett avsteg från lagstiftningen, men också en observation om att ett företag inte följer sina egna rutiner.

**Konsument:**

Se definition av slutkonsument i avsnitt 4.1.

**Redlighet:**

Med redlighet i livsmedelshanteringen menas att konsumenten inte ska bli vilseledd. Redlighet omfattar alla förfaranden från oavsiktliga misstag till medvetna bedrägerier inom alla moment i livsmedelshanteringen.

**Tillsyn:**

De tidigare använda begreppen tillsyn och tillsynsmyndighet används inte i de nya EG-förordningarna. Där används begreppen kontroll och kontrollmyndighet. Kontroll definieras ovan (se avsnitt 2.1). I begreppet tillsyn ingår dels de granskande åtgärder som genomförs med stöd av lag (kontroll) och myndighetens möjligheter att besluta om någon form av ingripande, dels andra verksamheter, som rådgivning, allmän information och utvecklingsstöd m.m. Dessa skyldigheter omfattas av förvaltningslagens princip om serviceskyldighet m.m.

## 4 Tillämplig lagstiftning

Nedan följer en sammanställning av de viktigaste styrande och vägledande dokumenten för primärproduktionen.

### 4.1 EG-förordningar och nationell lagstiftning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:3) om karenstider
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (2004:27) om märkning och presentation av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2000:25) om rapporteringsskyldighet för tillsynsmyndigheter

### 4.2 Vägledande dokument

EU-kommissionen har tagit fram vägledningar för att ge tolkningshjälp till vissa artiklar i förordningarna och visa hur kommissionen har tänkt när förordningstexten arbetades fram. Vägledningarna är avsedda att verka för enhetlig tillämpning inom EU och avsteg från dessa bör vara väl motiverade. Livsmedelsverkets vägledningar ska ses som ett komplement till kommissionens vägledningar. Vägledningarna är aldrig bindande.

- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004

- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002 – Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering
- Livsmedelsverkets vägledning om hygien
- Livsmedelsverkets vägledning om honung och producenters leveranser av små mängder honung
- Vägledning om jägares direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt
- Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov
- Livsmedelsverkets vägledning om märkning och presentation av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedelanläggningar
- Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggning och beräkning av kontrollavgifter
- Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen

### 4.3 Codex Alimentarius

Codex, eller Codex Alimentarius Commission (CAC), är en mellanstatlig organisation som bildades i början av 1960-talet av FN-organen FAO och WHO i syfte att ta fram internationella regler – standarder – för säkra livsmedel, redlighet i livsmedelshanteringen och frihandel med livsmedel. Det regelverk som standarderna samlats i kallas Codex Alimentarius.

Codexstandarderna är inte bindande för svenska företag eller för svenska konsumenter. Däremot kan en standard få effekt indirekt eftersom de ska beaktas när man inför livsmedelslagstiftning. Standarderna ska även beaktas vid framtagande av nationella branschriktlinjer.

- General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) (Översättning (2005-02-01) av Codex dokument om allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP)
- Codex of Hygienic Practice for Eggs and Egg products (CAC/RCP 15-1976)
- Code of Hygienic Practices for Fresh Fruit and Vegetables including the Annex for Ready-To-Eat Fresh Pre-Cut Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003)
- Codex of Hygienic Practice for Milk and Milk products (CAC/RCP 57-2004)

### 4.4 Branschriktlinjer

Nationella branschriktlinjerna är branschens egen beskrivning av hur företagen kan göra för att uppfylla lagstiftningens krav. Branschriktlinjerna kan omfatta hela eller delar av livsmedelslagstiftningen men också branschspecifika överenskommelser eller ”best practices”. Branschriktlinjerna är ett praktiskt verktyg som ger råd om till exempel lämplig rutiner för säker hantering, rengöring eller skadedjursbekämpning, information om vilka faror som ska beaktas och råd om lämpli-



ga åtgärder för att förhindra och kontrollera farorna. Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa.

En livsmedelsföretagare bedöms kunna uppfylla lagstiftningens mål om den följer relevant branschriktlinje. Branschriktlinjerna kan också vara ett stöd för kontrollmyndigheterna när de i granskningen och bedömningen av företagets egen kontroll kan hänvisa till hur branschen anser att kraven kan uppnås. I branschriktlinjen kan det ställas krav som går utöver kraven i lagstiftningen. En kontrollmyndighet kan inte formulera avvikelser mot en branschriktlinje utan avvikelse kan endast formuleras mot lagstiftningen. När en livsmedelsföretagare påstår sig följa relevant branschriktlinje men det vid kontrollen visar sig att livsmedelsföretagaren avviker från branschriktlinjen utan att det innebär någon avvikelse från lagstiftningen kan detta endast utgöra en iakttagelse. Förhållandet kan, men behöver inte alltid, utgöra en indikation på att livsmedelsföretagaren har systemfel på andra områden där avvikande från branschriktlinjen, eller egna krav, innebär att livsmedelsföretagaren producerar osäkra eller oredliga livsmedel.

Avvikelser som identifieras i samband med offentlig kontroll ska alltid vara ställda mot bestämmelserna i lagstiftningen och baseras på företagets egna rutiner, en bedömning av om rutinerna följs och om de är ändamålsenliga för att uppnå bestämmelserna och målet med lagstiftningen.

Många krav i EG-förordningarna beskriver ett mål, utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger utrymme för flexibilitet, men samtidigt blir det svårare att veta hur man på bästa sätt uppnår lagstiftningens krav och målen med lagstiftningen.

I en nationell branschriktlinje kan många olika lösningar presenteras. Genom att riktlinjerna handlar om en specifik verksamhet kan de bli mer konkreta och därmed lättare att följa.

Livsmedelsverket stöder branschorganisationerna inom primärproduktionen i deras arbete med att ta fram nationella branschriktlinjer. Rekommendationer om innehållet i riktlinjer för god hygienpraxis (branschriktlinjer) för kontroll av faror i primärproduktionen finns i bilaga I del B i förordning (EG) nr 852/2004.

Bedömda branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats. Branschriktlinjer som omfattar både livsmedel och foder i primärproduktionen är bedömda av både Livsmedelsverket och Jordbruksverket.

## 5 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

Livsmedelskontrollen i Sverige utförs av Livsmedelsverket, länsstyrelserna, samt av de lokala kommunala kontrollmyndigheterna (11 § Livsmedelslagen (2006:804)). Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:814).

## **5.1 Beskrivning av Livsmedelsverkets ansvar**

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige och ansvarar för att styra och leda kontrollen samt verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

## **5.2 Övergripande beskrivning av övriga aktörers ansvar**

Länsstyrelserna är behörig kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen i primärproduktionen.

De lokala kommunala kontrollmyndigheterna är behörig myndighet för de anläggningar som hanterar livsmedel i leden efter primärproduktionen under förutsättning att inte Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet.

Jordbruksverket är central behörig myndighet för foderkontrollen och djurskyddskontrollen inom primärproduktionen samt samordnande myndighet för tvärvillkorskontrollen.

Länsstyrelsen är behörig myndighet för tvärvillkorskontrollen samt för foderkontrollen i primärproduktionen och för djurskyddskontrollen.

# **6 Vilka är kontrollobjekten?**

Vägledningen omfattar kontroll av livsmedelsföretag i primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet enligt förordning 882/2004 samt kontrollen av tvärvillkor inom livsmedelsområdet enligt förordningarna (EG) nr 73/2009 och 796/2004.

Med primärproducenter avses verksamheter som producerar livsmedel i obearbetad form enligt artikel 3.17 i (EG) förordning nr 178/2002.

Primärproduktionen är mångskiftande och omfattar hela råvaruproduktionen - allt från odling och skörd av frukt, grönsaker och spannmål till uppfödning av levande djur före slakt, mjölk- och äggproduktion. Jakt och fiske, biodling och bär- och svampplockning är också primärproduktion. Dessutom omfattas transport, lagring och hantering på produktionsplatsen, transport mellan gårdar samt transport av primärprodukter från produktionsplatsen till en första mottagare, till exempel till marknad, grossist, slakteri eller en annan produktionsanläggning, allt förutsatt att produktens natur inte förändrats väsentligt. Uppsamlingscentraler, där vilt samlas innan de transporteras vidare till en vilthanteringsanläggning, utgör också primärproduktion.

Det levande djuret före slakt och spannmålen på åkern är inte livsmedel, däremot är den som föder upp djur eller odlar vegetabilier, som är avsedda att eller kan förväntas ingå i livsmedelskedjan, livsmedelsföretagare inom primärproduktionen och verksamheten omfattas därmed av bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen. Primärproducentens ansvar för säkra livsmedel är lika tydligt som övriga livsmedelsföretagares.

Det är svårt att göra en exakt bedömning av antalet primärproducenter i landet men uppskattningsvis är de vid utarbetande av denna vägledning ca 80 000. Enligt Jordbruksstatistisk årsbok 2007 fanns 76000 gårdar, inklusive foderproducenter. Cirka en tredjedel av dessa bedriver animalieproduktion. Utöver dessa tillkommer några branscher där antalet företag är oklart, till exempel jakt, bär- och svamp-plockning. Flera av dessa verksamheter är säsongsberoende och bedrivs i hög grad som hobbyverksamhet.

## 7 Riskanalys

I artikel 6 i förordning (EG) nr 178/2002 stadgas bland annat att för att uppnå det allmänna målet hög skyddsnivå för människors liv och hälsa ska livsmedelslagstiftningen bygga på riskanalys. Riskanalys definieras i samma förordning som ett förfarande som består av tre sammanhängande delar, nämligen riskbedömning, riskhantering och riskkommunikation.

För livsmedelskontrollens del uttrycks bland annat följande i förordning (EG) nr 882/2004, artikel 3. Medlemsstaterna ska se till att riskbaserad offentlig kontroll genomförs regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i denna förordning. I Sverige är samtliga livsmedelsanläggningar samt livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen riskklassificerade. Med hjälp av riskklassificeringen kan den offentliga kontrollen prioriteras dit den gör störst nytta. Se Livsmedelsverkets vägledningar om riskklassificering

## 8 Organisation och planering av kontrollen

I Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) ges en översikt av hur den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och vilken strategisk inriktning den har. Planen omfattar kontroll av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Livsmedelsverket har vidare utarbetat en vägledning som bland annat behandlar hur den offentliga kontrollen av livsmedel förbereds och genomförs.

Offentlig kontroll ska utföras för att kontrollera hur livsmedelslagstiftningen efterlevs i alla led i produktionen, bearbetningen och distributionen av livsmedel. De

behöriga myndigheter som utför offentlig kontroll ska vara effektiva och opartiska. Det får inte föreligga någon intressekonflikt för den personal som utför den offentliga kontrollen, och heller inte för de som ansvarar för den. Myndigheterna ska ha tillgång till tillräckligt stor personalstyrka med ändamålsenlig kompetens. Personalen ska vara väl kvalificerad och erfaren och hålla sig uppdaterad på sina kompetensområden. Lämpliga utrymmen och lämplig utrustning ska också finnas.

Offentlig kontroll ska utformas enligt dokumenterade förfaranden för att säkerställa en likriktad och kvalitativ kontroll. Kontrollaktiviteter och övervakningssystem bör vara väldokumenterade, t.ex. genom kontrollplan, vägledningar, instruktioner och checklistor.

Offentlig kontroll ska genomföras utan förvarning utom i samband med revision och liknande fall då det krävs att livsmedelsföretagaren underrättas i förväg. Offentlig kontroll får också genomföras ad hoc, d.v.s. spontant och när det i det enskilda fallet krävs en kontroll t.ex. vid matförgiftningsutbrott.

Vid överträdelser av kraven i lagstiftningen ska nödvändiga sanktioner vidtas av myndigheten, som ska ta hänsyn till avvikelens art och om företaget tidigare visat prov på bristande efterlevnad (artikel 54 i (EG) nr 882/2004).

## 8.1 Kontrollplan

Den myndighet som ansvarar för att genomföra offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar kan upprätta en kontrollplan. I kontrollplanen beskrivs hur den behöriga myndighetens offentliga kontrollsystem är uppbyggt och organiserat, d.v.s. hur de krav som ställs på den offentliga kontrollen uppfylls av myndigheten.

En kontrollplan kan omfatta hela myndighetens kontrollansvar inom livsmedelskedjan eller kontrollen inom ett enskilt sakområde, t.ex. mjölkproducenter, fri-landsodling, grisproduktion eller musslor.

I kontrollplanen bör följande beskrivas:

- mål för den offentliga kontrollen
- ansvarsfördelningen (inom och mellan myndigheter)
- samordning med andra myndigheter
- myndighetens befogenheter
- resurser i form av kontrollpersonal, utrustning, finansiella medel, kompetens
- anläggningsregister, typ av objekt
- provtagnings- och laboratoriekapacitet
- gjorda prioriteringar (utifrån riskklassificering av anläggningarna)
- kontrollintervall, kontrollmetoder, planerade projektinsatser, ev. kontrolltema (denna del kan omfatta aktuellt verksamhetsår, samt en flerårig plan, på tre till fem år)
- rutiner för utförande av kontroll
- rapportering av kontrollresultat
- åtgärder vid bristande efterlevnad

- uppföljning och utvärdering av kontrollen
- beredskap

Det finns inget krav på att uppgifterna ska vara samlade i ett eget dokument. Uppgifterna kan t.ex. finnas i databaser, excelfiler och verksamhetsplaner hos myndigheten.

När kontrollplanen upprättas kan kontrollen av en bransch fördelas på anmäld och oanmäld kontroll och på kontrollmetoderna revision, inspektion och provtagning av livsmedel. Kontrollen kan även vara projektorienterad, t ex kartläggning.

Planen bör grundas på

- kartlagda faror och risker i primärproduktionen (enligt modell för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen),
- erfarenheter, information och tidigare resultat från livsmedelskontrollen.

Kontrollplanen bör omfatta samtliga branscher inom primärproduktionen och prioritering av kontrollen mellan olika branscher och företag. Prioriteringen bör följa de principer som beskrivs i vägledningen för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen, men anpassas efter kontrollmyndighetens egna erfarenheter från tidigare kontroller. För närmare vägledning se avsnitt 6 i nämna vägledning.

Om en annan kontrollprioritering används än den som beskrivs i vägledningen för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen används bör samtliga branscher ha kontrollerats inom en femårsperiod.

Av kontrollplanen bör det framgå vilka revisioner och inspektioner som är planerade att genomföras, det antal prover som är planerade att analyseras och om kontrollen omfattar samtliga relevanta krav i EG-förordningarna 852/2004 och 853/2004 eller enbart tvärvillkorskraven. Den ordinarie kontrollen enligt förordning (EG) nr 882/2004 och kontrollen av tvärvillkor bör samordnas så att antalet kontrollbesök på en enskild anläggning minimeras.

På grund av den låga kontrollfrekvensen bör alla kontrollområden kontrolleras vid varje kontrollbesök. Kontrollen bör dock vara riskbaserad och tyngdpunkten läggs på de betydelsefulla farorna vid den kontrollerade anläggningen.

Utöver detta bör kontrollplanen innehålla information om planerad vidareutbildning för kontrollpersonalen. Den bör också ge utrymme för oförutsedda händelser som kan påverka kontrollbehovet, t.ex. nya verksamheter. Det kan vara lämpligt att myndigheten fastställer kontrollplanen och den årliga verksamhetsplanen samtidigt.

Livsmedelsverket har tillsammans med Jordbruksverket tagit fram en gemensam mall för kontrollplaner. Mallen finns tillgänglig på [livsteck.net](http://livsteck.net).

# 9 Bedömningsgrunder för offentlig kontroll och livsmedelshygien

## 9.1 Allmänt

Anläggningar inom primärproduktion ska registreras hos länsstyrelsen. Livsmedelsföretagare i primärproduktionen har ett lika tydligt producentansvar som övriga livsmedelsföretagare. Syftet med registreringen är att den behöriga myndigheten ska få veta var livsmedelsföretagen finns och vilken verksamhet som bedrivs, så att offentlig kontroll kan utföras när myndigheten bedömer att det är nödvändigt och i enlighet med de allmänna principerna i artikel 31 i förordning (EG) nr 882/2004. Närmare bestämmelser och vägledningen om registrering finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) respektive i vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

Livsmedelsföretagare inom primärproduktionen ska följa tillämpliga regler i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004. Reglerna i förordningen är delvis olika för livsmedelsföretagare som odlar eller skördar växtprodukter och livsmedelsföretagare som föder upp djur för livsmedelsändamål eller har produktion av livsmedel med animaliskt ursprung, till exempel mjölk, ägg, fiske eller musslor. När det gäller produktion av livsmedel med animaliskt ursprung ska även de särskilda bestämmelserna i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 följas. Närmare beskrivning av vad som utgör primärproduktion och gränsdragning mellan primärproduktion och verksamheter i senare led i livsmedelskedjan finns i Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

### 9.1.1 Avgifter för offentlig kontroll i primärproduktionen

Enligt 3 § förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll får avgifter inte tas ut för kostnader för offentlig kontroll av livsmedelsföretag i primärproduktionen. Detta inbegriper även avgifter för registrering. Avgifter för extra offentlig kontroll ska däremot tas ut i enlighet med artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004 om avvikelser.

## 9.2 Hygien

De allmänna hygienreglerna för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet är fastlagda i bilaga I, del A, i förordning 852/2004.

Bilagan ska tillämpas på

- a) transport, lagring och hantering av primärprodukter på produktionsplatsen, under förutsättning att primärprodukternas natur inte väsentligt ändras därigenom,
- b) transport av levande djur, när detta är nödvändigt för att uppnå syftena med denna förordning,

- c) i fråga om produkter av vegetabiliskt ursprung, fiskeriprodukter och vilt, transportverksamhet för leverans av primärprodukter, vars natur inte väsentligt har ändrats, från produktionsplatsen till en anläggning

Bestämmelserna omfattar livsmedelsföretagare inom primärproduktionen som bedriver uppfödning, slakt eller jakt av djur eller produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung samt livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter.

Bilagan innehåller mycket allmänt hållna regler om hygien och dokumentation (journalföring). Hygienreglerna innebär bland annat att livsmedelsföretagare så långt som möjligt ska se till att primärprodukter skyddas från kontaminering (förorening).

För att avgöra vilka åtgärder som är lämpliga och vilka rutiner som behövs för att skydda produkterna ska företagaren ta hänsyn till eventuell bearbetning som produkterna kommer att genomgå senare i livsmedelskedjan. Olika åtgärder kan till exempel behövas vid produktion av en produkt som normalt betraktas som ätbar, till exempel jordgubbar eller ostron, jämfört med en produkt som vanligtvis upphettas eller genomgår annan beredning eller bearbetning, till exempel kött eller fisk.

Bilaga III i förordning 853/2004 innehåller mer detaljerade regler för vissa primärprodukter av animaliskt ursprung, däribland jakt, levande musslor, fiskeriprodukter, obehandlad mjölk och ägg.

Del B i bilaga I till förordning 852/2004 innehåller rekommendationer om riktlinjer för god hygienpraxis, se vidare avsnitt 14 Branschriktlinjer.

## **9.3 Offentlig kontroll av livsmedelsföretag i primärproduktionen**

I Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedelsföretag ges stöd och ledning till planering, genomförande, dokumentation och uppföljning av kontrollen samt kommunikering med livsmedelsföretagaren.

Olika kontrollmetoder och kontrolltekniker kan användas vid den offentliga kontrollen, till exempel kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys, enligt artikel 10 i förordning EG (nr) 882/2004. I nämnda vägledningen ges en närmare beskrivning av kontrollmetoderna revision, inspektion samt provtagning och analys och hur dessa bör förberedas, genomföras och dokumenteras, inklusive hantering av avvikelser. För information och vägledning se vägledning om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

### **9.3.1 Planerad offentlig kontroll**

Den planerade offentliga kontrollen ska vara risk- och erfarenhetsbaserad och genomföras så ofta som det behövs (artikel 3 i förordning (EG) nr 882/2004).

Vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen bör användas vid planering av livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Kontrollfrekvensen av livsmedelsföretag inom primärproduktionen bör anpassas till att minst motsvara kraven i förordning (EG) nr 1122/2009, det vill säga minst en (1) procent av primärproducenternas livsmedelsanläggningar. Baserat på myndigheternas erfarenheter, lokala eller regionala skillnader kan dock en högre kontrollfrekvens vara motiverad inom vissa branscher eller verksamheter. För att säkerställa att företagen uppfyller kraven i lagstiftningen bör samtliga kontrollområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle.

För att säkerställa att offentlig kontroll sker i alla led i livsmedelskedjan får ingen bransch undantas helt från den årliga planerade kontrollen (se avsnitt 6.4 i vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen).

För vägledning angående val av kontrollmetoder och kontrolltekniker se vägledningen om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar. I vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen ges närmare vägledning om kontrollfrekvens, disponering av kontrollen och kontrolltid vid kontroll av primärproduktionen.

## **9.4 Extra offentlig kontroll**

Extra offentlig kontroll kan antingen utföras på grund av uppföljning av avvikelser eller bristande efterlevnad, som noterats vid tidigare kontroller av verksamheten eller i utredningssyfte.

### **9.4.1 Uppföljning av avvikelser**

Om den planerade kontrollen leder till anmärkningar (avvikelser eller bristande efterlevnad) ska dessa följas upp genom förnyad kontroll inom skälig tid. Uppföljningen bör planeras och ske genom lämplig metod såsom revision, inspektion, provtagning, administrativ kontroll eller annan kontroll. Den uppföljande kontrollen ska bekostas av livsmedelsföretagaren i enlighet med artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004. Det innebär att kostnader för uppföljningen ska debiteras den som kontrolleras. Avgifter är inte att betrakta som sanktion eller straff mot företagaren utan används enbart för att täcka myndighetens kostnader för den extra offentliga kontrollen. Kostnader för kontroll som är resultatet av obefogade klagomål ska inte belasta den som kontrolleras.

### **9.4.2 Kontroll som utförs i utredningssyfte**

Utöver den planerade kontrollen ska kontroll göras då det finns misstanke om eller anledning att anta att livsmedelslagstiftningen eller beslut fattade med stöd av lagstiftningen inte efterlevs. Kontroll som utförs med anledning av klagomål, tips eller liknande där någon bristande efterlevnad inte kan konstateras, är inte extra offentlig kontroll och ska inte belasta företagaren som är föremål för kontrollen.



## 9.5 Samordning av kontroller i primärproduktionen

Den planerade livsmedelskontrollen av verksamheter inom primärproduktionen bör samordnas med den planerade tvärvillkorskontrollen så långt som möjligt. För att upprätta en samordnad årlig kontrollplan bör kontrollobjekt dels väljas ut med hjälp av vägledningen för riskklassificering och dels utifrån riskanalysen för tvärvillkorskontrollen. Genom att lägga samman resultaten från de båda modellerna kan en samordnad årlig kontrollplan upprättas. Några av de utvalda kontrollobjekten kommer att vara de samma, medan andra kommer att skilja sig åt, eftersom kriterierna för kontrollprioritet och riskanalys delvis är olika. När kontrollplanen upprättas bör också hänsyn tas till att samtliga branscher inte omfattas av tvärvillkoren. Exempel på branscher som inte omfattas är jakt och fiske, insamling av vilda bär och svampar och biodling.

Det finns många likheter mellan livsmedelslagstiftningen och foderlagstiftningen och farorna och riskerna är ofta de samma för foder- och livsmedelsanläggningar inom primärproduktionen. Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets gemensamma vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen skapar förutsättning för samordning av livsmedel- och foderkontrollen. De centrala myndigheterna uppmuntrar att kontrollen samordnas så att en effektiv och riskbaserad kontroll uppnås. På så sätt minimeras antalet kontrollbesök hos den enskilda företagaren.

## 9.6 Kontroll av livsmedelsanläggningar i primärproduktionen

Vid kontroll på plats kan någon eller flera av kontrollmetoderna revision, inspektion eller provtagning och analys användas för att kontrollera att livsmedelsföretagaren uppfyller lagstiftningens krav.

Vilken kontrollmetod som användas kan bl.a. bero på verksamhetens storlek och art, dvs. risk, om företaget följer något etablerat kvalitetssäkringssystem som omfattas av erfarenhetsmodulen (vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen) och tidigare erfarenheter från kontrollen. De betydelsefulla farorna och risken i en verksamhet kan också vara av betydelse för hur stor del av företagets system för egen kontroll som är dokumenterad.

Kravet på att livsmedelsföretagaren ska dokumentera rutiner och resultat från egenkontrollen kan alltså variera beroende på företagets storlek och art och kan bl.a. bero på vilka faror och risker i verksamheten, antal sysselsatta i företaget och verksamhetens komplexitet.

Dokumentationskravet kan dessutom vara beroende av vilket kontrollområde som avses. Företagaren ska dock alltid kunna redogöra för sina planerade åtgärder. Detta bör ingå när man bedömer om rutiner är ändamålsenliga. I lagstiftningen finns tydligt uttalade dokumentationskrav, t.ex. krav på journalföring, inom vissa

kontrollområden men inom andra saknas det. Hur länge sådan dokumentation ska sparas beror också på verksamhetens omfattning och art.

Det innebär att revision kan vara en effektiv kontrollmetod vid en stor anläggning med en komplicerad eller omfattande verksamhet och mycket dokumentation av både rutiner och resultat från egenkontrollen. Vid en liten anläggning med en enkel verksamhet kan däremot inspektion ge en tillräckligt bra bild av hur väl lagstiftningens krav uppfylls inom vissa kontrollområden. Valet av kontrollmetod kan också bero på om verksamheten är säsongberoende eller vissa kontrollområden bara kan kontrolleras vid en särskild tidpunkt på dagen. Vid t.ex. kontroll av användning av bekämpningsmedel i växtodlingen, förfaranden vid läkemedelsbehandling av livsmedelsproducerande djur eller mjölkningshygien kan revision bli aktuellt.

Detta är generella riktlinjer som måste anpassas till den enskilda primärproduktionsanläggningen.

När en uppföljande kontroll görs för att avgöra om företagaren har vidtagit åtgärder mot tidigare noterade avvikelser kan inspektion och/eller provtagning vara ändamålsenligt.

Kontrollmyndigheten kan med hjälp av nedanstående frågor kontrollera att livsmedelsföretagarens system för kontroll av den egna verksamheten säkerställer att kraven och målen i livsmedelslagstiftningen uppfylls.

1) Finns rutiner?

Har livsmedelsföretagaren planerade åtgärder, t.ex. ett genomtänk och systematisk arbetssätt, för att uppfylla kraven?  
(Kontrolleras huvudsakligen genom intervjuer och dokumentgranskning)

2) Följs rutinerna?

Gör företagaren det den har sagt att den ska göra? Genomförs de planerade åtgärderna på ett effektivt sätt? Uppnås avsett resultat?  
(Kontrolleras i huvudsak på plats i verksamheten)

3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Uppfylls lagstiftningens krav och mål i det specifika fallet i förhållande till verksamhetens storlek och art? Är rutinerna lämpliga för att uppfylla kraven? Om man följer rutinerna kommer man då att uppfylla kraven? Genomförs rutinerna på ett sätt som gör att krav och målen i lagstiftningen uppfylls? En sammantagen bedömning görs med underlag från frågorna 1 och 2. I samband med denna fråga bedöms alltså om lagstiftningens krav uppfylls.

Samtliga tre frågor används vid revision. Vid inspektion besvaras framförallt fråga 2, men även delar av fråga 3.

Som tidigare nämnts kan företaget rutiner vara skriftliga eller muntliga. Behovet av dokumenterade rutiner och resultat från provtagningar, analyser och egna kon-

troller varierar beroende på livsmedelsföretaget storlek och art. Dokumentationskravet kan dessutom vara olika beroende på vilket kontrollområde som avses. Detta bör ingå i bedömningen av rutinens ändamålsenlighet. Behöver en rutin vara dokumenterad för att personalen ska kunna utföra arbetsmomentet på rätt sätt?

En annan viktig del av kontrollen på plats är att kontrollera att myndighetens uppgifter om anläggningen stämmer. Är anläggningen registrerad? Är myndighetens uppgifter om den registrerade anläggningen korrekta? Följer primärproducenten något bedömt kvalitetssäkringssystem? Finns det anmärkningar eller avvikelser från dessa kontroller som är av betydelse för livsmedelskontrollen? Har verksamheten förändrats så att riskklassificeringen påverkas?

### **9.6.1 Kontrollområden**

För att underlätta kontrollen, samordning med tvärvillkorskontroll, efterföljande rapporteringen, uppföljningen och kommunikeringen med livsmedelsföretagaren har Livsmedelsverket definierat följande s.k. kontrollområden:

1. Rengöring och desinfektion – rengöring, rengöringskemikalier, rengöringsresultat
2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg – flöden, planering, utformning, uppbyggnad, konstruktion, placering, utrymmen, planlösning, underhåll, flöden
3. Lagring och transport- förvaring, separering av primärprodukter, förpackningsmaterial, kemikalier, kontamination
4. Hygienisk produktion – rena växtprodukter, rena djur
5. Personalhygien – arbetskläder, handtvätt
6. Förpackningsmaterial – material i kontakt med livsmedel
7. Vattenkvalitet – vatten som används på anläggningen, inte dricksvattenproduktion
8. Temperatur – kylförvaring, jämn temperaturförvaring
9. Utbildning – kompetens, kunskap om hälsorisker, hälsotillstånd
10. Skadedjursbekämpning – skadedjur, skadeinsekter, tamdjur
11. Smittskydd – förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar (zoonser)
12. Hantering och förvaring av farliga ämnen – rengöringsmedel, bekämpningsmedel, växtskyddsmedel, gödsel m.m.

13. Hantering och förvaring av avfall – avfall, produkttester m.m.
14. Växtskyddsmedel och biocider – användning, hantering och dokumentation, inklusive karenstider
15. Läkemedel – användning och dokumentation inklusive karenstider
16. Provtagning, analyser och rapporter – dokumentation och korrigerande åtgärder
17. Information – märkning, presentation, redlighet, information till allmänheten
18. Spårbarhet – från vem och till vem, återkallelse av felaktig produkt
19. Övriga krav - enligt bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004

Livsmedelsverkets tolkning av hygienkraven och närmare beskrivning av de enskilda kontrollområdena finns i avsnitt 9.6.2 nedan samt i bilagorna till denna vägledning.

Förfaranden grundade på HACCP-principen utgör inget krav i primärproduktionen. Livsmedelsföretagare i primärproduktionen ska dock identifiera de faror som förekommer i verksamheten och vidta lämpliga åtgärder så att dessa faror kontrolleras (se även bilaga I del B, förordning (EG) nr 852/2004).

### **9.6.2 Kontroll av kontrollområden**

I bilagorna till vägledningen beskrivs varje kontrollområde och hur man kontrollerar att livsmedelsföretagaren genom att styra och kontrollera sin egen verksamhet uppfyller de enskilda kraven i livsmedelslagstiftningen. För varje kontrollområde ges dels vägledning till kontrollen och dels tolkning av kraven i lagstiftningen.

Alla kontrollområden som är relevanta för verksamheten bör kontrolleras vid varje planerat, ordinarie kontrolltillfälle. Vid extra offentlig kontroll för till exempel uppföljning av avvikelser eller bristande efterlevnad eller utredningar kontrolleras däremot bara vissa utvalda kontrollområden.

Alla frågeställningar är inte aktuella för alla typer av verksamheter, men är tänkta att ge en bild av vad som omfattas av respektive kontrollområde. Lagstiftningshänvisningarna är inte uttömmande och endast i vissa fall finns hänvisningar till annan relevant lagstiftning. Som nämnts tidigare bör, på grund av den låga kontrollfrekvensen, samtliga kontrollområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle. Kontrollen bör dock vara riskbaserad och tyngdpunkten i kontrollen läggas på de kontrollområden som är av störst betydelse vid varje enskild anläggning.

**Bilaga 1** ger allmän vägledning för kontroll av verksamheter som bedriver produktion, skörd eller insamling av växtprodukter och därmed sammanhängande verksamhet (jfr bestämmelserna i bilaga I i förordning EG (nr) 852/2004).

**Bilaga 2** ger allmän vägledning för kontroll av verksamheter som bedriver uppfödning, slakt eller jakt av djur samt produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung och därmed sammanhängande verksamhet (jfr bestämmelserna i bilaga I i förordning EG (nr) 852/2004).

**Bilaga 3** ger särskild vägledning för kontroll av primärproduktion av livsmedel av animaliskt ursprung (Jfr bestämmelserna i bilaga III i förordning EG (nr) 853/2004).

## 9.7 Rapportering

Efter att kontroll utförts på en livsmedelsanläggning ska en rapport skrivas. Rapporten ska överlämnas till livsmedelsföretagaren åtminstone vid bristande efterlevnad.

Om den offentliga kontrollen omfattat tvärvillkor inom livsmedelsområdet ska resultaten av denna kontroll även rapporteras på kontrollprotokoll Kontroll av tvärvillkor – Livsmedel, se vidare avsnitt 11.

Kontrollresultatet ska även rapporteras till Livsmedelsverket i myndighetsrapporteringen. Livsmedelsverket sammanställer och rapporterar vidare till EU-kommissionen.

### 9.7.1 Avvikelse och åtgärder

I livsmedelslagstiftningen används begreppet *bristande efterlevnad*, med vilket ska förstås bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen. Inom livsmedelskontrollen används sedan tidigare begreppet *avvikelse*. Avvikelse anses ha samma innebörd som bristande efterlevnad.

En *avvikelse* föreligger när livsmedelsföretagaren i någon aspekt inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. En avvikelse kan bestå av en eller flera iakttagelser som kontrollmyndigheten gör.

Exempel på detta är:

Exempel 1:

Företagets rutiner för utbildning av personal avviker mot kraven i bilaga I, punkt 5d i förordning (EG) nr 852/2004. Bedömningen baseras på följande iakttagelse: Personalen som skördar (plockar) bären har inte fått utbildning om hälsorisker.

Exempel 2:

Bister noterades i företagets rutiner för hantering av mjölk från djur som står under läkemedelsbehandling. Bedömningen baseras på följande iakttagelser:

- a) Mjölkningsutrustning rengörs inte på sådan sätt att företagaren kan säkerställa att mjölken inte kan innehålla rests substanser.
- b) Företagets rutiner för märkning av djur som står under behandling följs inte.

Av artikel 54 i förordning (EG) nr 882/2004 följer att om den behöriga myndigheten konstaterar bristande efterlevnad, ska den vidta åtgärder för att se till att företagaren avhjälper situationen. När den behöriga myndigheten beslutar vilken åtgärd som ska vidtas ska hänsyn tas till den bristande efterlevnadens art och om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

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

## 9.7.2 Rapport till livsmedelsföretagaren

Nedan ges en beskrivning av vilka uppgifter kontrollrapporten ska innehålla och hur resultatet från kontrollen ska kommuniceras.

### Rapportens innehåll

Enligt artikel 9 i förordning (EG) nr 882/2004 ska kontrollrapporten innehålla:

- en beskrivning av syftet med den offentliga kontrollen.  
Ett övergripande syfte med den offentliga kontrollen är, enligt artikel 1 i förordning (EG) nr 882/2004, att förhindra, undanröja eller till godtagbara nivåer minska riskerna för människor, säkerställa god sed inom handeln med livsmedel samt skydda konsumenternas intressen (se även avsnitt 1.2). Specifika syften med en enskild kontroll av en anläggning kan anges och vilka kontrollområden som har kontrollerats.
- vilken kontrollmetod som tillämpats (revision, inspektion och/eller provtagning alternativt anmäld eller oanmäld kontroll),
- resultaten av den offentliga kontrollen. Om bedömning görs att kraven för ett område i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda bör detta dokumenteras med att ingen avvikelse har noterats. Om bedömning görs att kraven för ett område i livsmedelslagstiftningen inte är uppfyllda bör detta dokumenteras som en avvikelse,
- avvikelser. Avvikelsen bör vara så formulerad att det tydligt framgår vilket krav i livsmedelslagstiftningen som inte är uppfyllt. Av rapporten ska framgå vilka iakttagelser som ligger till grund för bedömningen att en avvikelse föreligger. Iakttagelser ska utgöra kortfattade beskrivningar av observationer som är gjorda vid kontrollen. Vid behov kan även fotodokumentation användas.
- i förekommande fall de åtgärder, ev. frivilliga åtaganden, som livsmedelsföretagaren ska göra.

När myndigheten anger vilka åtgärder företagaren ska vidta (och i förekommande fall inom vilken tid som bristerna ska vara åtgärdade) mot eventuella avvikelser är det viktigt att detta formuleras som ett beslut. Sådana beslut är alltid överklagningsbara, vilket ska framgå.

Av rapporten bör även framgå:

- faktauppgifter om livsmedelsföretagaren och anläggningen, d.v.s. namn, adress, eventuellt godkännandenummer, anläggningstyp,
- tid och plats för kontrollen (datum)
- uppgift om vem som utfört kontrollen (namn och titel på kontrollpersonalen)
- uppgift om vem som var närvarande vid kontrollen (namn och behörighet att företräda företaget)
- hur och när uppföljning kommer att ske.

Uppföljning är kontrollmyndighetens verktyg för att kontrollera att rättelse har skett. Av rapporten bör framgå när och hur avvikelserna följs upp. Hur och när uppföljning ska göras grundas på hur avvikelserna värderas och på vad som

### **Kontroll av tvärvillkor**

Vid kontroll som omfattar tvärvillkor ska det av rapporten dessutom framgå:

- om kontrollen var aviserad eller inte,
- bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet,
- om avsiktlighet bör utredas samt
- om företagaren är informerad om bedömningen.
- Kontrollprotokollet för tvärvillkor ska också fyllas och resultaten från kontrollen rapporteras till Jordbruksverket.

### **Kommunicering med livsmedelsföretagaren**

Livsmedelsföretagaren har rätt att ta del av de uppgifter som framkommer av rapporten och yttra sig över dessa uppgifter inom en bestämd tid (kommunicering, se § 21 i förvaltningslagen (1986:223)). Kommunicering ska ske med den ansvarige livsmedelsföretagaren eller person som tydligt fått delegation att representera livsmedelsföretagaren. Kontrollmyndigheten bör dokumentera med vem och när kommunikation skett. Kommunikationen anses genomförd när utsatt tidsfrist löpt ut och/eller synpunkter från livsmedelsföretagaren inkommit. Om kommunikation inte genomförts med rätt person kan förfarandet få göras om innan vidare åtgärder mot företaget kan vidtas. Om nya uppgifter tillkommer ska även dessa kommuniceras med livsmedelsföretagaren.

### **9.7.3 Rapportering till Livsmedelsverket**

Medlemsstaterna ska årligen överlämna en rapport till EU-kommissionen (artikel 44 i förordning (EG) nr 882/2004). Rapporten ska bl.a. innehålla resultatet av de kontroller som har utförts under det föregående året. Medlemsstaterna ska även rapportera vilka och hur många åtgärder som har vidtagits med anledning av kontrollresultaten.

Varje kontrollmyndighet ska rapportera in uppgifter till Livsmedelsverket om den kontroll som har bedrivits under året. Livsmedelsverket sammanställer och rapporterar vidare till kommissionen, se Livsmedelsverkets anvisning till rapportering av livsmedelskontrollen.

De kontrollresultat, både ”utan avvikelse” respektive ”avvikelse”, som har noterats inom de olika kontrollområdena ska rapporteras till Livsmedelsverket. I rapporteringsformuläret, se nedan, anges de olika kontrollområdena. Som nämnts tidigare bör samtliga relevanta kontrollområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle. Om ett kontrollområde bara delvis har kontrollerats ska även dessa resultat rapporteras. Eftersom tvärvillkoren är en del av livsmedelskontrollen ska resultaten från tvärvillkorskontroller också rapporteras.

Rapportering ska ske enligt de rapporteringspunkter som Livsmedelsverket har beslutat. Detaljeringsgraden på rapporteringspunkterna är vald utifrån att de är en del av indikatorn för mikrobiologiskt säkra livsmedel respektive för redlighet. Indikatorerna används för att bedöma hur målen ”maten är mikrobiologiskt säker” och ”hanteringen är redlig” har uppfyllts. Har kontroll utförts på de detaljerade rapporteringspunkterna anges resultatet i respektive punkt. Resultatet från all övrig kontroll som har utförts inom kontrollområdet anges i rapporteringspunkten ”övrigt” under det aktuella kontrollområdet.

Kontrollmyndigheternas rapportering av kontrollresultatet till Livsmedelsverket omfattar samtliga noterade avvikelser (d.v.s. konstaterad bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen). Detta oavsett om kontrollmyndigheten har vidtagit några åtgärder eller inte. Rapporteringen till Livsmedelsverket omfattar även resultat från s.k. fullständig tvärvillkorskontroll, se även avsnitt 11. Tvärvillkor.

## Rapporteringsformulär för kontrollresultat

(UA = utan avvikelse, A = avvikelse)

Rapporteringspunkt	Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)	UA	A
<b>1. Rengöring och desinfektion</b>			
1.1 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med ätfärdiga växtprodukter	13.1, 14.1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk	15.7 (Lmjölk 7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Rengöring och desinfektion – övrigt	13.1, 14.1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon, fartyg</b>			
2.1 Lokaler och utrustning - mjölkkningsutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontaminering av mjölk	15.5 (Lmjölk 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Utrustning - ändamålsenliga ytor och material för kontakt med mjölk	15.6 (Lmjölk 6)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>Rapporteringspunkt</b>	<b>Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)</b>	<b>UA</b>	<b>A</b>
2.3 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg – övrigt	13.2, 14.2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Lagring och transport</b>			
3.1 Lagring av spannmål	13.3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Lagring av ägg	19.1 (Lägg 1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Lagring och transport av fisk	14.3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Lagring och transport – övrigt	13.3, 14.3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Hygienisk produktion</b>			
4.1 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för mjölkkningshygien (förmjölkkningsrutiner)	15.9 (Lmjölk 9)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för att upptäcka och avskilja mjölk från sjuka djur, att avskilja råmjölk från obehandlad mjölk	15.1 (Lmjölk 1) 15.2 (Lmjölk 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3 Hygienisk produktion – ändamålsenliga rutiner för urtag av fisk, ren och vilt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3 Hygienisk produktion – övrigt	13.4, 15.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5. Personalhygien</b>			
5.1 Personalhygien – funktionella handtvättanordningar vid hantering av obehandlad mjölk och ätfärdiga växtprodukter	13.5, 15.14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Personalhygien – ändamålsenliga rutiner för personalens hälsotillstånd	13.5, 14.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 Personalhygien – övrigt	13.5, 14.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6. Förpackningsmaterial</b>			
6.1 Förpackningsmaterial	13.6, 14.5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>7. Vattenkvalitet</b>			
7.1 Vattenkvalitet - ändamålsenliga rutiner för upptag av tvåskaliga blötdjur från godkänt vatten	14.6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2 Vattenkvalitet – bevattningsvatten	13.7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3 Vattenkvalitet – övrigt	13.7, 14.6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8. Temperatur</b>			
8.1 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för kylförvaring av mjölk	15.13 (Lmjölk 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för förvaring av övriga produkter av animaliskt ursprung	19.2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>9. Utbildning</b>			
9.1 Utbildning	13.8, 14.7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rapporteringspunkt	Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)	UA	A
<b>10. Skadedjursbekämpning</b>			
10.1 Skadedjursbekämpning - ändamålsenliga rutiner för mjölkkrum	15.8 (Lmjölk 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2 Skadedjursbekämpning – övrigt	13.9, 14.8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>11. Smittskydd</b>			
11.1 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för införsel av nya djur, rapportering vid misstanke om sjukdomsutbrott	14.11 (Lanimal 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för att förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar; t.ex. rena djur, hygienbarriärer, rengöring	14.4, 14.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>12. Hantering och förvaring av farliga ämnen</b>			
12.1 Hantering och förvaring av farliga ämnen	13.10 (Lväxt 1), 14. 9 (Lanimal 1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>13. Hantering och förvaring av avfall</b>			
13.1 Hantering och förvaring av avfall	13.11 (Lväxt 2) 14.10 (Lanimal 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>14. Växtskyddsmedel och biocider</b>			
14.1 Växtskyddsmedel och biocider - ändamålsenliga rutiner för användning	13.12 (Lväxt 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation över använda preparat	13.13 (Lväxt 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>15. Läkemedel</b>			
15.1 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel inkl. karenstider	14.13 (LAnimal 3) 15.3 (Lmjölk 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.2 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för märkning av djur och avskiljande av mjölk under karenstiden	15.4 (LMjölk 4) 15.10 (LMjölk 9)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.3 Läkemedel - dokumentation över använda preparat	14.14 (LAnimal 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>16. Provtagning, analyser och rapporter</b>			
16.1 Provtagning, analyser och rapporter, kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk	13.14 (LVäxt 5) 14.15 (LAnimal 6) 14.16 (LAnimal7) 15.16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>17. Information</b>			
17.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.2 Information – redlighet vilseledning	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rapporteringspunkt	Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)	UA	A
17.4 Information – dokumentation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.5 Information – övrigt	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>18. Spårbarhet</b>			
18.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	13.16, 14.19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.2 Spårbarhet – övrigt	13.16, 14.19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>19. Övrigt</b>			
19.1 Övrigt	14.17 (LAnimal 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Kommentarer till rapporteringspunkterna:

#### 1. Rengöring och desinfektion

1.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenliga rutiner för utrustning, redskap och ytor i kontakt med ätfärdiga livsmedel.

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rengöringsrutiner för utrustning, redskap och ytor som kommer i direkt kontakt med ätfärdiga livsmedel

1.2 Rengöring och desinfektion – ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk.

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rengöringsrutiner för utrustning, redskap och ytor som kommer i direkt kontakt med mjölk

1.3 Rengöring och desinfektion - övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

#### 2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg

2.1 Lokaler och utrustning – mjölkkningsutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontaminering av mjölk.

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Är utrustning och lokaler utformade och underhållna så att risken för kontaminering av mjölken minimeras?

2.2 Utrustning – ändamålsenliga ytor och material för kontakt med mjölk.

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Är ytor och material som kommer i kontakt med mjölken av släta, tvättbara och giffria material samt väl underhållna?

2.3 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon - övrigt

Alla övriga kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

#### 3. Lagring och transport

3.1 Lagring av spannmål

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Lagras spannmålen så att risken för mykotoxinbildning minimeras?

### 3.2 Lagring av ägg

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Förvaras äggen rent, torrt, fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och solljus?

### 3.4 Lagring och transport av fisk

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Lagras och transporteras primärprodukterna så att risken för t.ex. parasiter minimeras?

### 3.4 Lagring och transport - övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## 4. Hygienisk produktion

### 4.1 Hygienisk produktion – ändamålsenliga rutiner för mjölkningshygien (förmjölkningrutiner)

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Innebär primärproducentens rutiner för rengöring av juver, spenar och intilliggande delar att mjölkning sker på ett hygieniskt sätt?

### 4.2 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för att upptäcka och avskilja mjölk från sjuka djur eller djur som står under annan behandling.

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns rutiner för att upptäcka sjuka djur? Avskiljs mjölk från djur som har sår på juvret som kan påverka mjölken? Mjölkas och hanteras råmjölk separat så att den inte blandas med obehandlad mjölk?

### 4.3 Hygienisk produktion – övrigt

Alla övriga kontrollresultat detta kontrollområde rapporteras i denna punkt inklusive hantering av förpackningsmaterial.

## 5. Personalhygien

### 5.1 Personalhygien – funktionella handtvättanordningar vid hantering av obehandlad mjölk eller ätbara växtprodukter

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns lämpliga handtvättmöjligheter (rinnande kallt och varmt vatten (mjölkproduktion), rinnande rent vatten (växtproduktion) tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer i anslutning till mjölkningsplatsen/produktionsplatsen?

### 5.2 Personalhygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenlig rutin för att förhindra att smitta överförs från personer till livsmedel?

### 5.3 Personalhygien – övrigt

Alla övriga kontrollresultat detta inom kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## 6. Förpackningsmaterial

### 6.1 Förpackningsmaterial

Material i kontakt med livsmedel. Hela kontrollresultatet inom kontrollområdet rapporteras i denna punkt.

## **7. Vattenkvalitet**

7.1 Vattenkvalitet – ändamålsenliga rutiner för upptag av tvåskaliga blötdjur från godkänt vatten

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Tas de tvåskaliga blötdjuren upp eller återutläggs i godkänt, öppet vatten?

7.2 Vattenkvalitet – bevattningsvatten

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner för som säkerställer att förorenat vatten inte används och att dricksvatten används när så är lämpligt?

7.3 Vattenkvalitet - övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **8. Temperatur**

8.1 Temperatur – ändamålsenliga rutiner för kylförvaring av mjölk

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Säkerställs temperaturen i mjölk-tanken? Kyls och förvaras mjölken enlighet med temperaturkraven i lagstiftningen? (Jfr kontrollpunkt 15.14).

8.2 Temperatur – ändamålsenliga rutiner för kylförvaring av övriga animaliska livsmedel

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **9. Utbildning**

9.1 Utbildning

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **10. Skadedjursbekämpning**

10.1 Skadedjursbekämpning – ändamålsenliga rutiner för skadedjursbekämpning i mjölkrum

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner och vidtas lämpliga åtgärder för att minimera risken för skadedjur mjölkrummet?

10.2 Skadedjursbekämpning - övrigt

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **11. Smittskydd**

11.1 Smittskydd - ändamålsenliga rutiner för att minimera risken för införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel; införsel av nya djur i besättningen, rapportering vid misstanke om sjukdomsutbrott

11.2 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för att minimera risken för införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel; rena djur, hygienbarriärer, rengöring.

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **12. Hantering och förvaring av farliga ämnen**

### 12.1 Hantering och förvaring av farliga ämnen

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **13. Hantering och förvaring av avfall**

### 13.1 Hantering och förvaring av avfall

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **14. Växtskyddsmedel och biocider**

### 14.1 Växtskyddsmedel och biocider – ändamålsenliga rutiner för användning

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Används växtskyddsmedel och biocider på korrekt sätt enligt tillämplig lagstiftning? Minimeras risken för resthalter över MRL genom t.ex. att rätt preparat används till rätt gröda, doseringsanvisningar följs, karenstider respekteras. Otillåtna preparat används inte.

### 14.2 Växtskyddsmedel och biocider – dokumentation

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns dokumentation över all användning av växtskyddsmedel och biocider i växtodlingen och innehåller dokumentationen alla relevanta uppgifter? Styrker dokumentationen att växtskyddsmedel och biocider använts på rätt sätt?

## **15. Läkemedel**

### 15.1 Läkemedel – ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel, inkl. karenstider

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Används läkemedel på rätt sätt enligt tillämplig lagstiftning? Respekteras karenstiderna? T.ex. genom att djur eller grupper av djur som står under behandling kan identifieras.

### 15.2 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för hantering av mjölk från djur som står under behandling

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Kan mjölkproducerande djur som står under behandling identifieras? Finns rutiner som säkerställer att mjölk som kan innehålla rests substanser inte levereras utan avskiljs och hanteras separat? Kan primärproducenten verifiera att mjölk från djur som fått illegal behandling avskiljs?

### 15.3 Läkemedel – dokumentation

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns dokumentation över all användning av läkemedel, inkl. naturpreparat och homeopatika, och innehåller dokumentationen uppgifter om preparat, behandlingstid och karenstid? Styrker dokumentationen att läkemedel använts på rätt sätt och att karenstider respekteras?

## **16. Provtagning, analys och rapporter**

16.1 Provtagning, analys och rapporter samt kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk.

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **17. Information**

17.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns märkningsuppgifter som krävs enligt lagstiftningen och som gör att konsumenten kan göra ett medvetet val? Gäller alla förekommande märkningsregler, inte bara LIVSFS 2004:27.

17.2 Information – redlighet vilseledning

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Kan konsumenten vilseledas av märkningsuppgifterna på ett avgörande sätt?

17.3 Information – hälsorisk

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns eller saknas märkningsuppgifter som kan medföra att livsmedlet kan vara hälsofarligt för en konsument att äta? T.ex. rättvisande uppgifter om hållbarhet och förvaringsanvisning. Omfattar även producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter, t.ex. ägg, råmjölk, fiskeriprodukter.

17.4 Information – dokumentation

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns dokumentation som styrker angivna märkningsuppgifter eller utgör underlag för märkning i efterföljande produktionsled? T.ex. handelsdokument, registreringsdokument (musslor).

17.5 Information - övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **18. Spårbarhet**

18.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns ändamålsenlig rutin för att återkalla felaktiga eller hälsofarliga produkter?

18.2 Spårbarhet – övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **19. Övrigt**

19.1 Övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom övriga kontrollområden rapporteras i denna punkt.

# 10 Bedömningsgrunder

Offentlig kontroll ska ske av många olika typer av anläggningar med olika verksamheter och av olika storlek. Livsmedelsföretagaren har olika sätt att nå målen i lagstiftningen. Detta medför att vägledning för hur offentlig kontroll kan ske och hur livsmedelsföretagarens system för egenkontroll kan bedömas behöver vara branschspecifik.

En vägledning kan dock aldrig ge heltäckande bedömningsrunder och inte ersätta inspektörens kompetens, men kan vara ett stöd i kontrollen.

# 11 Tvärvillkor

Nedan ges en allmän beskrivning av tvärvillkoren och Jordbruksverkets och Livsmedelsverkets syn på livsmedelskontrollen i primärproduktionen och kontrollen av tvärvillkoren samt Jordbruksverkets vägledning till bedömning vid överträdelser av tvärvillkor.

## 11.1.1 Tvärvillkorskontroll bör samordnas med offentlig livsmedelskontroll

Tvärvillkor utgör ett begränsat antal regler inom olika områden, till exempel foder- och livsmedelssäkerhet, som lantbrukaren/primärproducenten måste följa för att få full utbetalning av jordbrukarstödet. Överträdelser av dessa regler kan resultera i avdrag i jordbrukarstödet. Jordbruksverket har det samordnande ansvaret för kontrollen av tvärvillkor.

Tvärvillkoren omfattar vissa bestämmelser i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Länsstyrelsen ansvarar för den operativa kontrollen av tvärvillkoren.

Tvärvillkorskontrollen bör så långt som möjligt samordnas med den ordinarie planerade kontrollen av livsmedelsföretag i primärproduktionen enligt förordning 882/2004. Antalet kontrollbesök hos företagaren kan därigenom minimeras.

Jordbruksverket fastställer i ett separat beslut att de delar som berör tvärvillkor i denna vägledning, inklusive nedanstående bedömningsvägledningar, utgör Jordbruksverkets tvärvillkorskontrollinstruktion om livsmedel. Ytterligare information om tvärvillkor återfinns på Jordbruksverkets webbplats, [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se).

Kontrollresultat från livsmedelsområdet ska tillsvidare dels rapporteras till Livsmedelsverket som en del av den årliga rapporteringen (se avsnitt 9.7.3), dels registreras i Jordbruksverkets systemstöd för tvärvillkorskontroll.



### 11.1.2 Jordbruksverkets bedömningsvägledning vid överträdelser av tvärvillkor om dokumentation

	Mindre överträdelse	1	2	3
Allvar	Uppenbart misstag som är av ingen eller mycket liten betydelse för livsmedelssäkerheten.	Små brister i dokumentationen, men helheten är någorlunda tillfredsställande. Bristerna leder till oklar spårbarhet.	Dokumentationen är bristfällig, vissa uppgifter är konsekvent utelämnade. Bristfällig spårbarhet.	Stora brister i dokumentationen, dokumentation saknas helt eller är konsekvent felaktig. Spårbarhet saknas.
Omfattning	Om allvaret bedöms som mindre bör även omfattningen bedömas som mindre.	Enstaka uppgifter eller dokument saknas	Flera uppgifter eller dokument saknas	Alla uppgifter eller dokument saknas
Varaktighet	Om allvaret bedöms som mindre bör även varaktigheten bedömas som mindre.	Kortvarigt. Bristfällig dokumentation under en kort, begränsad period eller varaktigheten kan inte fastslås	Under en längre period. Bristfällig dokumentation under en längre period, upp till en månad	Bristfällig dokumentation, konsekventa brister som pågått under en längre period. Förhållandena verkar vara av permanent karaktär.

### 11.1.3 Jordbruksverkets bedömningsvägledning vid överträdelser av tvärvillkor om annat än dokumentation

	Mindre överträdelse	1	2	3
Allvar	Bristen bedöms ha påverkat eller riskerar att påverka livsmedelssäkerheten i ingen eller försumbar utsträckning.	Hanteringen innebär att det finns en mer än försumbar risk för att livsmedel kontamineras. Rutiner finns men kan förbättras.	Hanteringen innebär att det finns en uppenbar risk för att livsmedel kontamineras. Rutiner finns men är inte ändamålsenliga.	Hanteringen innebär att livsmedel har eller kommer att kontamineras. Rutiner saknas eller är bristfälliga.
Omfattning	Om allvaret bedöms som mindre bör även omfattningen bedömas som mindre.	Berör enstaka delar av verksamheten	Berör flera delar av verksamheten	Berör hela verksamheten

	Mindre överträdelse	1	2	3
Varaktighet	Om allvaret bedöms som mindre bör även varaktigheten bedömas som mindre.	Förhållandet är tillfälligt och kan enkelt avhjälpas eller varaktigheten kan inte fastslås	Bristerna har varat under en längre period men plan för avhjälpande åtgärd finns	Bristerna har pågått under en längre period och verkar vara av permanent karaktär

### 11.1.4 Jordbruksverkets bedömningsvägledning vid överträdelser av tvärvillkor om förvaring av ägg

	Mindre överträdelse	1	2	3
Allvar	Bristen bedöms ha påverkat eller riskerar att påverka livsmedelssäkerheten i ingen eller försumbar utsträckning.	Det finns brister i förvaringen som riskerar påverka livsmedelssäkerheten mer än försumbart, förvaringen är inte tillfredsställande	Det finns större brister i förvaringen, förvaringen är inte tillfredsställande	Det finns stora brister i förvaringen, Äggen är smutsiga och flera har skadade skal
Omfattning	Om allvaret bedöms som mindre bör även omfattningen bedömas som mindre.	Berör enstaka delar av verksamheten	Berör flera delar av verksamheten	Berör hela verksamheten
Varaktighet	Om allvaret bedöms som mindre bör även varaktigheten bedömas som mindre.	Förhållandet är tillfälligt och kan enkelt avhjälpas eller varaktigheten kan inte fastslås	Förhållandet har varat under en längre tid men plan för avhjälpande åtgärd finns	Förhållandet verkar vara av permanent karaktär

## 12 Information om den operativa kontrollen

För att stödja livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen samt för att styra och samordna länsstyrelserna i deras operativa kontroll i primärproduktionen samverkar Livsmedelsverket och Jordbruksverket i frågor som rör de båda kontrollområdena.

# 13 Bilaga 1. Offentlig kontroll av produktion eller skörd av växtprodukter och därmed sammanhängande verksamhet

## **Allmänt**

Varje kontrollområde är uppdelade i en kontrollpunkt, vägledning till kontrollen och kommentarer med kompletterande information och tolkning av kraven i lagstiftningen.

För varje kontrollpunkt ges även hänvisning till motsvarande bestämmelserna i lagstiftningen, i första hand till EG-förordningarna nr 852/2004 och 853/2004. Några av bestämmelserna utgör även av tvärvillkoren. Dessa är särskilt markerade.

## **Kontroll av primärproduktion**

Med hjälp av nedanstående frågor kan kontrollmyndigheten kontrollera att livsmedelsföretagaren säkerställer att kraven och målen i lagstiftningen uppfylls.

*1) Finns rutiner? 2) Följs rutinerna? 3) Är rutinerna ändamålsenliga?*

Samtliga tre frågor kan ställas vid revision. Vid inspektion besvaras framför allt fråga 2 men även delar av fråga 3. Därefter görs en sammantagen bedömning av iakttagelserna för att ta ställning till om bestämmelserna uppfylls i verksamheten.

Vid bedömning av en kontrollpunkt ska hänsyn tas till viken typ av verksamhet kontrollen avser, vilken eller vilka primärprodukter som företagaren hanterar, verksamhetens omfattning och typ produktionssystem, till exempel frilandsodling, växthusodling, frukt- eller grönsakspackeri eller insamling av vilda bär, örter etc. Hänsyn bör också tas till om primärprodukten normalt är att betrakta som ätferdiga eller om den kommer att eller kan antas komma att beredas, behandlas eller bearbetas i senare led i livsmedelskedjan.

Vid kontrollen bör särskilt fokus läggas vid de faror som bedöms vara relevanta för branschen och de riskreducerande åtgärder som producenten kan göra för att minimera eller reducera risken för att livsmedel förorenas, skadas, bli hälsofarliga eller otjänliga.

Kommentarer till betydelsefulla faror inom varje bransch finns i bilaga 3 i ”Vägledning om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen”. En sammanställning av riskreducerande åtgärder i primärproduktionen och i senare led finns i bilaga 4 i samma vägledning.

## **Branschriktlinjer m.m.**

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem som företagaren ev. tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

## 13.1 Rengöring och desinfektion

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 5a i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

a) Utrymmen, utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

### Kontrollpunkt

Utrymmen, utrustning, behållare, silos, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

### Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för rengöring och ev. desinficering av utrymmen, utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg samt att dessa följs.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutiner för rengöring och desinficering säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Omfattar rutinerna rengöring av all utrustning, redskap, behållare, transportlådor, silos och lokaler som används i livsmedelsproduktionen? Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent? T.ex. tak och armatur i ett grönsakspackeri eller växthus. Omfattar rutinerna rengöring av eventuell bevattningsanläggning? Omfattar rutinerna rengöring av golvbrunnar? T.ex. i ett packeri eller i ett växthus.

Kontrollera att det finns lämpliga rutiner för rengöring av utrustning och behållare som både används för livsmedel och andra produkter så att kontaminering undviks. Finns det rutiner för rengöring av vagnar som används både till transport av spannmål och för transport av andra produkter än livsmedel?

Är rutinerna anpassade efter verksamheten? Är rutinernas detaljeringsgrad anpassade efter typ av verksamhet, till exempel frilandsodling, växthusodling, packeri och verksamhetens omfattning? Är det tillräckligt rent i förhållande till vad som kan bedömas vara rimligt för den aktuella verksamheten så att kontaminering (förorening) av produkterna förhindras?

Vid säsongsverksamhet, kontrollera att rutinerna omfattar rengöring av utrustning inför säsongsstart så att kontaminering via till exempel förorening eller gamla produktrester förhindras.

Kontrollera att rengöringsutrustning och kemikalier förvaras på angiven plats, att rengöringsutrustningen är i ren och lämpligt skick och att utrustning, redskap och andra föremål förvaras så att rengöringen underlättas.

#### **Kommentar**

Rutinerna kan, beroende på vilken verksamhet som bedrivs, anläggningens storlek och antal personer som är sysselsatta i verksamheten, t.ex. familjemedlemmar, anställda eller säsongarbetare, vara skriftliga eller muntliga.

Rutinerna kan innehålla instruktioner för utförandet av rengöringen för olika rengöringsområden med olika hygienkrav, rengöringsfrekvens, eventuella dokumentationskrav och korrigerande åtgärder.

## **13.2 Infrastruktur, lokaler och utrustning inklusive fordon**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

### **Kontrollpunkt**

Lokaler och utrustning som används vid skörd, hantering, transport och lagring av primärprodukter ska vara utformade och underhållna på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns rutiner för underhåll av utrustning som används vid odling och skörd, för lokaler, inredning samt för fordon, containrar och lagringssilos som används för primärprodukter.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten och gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för underhåll, samt utformningen av lokaler och utrustning, säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Omfattar rutinerna underhåll, service och funktionskontroll av eventuell bevattningsanläggning? Omfattar rutinerna service, kalibrering och/eller funktionskontroll av utrustning t.ex. för ventilation, torkning eller lagring av spannmål?

Är underhållet av lokaler, utrustning m.m. synligt eftersatt? Är frekvensen av underhållet anpassat efter verksamheten? Är lokaler och utrustning utformade och konstruerade så att de möjliggör god livsmedelshygien? Är de utformade så att de är lätta att rengöra? Lokalerna ska vara placerade, utformade och underhållna så att risken för att produkterna kontamineras av skadedjur minimeras.

### **Kommentar**

Utrustning som används vid odling och skörd, lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, bör hållas i sådant skick att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas och de bör vara utformade så att de är lätta att rengöra. Material och utrustning som kommer i kontakt med ”konsumtionsfärdiga” produkter, t.ex. frukt, bär och grönsaker bör vara av giftfria material.

## **13.3 Lagring och transport**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

### **Kontrollpunkt**

Primärprodukter ska lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för skador eller kontaminering minimeras.

### **Vägledning**

Primärprodukterna ska lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för att produkterna skadas, kontamineras, blir hälsofarliga eller otjänliga genom mekanisk skada, ljus, fukt, temperatur eller annat minimeras.

Kontrollera att produkterna lagras och transporteras på ett sådant sätt att skador inte uppstår, som kan leda till t.ex. mögeltillväxt och toxinbildning eller till glykoalkaliöbildning.

Kontrolleras och hanteras faror förknippade med den aktuella primärprodukten till exempel vid lagring, buffertlagring och torkning av spannmål? Rutinerna kan t.ex. vara hämtade från branschriktlinjer.

Finns det tillräckliga utrymmen för lagring? Finns hygienzoner om sådana är nödvändiga för att förhindra kontamination? Respekterar personalen i så fall dessa?

Lagras primärprodukten avskilt från avfall, kemikalier och annat som kan medföra att produkten förorenas? Är belysningsarmaturen i lagerutrymmen splitterskyddad vid behov?

Finns det rutiner för att avskilja och omhänderta skadad eller förorenad produkt eller produkt som misstänks vara skadad eller förorenad?

Kontrollera att rutinerna följs. Sker lagring och transport av produkter och förpackningsmaterial så att primärprodukten inte kontamineras? Har korrigerande åtgärder vidtagits vid avvikelser?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för lagring och transport av råvaror, t.ex. utsäde, förpackningsmaterial och växtprodukter garanterar hygieniska förhållanden och att produkterna hålls rena.

Produkterna ska förvaras och transporteras under sådana förhållanden att de hålls rena i förhållande till vad som är rimligt för en specifik produkt och produktionsmetod.

#### ***Kommentar***

Produkterna ska lagras och transporteras på ett sådant sätt att risken för att produkterna skadas blir hälsofarliga eller otjänliga genom mekanisk skada, ljus, fukt, temperatur eller annat minimeras.

Beroende på väderförhållanden kan olika förebyggande åtgärder behövas för att skydda produkterna i samband med skörd och vid efterföljande hantering, till exempel vid skörd av fuktig spannmål. Se bilaga 5 ”Riskmodifierande faktorer” i vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

Kraven på hygienisk produktion vid transport omfattar både transport i samband med skörd och transport till en första mottagare, t.ex. kvarn, butik eller grossist, om primärproducenten själv ansvarar för transporten.

## **13.4 Hygienisk produktion**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

### **Kontrollpunkt**

Vid produktion, skörd och paketering ska primärprodukterna hållas rena och hanteras på ett hygieniskt sätt så att risken för kontaminering minimeras.

### **Vägledning**

Vid produktion, (odling, skörd och paketering eller insamling av vilda produkter) ska primärprodukterna hållas rena och hanteras under hygieniska förhållanden.

Finns rutiner för hygienisk produktion, följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Sker hantering under produktion på sådant sätt att slutprodukt inte kontamineras?  
Finns lämpliga rutiner för hantering och förvaring av primärprodukter och förpackningsmaterial under skörd och paketering?

Kontrollera att lådor, containrar eller liknande som används för andra ändamål än livsmedel rengörs före användning till primärprodukter.

Kontrollera att rutin finns för lagring av förpackningsmaterial så de inte kontamineras från omgivningen. Kontrollera att förpackningsmaterial som används vid paketering i samband med skörd eller i ett packeri hanteras och förvaras så att risken för kontaminering av produkten minimeras.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir eller kan bli hälsofarliga eller otjänliga, eller att hanteringen på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

#### ***Kommentar***

Hanteringen under och efter skörd bör vara sådan att produkterna inte förorenas av utrustningen, av kemikalier, gödselmedel, bekämpningsmedel eller avfall eller av den personal som hanterar produkterna. Vid bedömningen ska särskild hänsyn tas till om hanteringen avser konsumtionsfärdiga livsmedel, till exempel frukt, bär eller grönsaker. Hänsyn bör också tas till väderleksförhållandena vid skördetillfället.

## **13.5 Personalhygien**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

### ***Kontrollpunkt***

Företagets rutiner för personalhygien säkerställer att växtprodukter inte förorenas under skörd och eventuell paketering.

### ***Vägledning***

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för personalhygien och att personalen har kännedom om och följer företagets regler.

Rutiner för personal vid frukt- och grönsaksproduktion bör, beroende på verksamhetens art, omfatta en eller flera av följande punkter:

- regler för handhygien,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk,
- regler för användning av skyddskläder,
- regler för användning av handskar om sådana används vid skörd,
- regler för förvaring och förtäring av mat och dryck,
- regler för tobaksrökning, snusning och tuggummi,



- regler för besökare och entreprenörer, som utför arbete i anslutning till produktionen.

Är rutinerna anpassade till personal med olika arbetsuppgifter, t.ex. hantering av primärprodukter, omväxlande livsmedelshantering och annat arbete? Om bedöms vara adekvat, finns rutiner för extern personal (t.ex. entreprenörer) och besökare som vistas i lokaler där livsmedel hanteras?

Finns tillgång till rena toaletter med goda handtvättmöjligheter? Det bör finnas rinnande vatten, helst både varmt och kallt, tvål och möjlighet till hygienisk torkning av händerna. Används s.k. bajamajor ska dessa vara rena och vattnet ha en tillfredsställande kvalitet så att det inte utgör en smittorisk vid handtvätt.

Omfattar hygienreglerna sårvård, om det bedöms vara relevant? Har personalen synliga sår på händerna som kan kontaminera produkterna? Såren bör vara täckta på lämpligt sätt, t.ex. av plåster och/eller handske, om det finns risk att mikroorganismer överförs till t.ex. ätfärdiga produkterna.

Rökning, snusning, tuggummi bör inte förekomma i samband med hantering av livsmedel, men kan vara tillåtet om det sker under hygieniska former och beroende på verksamhetens art. Medhavd mat och dryck bör förtäras på separat, anvisad plats.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för personalhygien säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir eller kan bli hälsofarliga eller otjänliga, eller att hanteringen på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

### ***Kommentar***

Rutinerna för personalhygien bör ta hänsyn till personalens arbetsuppgifter och typ av produktion, till exempel spannmålsproduktion, frilandsproduktion, växt- husproduktion eller paketering av frukt- och grönsaker och olika personalgrupper. Beroende på verksamhetens typ är särskilda arbetskläder eller arbetskor inte alltid nödvändigt, men kläderna bör vara rena och bytas regelbundet.

Företagets egna bestämmelser angående användning och skötsel av handskar kan variera beroende på vilket livsmedel som produceras, till exempel jordgubbsplockning eller morotsskörd. Om handskar används bör de vara hela och rena och bytas eller tvättas regelbundet. Handskar kan vara av engångstyp eller tvättbara beroende på verksamhetens art. Handskar ersätter inte god handhygien. Händerna bör tvättas vid arbetets start, efter toalettbesök och i övrigt vid behov vid hantering av frukt och grönsaker som kan betraktas som konsumtionsfärdiga.

Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga och på olika språk beroende på verksamhetens omfattning, till exempel antal medarbetare, personalomsättning och medarbetare som i huvudsak talar något annat språk än svenska, och verksamhetens art.

Besökare som vistas vid anläggningen i samband med självplock behöver inte omfattas av företagets hygienkrav, men kan göra det om företaget bedömt att det är av betydelse för livsmedelsproduktionen.

## 13.6 Förpackningsmaterial

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

*Förordning (EG) nr 1935/2004, förordning (EG) nr 450/2009, LIVSFS 2003:2*

Planerade åtgärder ska säkerställa att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpligt för detta

### **Kontrollpunkt**

Förpackningsmaterial som används för paketering av färdigförpackningar ska vara lämpliga att använda i kontakt med livsmedel.

### **Vägledning**

Kontrollera att rutin finns för mottagningskontroll av förpackningsmaterial. Rutinen kan t.ex. omfatta granskning av att transportdokument och att materialet överensstämmer med företagarens specifikation och med krav i lagstiftningen; att dokumenten överensstämmer med erhållen vara vad gäller identitet, produkt, antal kolti, vikt m.m., visuell fysisk kontroll av förpackningsmaterialet.

Är förpackningsmaterialet lämpligt att använda i kontakt med livsmedel?

Finns rutiner för korrigerande åtgärder vid avvikelser?

Finns rutiner, följs de och är de ändamålsenligt? Kontrollera att kraven i lagstiftningen uppfylls. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för mottagning säkerställer förpackningsmaterialet inte medför att slutprodukten blir hälsofarlig eller otjänlig eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav, och att förpackningsmaterial inte utgör en källa till kontaminering och att det är lämpligt att komma i kontakt med det aktuella livsmedlet.

### **Kommentar**

Exempel på färdigförpackningar är frukt eller grönsaker förpackade i nät, påsar, plasttäckta brickor, inplastade tråg och tråg inneslutna i nät.

Följande är inte färdigförpackningar:

- styckeförpackade produkter t.ex. gurka i plastfilm, enskilda sallatshuvuden i en plastpåse, krukodlade örter i plaststrut eller

- öppna detaljhandelsförpackningar t.ex. bärnallar (öppna papperstråg med t.ex. jordgubbar), öppna tråg (med t.ex. druvor eller persikor), produkter i en öppen plastpåse (t.ex. vindruvor)

## 13.7 Vattenkvalitet

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 5c i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

c) Använda dricksvatten, eller rent vatten, när så krävs för att förhindra kontaminering.

### Kontrollpunkt

Vid produktion, skörd och paketering av primärprodukter ska dricksvatten eller rent vatten användas när så är lämpligt för att undvika att livsmedel kontamineras eller blir ohälsosamma.

### Vägledning

Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att:

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt,
- vattnet som används vid bevattning inte är eller misstänks vara förorenat av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller skadliga ämnen,
- bevattningsanläggningen underhålls och rengörs så att livsmedel inte förorenas,
- vatten av dricksvattenkvalitet används när det behövs enligt företagets egen faroanalys eller när det annars bedöms vara rimligt i förhållande till vilken produkt som produceras och hanteringen av produkten före, under och efter skörd.

Vilken typ av vattenkälla används? Används kommunalt vatten, ytvatten, vatten från intilliggande sjöar eller vattendrag eller vatten från egen, borrhål, brunn? Används samma vatten vid odling, tvätt av primärprodukter och för rengöring av lokaler och produktionsutrustning? Används olika vattenkällor under olika delar av året, t.ex. vid frilandsodling eller växthusodling av grönsaker. Används olika vattenkvalitet under olika delar av växtperioden? Har faroanalys gjorts för att identifiera och kontrollera vattnets kvalitet? Används system för rening av vattnet, t.ex. i en bevattningsanläggning? Används kemikalier i vattnet vid tvätt av frukt och grönsaker?

Kontrollera att rutinerna följs. Har prov tagits enligt företagets provtagningsplan? Finns analysvar? Är rengöringen av t.ex. bevattningsanläggningen effektiv? Har korrigerande åtgärder vidtagits när de mikrobiologiska kriterierna för dricksvatten inte är uppfyllda? (se även punkt 13.14) Säkerställs att inte förorenat bevattningsvatten används och att rent vatten används när det bedöms som rimligt?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer kvaliteten på vattnet som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

### **Kommentar**

Vattnet får inte innehålla mikroorganismer eller andra skadliga ämnen i sådana mängder så att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Företagaren bör ha rutiner för att kontrollera och förebygga att vatten förorenas så att det kan utgöra en risk för att livsmedel kontamineras.

Företagaren måste göra en faroanalys för att avgöra vilka förebyggande åtgärder som behövs för att säkerställa att vatten som används för rengöring eller bevattning inte utgör en kontaminationsrisk. Branschriktlinjer kan vara till hjälp vid faroanalysen och för att identifiera lämpliga metoder för att kontrollera farorna.

Olika krav på vattnets mikrobiologiska kvalitet kan vara rimligt att ställa beroende på vilken produkt odlingen avser, till exempel en ätferdig produkt som sallat eller jordgubbar eller produkt som normalt tillagas, exempelvis potatis, och när under växtperioden bevattningen sker. I början av odlingsperioden kan det till exempel vara rimligt att ställa en lägre mikrobiologisk kvalitet medan dricksvattenkvalitet kan vara rimligt att ställa strax före skörd (exempelvis minst 48 timmar före skörd för ätferdiga produkter) och i samband med tvättning av frukt och grönsaker. Vatten som används för tvätt av frukt och grönsaker bör hållas rent och bytas ut regelbundet. Användning av kemikalier i tvättvattnet bör undvikas.

Med dricksvattenkvalitet avses i detta sammanhang i första hand de mikrobiologiska kriterierna enligt LIVSFS 2001:30.

## **13.8 Utbildning**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5d i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

d) Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

### **Kontrollpunkt**

Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns rutiner för utbildning eller information av personal inklusive tillfällig personal och säsongspersonal och att de följs, är ändamålsenliga och kända för personalen. Utbildningen/informationen bör omfatta företagets hygienregler, hälsorisker och regler för hygienisk produktion.

Finns det särskilda rutiner för nyanställd personal eller säsongspersonal? Finns det rutiner och/eller instruktioner för olika arbetsuppgifter som säkerställer att personal som hanterar primärprodukter, särskilt ätfärdiga livsmedel, är tillräckligt instruerade för att förhindra hälsofara? Är utbildningen/informationen relevant för den verksamhet som bedrivs och är den, vid behov, anpassad efter varje enskild persons arbetsuppgifter?

Följs rutinerna? Har varje person fått information eller utbildning? Har personalen tillräckliga kunskaper om hälsorisker i förhållande till sina arbetsuppgifter? Är personalen medveten om de rutiner/instruktioner företaget har inrättat för att uppfylla krav i livsmedelslagstiftningen? Gör ett stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom arbetsområdet (gäller främst företag med flera anställda).

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företagets rutiner för övervakning, information och utbildning säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

#### **Kommentar**

Personal som hanterar livsmedel ska vara vid god hälsa och informera arbetsledningen om sjukdom eller annat som inträffat som gör att den anställde är olämplig för att hantera livsmedel.

Personalen ska ha kunskap om företagets hygienregler och om betydelsen av personalhygien och om hälsorisker. Behovet av att dokumentera genomförd utbildning/information beror på företagets storlek och antalet sysselsatta i verksamheten, men utgör inget krav för små företag. Alla som är sysselsatta i verksamheten ska däremot ha kunskaper om hälsorisker som är av betydelse för verksamheten. Vid behov bör utbildningen eller informationen ges på olika språk.

## **13.9 Skadedjursbekämpning**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5e i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

e) Så långt möjligt förhindra att djur och skadedjur orsakar kontaminering.

*Bilaga I del A punkt 9b i förordning (EG) nr 852/2004*

9. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall särskilt föra journal över

b) all förekomst av skadedjur eller sjukdomar som kan påverka säkerheten hos produkter av vegetabiliskt ursprung.

### **Kontrollpunkt**

Vid produktion, skörd och paketering av primärprodukter ska hanteringen vara sådan att risken för att djur eller skadedjur orsakar kontaminering så långt det är möjligt förhindras.

### **Vägledning**

Kontrollera att rutin finns för övervakning och bekämpning av skadedjur och att lämpliga åtgärder görs för att minimera risken för att livsmedel förorenas av skadedjur.

Kontrollera:

- förebyggande åtgärder för att råttor, möss, fåglar eller andra djur inte lockas till anläggningen,
- eventuellt skadedjursavtal,
- effektiviteten av bekämpningen vid förekomst av skadedjur.

Genomförs förebyggande åtgärder så långt möjligt för att förhindra att djur eller skadedjur orsakar kontaminering? Är lokalerna utformade och i sådant skick att smågnagare, fåglar och andra skadedjur så långt möjligt hindras att komma in (jfr punkt 13.2)? Är lokalerna, t.ex. lagerlokaler eller packeri, anpassade för att möjliggöra effektiv skadedjurskontroll? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att förhindra förekomst av skadedjur?

Finns synlig förekomst av skadedjur eller skadeinsekter eller spår av dessa? Vidtas korrigerande åtgärder vid skadedjursproblem? Är åtgärderna effektiva?

Finns dokumentation från utförd skadedjursbekämpning?

Dokumentationen ska omfatta:

- tid och plats för bekämpningen,
- bekämpningsmedel som använts och eventuell karenstid, orsak till bekämpningen,
- vem som utförde bekämpningen?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för skadedjursbekämpning säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

### **Kommentar**

Övervakning och bekämpning av skadedjur kan utföras av producenten själv, av en skadedjursfirma eller någon annan som producenten anlitar. Kontrollera eventuellt skadedjursprogram eller kontrakt med skadedjursfirma, kontraktets omfattning, resultat, trender, rekommenderade åtgärder och genomföra åtgärder. Kontraktet kan antingen omfatta regelbunden övervakning och bekämpning eller endast avhjälpande bekämpning vid skadedjursangrepp. Lämna skadedjurbolaget

dokumentation över utförda åtgärder, t.ex. utplacering av betesstationer, bör producenten begära att få det. Det är inget krav att det finns ritningar över placeringen av bekämpningsmedel eller fällor men placeringen bör framgå på lämpligt sätt av dokumentationen.

Bekämpningsmedel ska placeras ut och hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras, jämför 13.10. Gift och bekämpningsmedel får normalt inte användas inomhus, t.ex. i packerier eller i växthus, utan där ska istället indikatorer användas. Undantag gäller vid tillfällig och planlagd, kontrollerad, sanering som genomförs på grund av redan påvisade problem med skadedjur.

Markområdet runt produktionslokaler bör hållas fritt från produktrester och övrigt avfall. Avfall bör hanteras så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det. Gräs och annan växtlighet runt anläggningens byggnader bör ansas så att det inte erbjuder skydd åt skadedjur.

Beroende på verksamhetens art och omfattning bör portar, dörrar och fönster hållas stängda, t.ex. i växthus eller packerier, om det behövs för att säkerställa att livsmedels inte ska förorenas av djur eller skadedjur.

### **13.10 Hantering och förvaring av farliga ämnen (Tvärvillkor - Lväxt 1)**

#### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5f i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

f) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så att kontaminering förhindras.

#### **Kontrollpunkt**

Farliga ämnen ska förvaras och hanteras så att kontaminering (förorening) av livsmedel förhindras.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

#### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att rutiner finns för hantering och förvaring av farliga ämnen, till exempel betat utsäde, gödselmedel, rengöringsmedel, diesel, bensin, smörjmedel, olika typer av bekämpningsmedel som växtskyddsmedel och biocider.

Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga. Hanteras och förvaras farliga ämnen så att produkterna inte förorenas under odling, hantering, lagring eller transport?

Kontrollera att farliga ämnen

- förvaras och hanteras åtskilt från livsmedel (till exempel spannmål, potatis, frukt och grönsaker),
- inte hanteras på ett sådant sätt att livsmedel kan förorenas eller har förorenats eller att livsmedelssäkerheten riskeras under odling, skörd eller transport.
- i övrigt hanteras på sådant sätt att livsmedelssäkerheten inte riskeras.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för hantering och förvaring av farliga ämnen skyddar produkterna från kontaminering eller att produkterna inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav. Vid avvikelser gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Farliga ämnen bör förvaras i separat, avgränsat utrymme. Kemikalier, rengöringsmedel, bekämpningsmedel etc. bör i första hand förvaras i originalförpackningar. Flaskor, burkar, dunkar bör vara tydligt märkta så att det framgår vad de innehåller och om innehållet är giftigt, frätande, explosivt etc.

Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid spill av kemikalier eller vid bristfällig rengöring av maskiner, utrustning och fordon som används både till livsmedel och farliga ämnen. Olämplig hantering vid påfyllning eller rengöring av till exempel bekämpningsmedelssprutan kan också vara en källa till kontaminering. Farliga ämnen måste hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras. Det ska finnas lämpliga rutiner för att upptäcka och ta hand om livsmedel som förorenats till exempel genom läckage eller spill av kylmedium, rengöringsmedel eller andra kemikalier. Livsmedlen får inte förorenas på sådant sätt att de kan utgöra en hälsofara för konsumenten.

Rutinerna för förvaring och hantering av farliga ämnen kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

## **13.11 Hantering och förvaring av avfall (Tvärvillkor – Lväxt 2)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5f i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

f) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så att kontaminering förhindras.

### **Kontrollpunkt**

Avfall ska förvaras och hanteras så att kontaminering av livsmedel förhindras.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*



### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att det finns rutiner för hur avfall ska förvaras, hanteras och transporteras bort.

Kontrollera rutinerna följs och att:

- inget avfall (till exempel förbrukade förpackningar, produktrester, matrester, döda djur, spillolja, glas etc.) förvaras intill livsmedel (till exempel spannmål, potatis, etc.),
- inget avfall hanteras på ett sådant sätt att livsmedelssäkerheten riskeras,
- kärl och utrymmen för förvaring av avfall hålls rena,
- avfall inte förvaras på ett sådant sätt att djur, skadedjur eller skadeinsekter lockas till platsen.

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för avfallshantering säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav. Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Titta på gårdens avfallshantering, inklusive omhändertagande av döda skadedjur (råttor, möss etc.). Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid bristfällig hantering av krossat glas och lysrör, bortforsling av avfall, tömning av sop-tunnor, rengöring av utrustning och redskap, av maskiner och transportutrustning som används både för avfall och för livsmedel. Tomma säckar, förpackningsmaterial eller spill av till exempel produktrester eller spannmål vid en spannmålsficka är avfall som kan locka till sig skadedjur och på så sätt orsaka kontaminering av livsmedel. Avfall, till exempel produktrester, bör förvaras i behållare som går att stänga. Behållare och förvaringsutrymmen för avfall, till exempel soprum, bör rengöras regelbundet. Rutiner för hantering, förvaring och bortforsling av avfall kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

## **13.12 Växtskyddsmedel och biocider (Tvärvillkor – Lväxt 3)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5h i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

h) Använda växtskyddsmedel och biocider på ett korrekt sätt, enligt kraven i tillämplig lagstiftning.

### **Kontrollpunkt**

Växtskyddsmedel och biocider ska användas på ett korrekt sätt, enligt kraven i relevant lagstiftning.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att det finns rutiner för användning av växtskyddsmedel och biocider i växtodlingen och att det finns rutiner för att fastställa första skördedatum i förhållande till preparatets karenstid.

Kontrollera att rutinerna följs och att:

- de preparat som används i växtodlingen är godkända i Sverige och för den aktuella grödan samt att de används enligt märkningen,
- tillåten tidpunkt för bekämpningen och eventuell karenstid respekteras, eventuella andra biocider, till exempel rättgift, förefaller användas korrekt.

Vid användning av växtskyddsmedel och biocider ska de anvisningar om dosering, tidpunkt för spridning, karenstid före skörd m.m. enligt produktmärkningen följas för att säkerställa att primärprodukten inte innehåller otillåtna halter av restsubstanser.

Uppfylls kraven i verksamheten? Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för användning av växtskyddsmedel och biocider säkerställer att växtprodukter inte innehåller otillåtna preparat eller halter över gällande gränsvärde eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav. Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Försök med växtskyddsmedel, som inte är godkända i Sverige eller för den aktuella grödan får utföras förutsatt att grödan inte levereras som livsmedel eller hanteras på ett sådant sätt att den kan kontaminera andra grödor.

Lagring av icke tillåtna växtskyddsmedel eller biocider strider inte mot kraven i livsmedelslagstiftningen, även om sådan lagring av andra skäl kan vara olämplig, men kan vara indikation på att det finns andra brister i hanteringen. Kontrollen avser den faktiska användningen av växtskyddsmedel och biocider i verksamheten.

*Genomförs en fullständig tvärvillkorskontroll kan kontrollpunkten Lväxt 3 stämmas av med motsvarande kontrollpunkter avseende växtskyddsmedel.*

## 13.13 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation/journalföring (Tvärvillkor – Lväxt 4)

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 7 i förordning (EG) nr 852/2004*

Livsmedelsföretagare skall på lämpligt sätt och under lämplig tid, som är avpassad för livsmedelsföretagets art och storlek, föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror. Livsmedelsföretagaren skall på begäran hålla relevanta uppgifter i dessa journaler tillgängliga för den behöriga myndigheten och mottagande livsmedelsföretagare.

*Bilaga I del A punkt 9a i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

9. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall särskilt föra journal över

a) all användning av växtskyddsmedel och biocider

### Kontrollpunkt

All användning av växtskyddsmedel och biocider ska dokumenteras.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### Vägledning/Instruktion

Kontrollera att det finns rutiner för dokumentation av all användning av växtskyddsmedel och biocider.

Kontrollera att rutinerna följs och att:

- dokumentationen av eventuell användning av kemiska och biologiska växtskyddsmedel i produktionen innehåller uppgifter om
  - typ av preparat,
  - datum för bekämpning,
  - karenstid,
  - första skördedatum (om det är relevant),
  - vem som utförde bekämpningen,
  - vilken gröda det gällde samt
  - växtplats.
- eventuell användning av biocider (till exempel råttgift) är dokumenterad (preparat, plats, datum och vem som utfört bekämpningen).

Uppfylls kraven i verksamheten? Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för dokumentation av användning av växtskyddsmedel och biocider uppfyller livsmedelslagstiftningens krav. Vid avvikelser gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### Kommentar

Titta på senaste säsongens sprutjournal och dokumentation av till exempel skadedjursbekämpning. Den som sprutar själv ska föra sprutjournal med all nödvändig

information. Om man anlitar till exempel en granne, maskinstation eller skadedjursbekämpningsföretag ska ändå relevant dokumentation finnas tillgänglig på gården.

Om inga växtskyddsmedel eller biocider används i jordbruksverksamheten behövs ingen dokumentation.

Med karenstid menas den tid som minst måste flyta mellan en behandling och skörd. Om utvecklingstiden är lång skrivs ofta en sista användningstidpunkt. I preparatens dokumentation eller på etiketter står det ofta ”sista behandlingstidpunkt” och uttrycks som ett utvecklingsstadium på grödan (t.ex. DC 65, full blom). När en sista tillåten användningstid anges kan det vara fler orsaker än bara karenstid, till exempel att resthaltsstudier inte sträcker sig längre eller att studier har visat att skördenedsättande skador sker på grödan efter ett visst utvecklingsstadium.

Sista behandlingstidpunkt ska inte förväxlas med karenstiden som anger restriktioner för tidpunkten mellan behandling och skörd (t.ex. 14/35, behandling får inte ske senare än 14 dagar före skörd av färska bönor med skida, 35 dagar före skörd av torkade bönor). Många preparat har ingen karenstid varför informationen inte heller finns på etiketten eller i preparatets dokumentation och inte heller i företagarens journalföring

Kemikalieinspektionen har utarbetat råd till företag som tillverkar eller säljer växtskyddsmedel angående märkning av växtskyddsmedel. För mer information se [http://kemi.se/upload/Trycksaker/Pdf/Broschyrer/Markning\\_av\\_vaxtskyddsmedel.pdf](http://kemi.se/upload/Trycksaker/Pdf/Broschyrer/Markning_av_vaxtskyddsmedel.pdf)

Exempel på utformning av en sprutjournal som uppfyller kraven i lagstiftningen finns på

<http://www.greppa.nu/greppavaxtskyddet/verktyg/sprutjournal.4.1c0ae76117773233f780005015.html>

Journalen har utarbetats av Greppa Växtskyddet<sup>2</sup> i samarbete med Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen, Naturvårdsverket och näringen.

### **13.14 Provtagning, analyser och rapporter (Tvärvillkor – Lväxt 5)**

#### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5g i förordning (EG) nr 852/2004*

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

g) Beakta resultaten av alla relevanta analyser som utförs på prover från växter eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

*Bilaga I del A punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004*

Livsmedelsföretagarna skall vidta lämpliga avhjälpande åtgärder när de in-

<sup>2</sup> Greppa Växtskyddet är en informations- och utbildningskampanj som syftar till att förbättra hanteringen av växtskyddsmedel i svenskt jordbruk.

formeras om problem som har uppmärksammats vid offentliga kontroller.

*Bilaga I del A punkt 9c i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

9. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall särskilt föra journal över

c) resultaten av alla relevanta analyser som utförs på prover från växter eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

**Kontrollpunkt**

Livsmedelsföretagare ska i förekommande fall dokumentera och ta hänsyn till resultaten från alla relevanta analyser som utförs på prover från växter eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

*Kravet på dokumentation av analysresultat utgör tvärvillkor. Denna punkt ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

**Vägledning/Instruktion**

Kontrollera vilka rutiner som finns för provtagning och analys och hantering av analysresultat som finns i verksamheten.

Kontrollera att eventuella uppgifter om provtagning och analysresultat på växtprodukter eller från produktionsplatsen till exempel vattenhalt, vattenanalys, resultat från offentlig provtagning, från kvarn, grossist etc. och att dessa är dokumenterade på systematiskt sätt. (Utgör tvärvillkor)

Kontrollera att analysresultaten beaktas och att adekvata korrigerande eller förebyggande åtgärder genomförs i produktionen. Omhändertas primärprodukter som misstänks eller bedöms vara hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav så att de inte släpps ut på marknaden?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för hantering och dokumentation av analysresultat som är av betydelse för människors hälsa. Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

**Kommentar**

Titta på journalföring och annan dokumentation över provtagning och analysresultat, särskilt senaste växtsäsongen. Genomförda åtgärder kan vara skriftliga eller muntlig beroende på verksamhetens omfattning och art.

Företagets eventuella rutiner för provtagning och analys kan innehålla riktlinjer för korrigerande och förebyggande åtgärder samt krav på dokumentation. Rutinerna kan utgå från till exempel branschriktlinjer.

Lagstiftningen innehåller inga bestämmelser om provtagning och analyser där-  
emot kan analyser ändå behöva göras för att företagaren ska kunna kontrollera olika faror i sin verksamhet, till exempel vattenhaltsanalys i spannmål, analys av

tungmetaller vid markkartering eller analys av bevattningsvattnets med avseende på mikrobiologisk kvalitet. Om företagets faroanalys visar att provtagning och analyser inte är nödvändigt behöver dokumentation inte heller finnas, det vill säga om analyser inte utförts behöver inte heller någon dokumentation finnas. I vissa fall finns dock gränsvärden i lagstiftningen, till exempel för vissa mykotoxiner i spannmål och för nitrat i sallat. Om provtagningar och analyser inte görs måste företagaren kunna förklara hur faror kontrolleras genom förebyggande åtgärder så att gränsvärdena inte överskrids.

Analysresultat ska bevaras på ett systematiskt sätt så att de går att hitta. Dokumentation ska sparas under rimlig tid så att kraven på spårbarhet är uppfyllda. De nationella branschriktlinjerna innehåller ofta uppgifter om hur länge branscherna själva rekommenderar att en viss typ av dokumentation sparas.

## 13.15 Information

### **Bestämmelser**

*Artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002*

Konsumenterna får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs eller presenteras

*Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:2) om märkning och presentation*  
Föreskrivna märkningsuppgifter ska finnas på förpackade livsmedel

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

### **Kontrollpunkt**

Konsumenten ska inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras.

### **Vägledning**

Kontrollera att en ändamålsenlig rutin finns för att säkerställa redligheten och korrekt märkning och att rutinen följs.

Vem ansvarar för att märkningen är korrekt? Vad görs med inaktuella etiketter? Används frivilliga symboler, till exempel IP Sigill och KRAV, på korrekt sätt?

Kontrollera att relevanta uppgifter finns på förpackningar och/eller följesedlar. Är primärprodukterna korrekt märkta? Kan produktens märkning eller presentation uppfattas som vilseledande för konsumenten?

Kontrollera att kraven uppfylls. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företagarens rutiner säkerställer att konsumenter, andra företag, eller andra mottagare av varorna inte blir vilseledda.

### **Kommentar**

Primärprodukter som sätts på marknaden ska följa de generella märkningsbestämmelserna enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (2004:27) om märkning och presentation av livsmedel och Livsmedelsverkets vägledning om märkning och presentation av livsmedel samt relevanta handelsnormer.

Kraven på märkning av frukt och grönsaker och kvalitetsnormer finns samlade i en folder som tagits fram av Jordbruksverket i samarbete med Livsmedelsverket. I foldern förtydligas och förklaras vilka krav som finns på märkning och presentation av

- hel frukt och grönsaker i lösvikt
- styckeförpackningar (exempelvis en gurka i krympfilm)
- öppna detaljhandelsförpackningar (exempelvis jordgubbar i öppet tråg)
- färdigförpackningar.

Inspektörer vid Jordbruksverket ansvarar för kontrollen av kvalitetsnormerna i alla handelsled, dvs. hos odlare, grossister och butiker. Länsstyrelsen ansvarar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen, dvs. hos odlare, och kontrollerar att färdigförpackningar med hela frukter och grönsaker märks i enlighet med kraven i märkningsföreskrifterna i samband med produktionen.

För ytterligare information om märkning av frukt och grönsaker se broschyren ”Kvalitetsnormer för frukt och grönsaker” på [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se).

## 13.16 Spårbarhet

### **Bestämmelser**

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

### **Kontrollpunkt**

Livsmedelsföretagaren ska kunna ange från vem och till vem utsäde eller en primärprodukt har levererats, och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet. Utsäde och livsmedel (primärprodukter) ska vara lämpligt märkta för att underlätta spårbarheten.

Livsmedel som inte uppfyller lagstiftningens krav ska kunna dras tillbaka från marknaden.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns rutiner för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter och att rutinerna följs. Rutinen ska även säkerställa märkning och identifikation för att underlätta spårbarhet.

Kontrollera att:

- rutinen omfattar samtliga utsäden och utgående produkter,

- leverantörerna och kunderna (undantaget konsumenten) kan identifieras,
- uppgifterna sparas i rimlig tid hos livsmedelsföretagaren i förhållande till de primärprodukter/livsmedel som produceras.

Innehåller dokumentationen uppgifter om:

- leverantörens namn och adress, typ produkt som levererats och identifikation av produkten samt hur mycket som levererats
- kundens namn och adress, typ av produkt som levereras och identifikation av produkten samt hur mycket som levererats
- transaktions- eller leveransdatum?

Livsmedelsföretagare är enligt artikel 19 i förordning (EG) nr 178/2002 skyldiga att dra tillbaka ett livsmedel från marknaden om det inte uppfyller kraven på livsmedels säkerhet och att informera de behöriga myndigheterna om detta.

Sparas dokumentationen på ett sådant sätt att uppgifterna snabbt kan hittas i händelse av ett återkallande?

Kan felaktiga produkter återkallas vid behov?

Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga

Rutinerna ska även säkerställa märkning och identifikation av levererade produkter för att underlätta spårbarhet. Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga.

Kontrollera att kraven i uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer att produkter kan spåras i händelse av att som produkter släpps ut på marknaden inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet och därför måste återkallas, eftersom de kan vara skadliga för människors hälsa.

### ***Kommentar***

Produkter ska vara märkta eller åtföljas av information så att de går att spåra.

Enligt kommissionens riktlinjer till förordning 178/2002 bör dokumentationen sparas minst 6 månader efter tillverknings- eller leveransdatum för produkter som är lättfördärliga och har ett sista förbrukningsdatum som är kortare än 3 månader. För produkter utan hållbarhetstid rekommenderas generellt att dokumentationen sparas i 5 år.



## 14 Bilaga 2. Offentlig kontroll av uppfödning, slakt eller jakt av djur eller produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung

### **Allmänt**

Varje kontrollområde är uppdelade i en kontrollpunkt, vägledning till kontrollen och kommentarer med kompletterande information och tolkning av kraven i lagstiftningen.

För varje kontrollpunkt ges även hänvisning till motsvarande bestämmelserna i lagstiftningen, i första hand till EG-förordningarna nr 852/2004 och 853/2004. Några av bestämmelserna utgör även av tvärvillkoren. Dessa är särskilt markerade.

### **Kontroll av primärproduktion**

Med hjälp av nedanstående frågor kan kontrollmyndigheten kontrollera att livsmedelsföretagaren säkerställer att kraven och målen i lagstiftningen uppfylls.

*1) Finns rutiner? 2) Följs rutinerna? 3) Är rutinerna ändamålsenliga?*

Samtliga tre frågor kan ställas vid revision. Vid inspektion besvaras framför allt fråga 2 men även delar av fråga 3. Därefter görs en sammantagen bedömning av iakttagelserna för att ta ställning till om bestämmelserna uppfylls i verksamheten.

Vid bedömning av nedanstående punkter ska hänsyn tas till viken typ av verksamhet kontrollen avser, vilken eller vilka primärprodukter som företagaren hanterar, verksamhetens omfattning och typ av bransch inom primärproduktionen.

Vid kontrollen bör särskilt fokus läggas vid de faror som bedöms vara relevanta för branschen och de riskreducerande åtgärder, som producenten kan göra för att minimera eller reducera risken. Kommentarer till betydelsefulla faror inom varje bransch finns i bilaga 3 i ”Vägledning om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen”. En sammanställning av riskreducerande åtgärder i primärproduktionen och i senare led finns i bilaga 4 i samma vägledning.

### **Branschriktlinjer m.m.**

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem som företagaren ev. tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

## 14.1 Rengöring och desinfektion

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 4a i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

a) Alla lokaler som används i samband med primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet, (inbegripet utrymmen där foder förvaras och hanteras,) skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004*

2. Omedelbart efter mjölkning skall mjölken och råmjölken förvaras i ett rent utrymme som utformats och utrustats för att undvika kontaminering.

### Kontrollpunkt

Lokaler som används i samband med primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

### Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för rengöring och att dessa följs. Omfattar rutinerna rengöring av alla lokaler? Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent? T.ex. tak och armatur, golvspalter etc.? Omfattar rutinerna rengöring av golvbrunnar? Är rutinerna anpassade efter verksamheten?

Kontrollera att rutinerna följs. Har rengöring och eventuell dokumentation av utförd rengöring gjorts med angiven frekvens?

Kontrollera att rengöringsutrustning och kemikalier förvaras på angiven plats, att rengöringsutrustningen är i ren och lämpligt skick och att utrustning, redskap och andra föremål förvaras så att rengöringen underlättas.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutiner för rengöring säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänligt, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

### Kommentar

Rutinerna bör omfatta daglig rengöring och/eller utgödsling (gäller inte s.k. djupströbädd) samt noggrann rengöring inför varje ny omgång vid omgångsuppfödning. Vid kontinuerlig uppfödning bör noggrann rengöring göras minst en gång per år. Inredning, golv, tak, väggar och fönster bör omfattas och rengöringsrutinerna. Rengöringen bör också omfatta svårrengjorda ställen, t.ex. spaltens under-

sida. Vid behov desinfektion genomförs i samband med den noggrannare rengöringen. Det kan också vara en del av rengöringsrutinerna.

Observera att det vid högtryckstvätt bildas en lätt dimma, aerosol, i luften vilket kan innebära att dammpartiklar, bakterier och mögelsporer sprids. Ett alternativ till högtryckstvätt i större anläggningar är s.k. tvättrobotar.

Rutinerna bör säkerställa att produktionsdjur inte tas in i stallet förrän utrustning och inredning är helt torra. Tiden för torkning kan variera beroende på stallytor, värme och luftfuktighet.

Omgångsrengöring, årlig rengöring och eventuell desinfektion som genomförts bör finnas dokumenteras. Krav på dokumentation av övrig rengöring som utförts kan vara en del av företagets egna rutiner.

## 14.2 Infrastruktur, lokaler och utrustning, inklusive fordon och fartyg

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 4b i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) Utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

### Kontrollpunkt

Utrustning och utrymmen som används vid hantering, transport och lagring av primärprodukter ska vara utformade och underhållna på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras. Personalflödet mellan lokalerna ska vara utformat så att risken för kontaminering minimeras.

### Vägledning

Är lokaler och utrustning utformade och konstruerade så att de möjliggör god livsmedelshygien? Lokalerna ska vara placerade, utformade och underhållna så att risken för att produkterna kontamineras av djur och skadedjur minimeras.

Kontrollera att rutiner finns, följs och är ändamålsenliga för underhåll av utrustning, behållare, transportlådor och utrymmen inklusive fordon och fartyg som används i samband med primärproduktion.

Har underhåll och service skett enligt plan? Är underhållet av lokaler, utrustning m.m. synligt eftersatt? Är frekvensen av underhållet anpassat efter verksamheten? Kontrollera att utrymmen och utrustning är i gott skick så att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien.

Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för underhåll, samt utformningen av lokaler och utrustning, säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

#### **Kommentar**

Utrustning, behållare, transportlådor och utrymmen som används för primärproduktion bör hållas i sådant skick att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas och de bör vara utformade så att de är lätta att rengöra. Material och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel bör vara av giffria material.

### **14.3 Lagring och transport**

#### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 4b i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) Utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

#### **Kontrollpunkt**

Primärprodukter ska lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras.

#### **Vägledning**

Kontrollera att primärprodukterna lagras och transporteras på ett sådant sätt att skador inte uppstår, som kan leda till att livsmedel blir hälsofarliga eller otjänliga.

Kontrolleras och hanteras faror förknippade med den aktuella primärprodukten? Rutinerna kan t.ex. vara hämtade från branschriktlinjer.

Finns det tillräckliga utrymmen för lagring? Lagras primärprodukten avskilt från avfall, kemikalier och annat som kan medföra att produkten förorenas? Är belysningsarmaturen i lagerutrymmen splitterskyddad vid behov?

Finns det rutiner för att avskilja och omhänderta skadad eller förorenad produkt eller produkt som misstänks vara skadad eller förorenad?

Kontrollera att rutinerna följs. Sker lagring och transport av produkter och förpackningsmaterial så att slutprodukten inte kontamineras? Har korrigerande åtgärder vidtagits vid avvikelser?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om rutinerna för lagring och transport av råvaror, t.ex. utsäde, förpackningsmaterial och växtprodukter garanterar hygieniska förhållanden och att produkterna hålls rena.

### **Kommentar**

Produkterna ska lagras och transporteras på ett sådant sätt att risken för att produkterna skadas blir hälsofarliga eller otjänliga genom mekanisk skada, temperatur eller annat minimeras.

Beroende på primärprodukt och produktionssystem kan olika förebyggande åtgärder behövas för att skydda produkterna i samband med lagring och transport. Se bilaga 5 ”Riskmodifierande faktorer” i vägledningen om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen. I förordning (EG) nr 853/200, bilaga III, finns specifika bestämmelser för lagring och transport av fisk och fiskeriprodukter, musslor och ägg.

Produkterna ska förvaras och transporteras under sådana förhållanden att de hålls rena i förhållande till vad som är rimligt för en specifik produkt och produktionsmetod.

Kraven på hygienisk hantering vid transport omfattar både transport av levande djur och transport av fiskeriprodukter, tvåskaliga blötdjur, ägg, honung transport till en första mottagare, t.ex. butik eller grossist, om primärproducenten själv ansvarar för transporten. Transport av mjölk betraktas inte som primärproduktion. Särskilda bestämmelser om hantering, lagring och transport av animaliska livsmedel finns i bilaga III i förordning 853/2004.

## **14.4 Rena djur**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 4c i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

c) Se till att slaktdjur och, när det är nödvändigt, produktionsdjur i möjligaste mån är rena.

### **Kontrollpunkt**

Slaktdjur, och produktionsdjur när det är nödvändigt, ska i möjligaste mån hållas rena.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för att hålla slaktdjur och produktionsdjur rena och att rutinerna följs.

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner säkerställer att djur som sänds till slakt och, när det är nödvändigt, t.ex. vid mjölk- eller äggproduktion, produktionsdjur i möjligaste mån är rena så att risken för kontaminering av livsmedel minimeras.

### **Kommentar**

Behovet av att hålla slaktdjur och produktionsdjur rena varierar beroende på djurslag och vilka animaliska livsmedel som produceras

Hänvisningar till kravet på att djuren måste vara rena finns på flera ställen i de nya hygienbestämmelserna. Bakgrunden till detta krav är att det finns omfattande bevis för att smutsiga djur har orsakat förorening och efterföljande livsmedelsförgiftning. Målet med kravet är att undvika förorening av köttet under slakt för att därigenom garantera att den mikrobiologiska kvalitet som krävs av gemenskapslagstiftningen uppnås. Det är de berörda livsmedelsföretagarnas uppgift att utveckla de instrument som krävs för att uppnå målet. Det finns olika sätt att uppnå målet, bland annat genom rengöring av djuren. Primärproducentens rutiner kan vara hämtade från till exempel branschriktlinier eller andra kvalitetssäkringssystem. I bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 finns särskilda krav på att hålla mjölkproducerande djur rena.

Information om djurens renhet vid leverans till slak kan t.ex. fås via slaktavräkningen. Vid bedömning av nötkreaturens renhet kan slakterierna använda sig av KCF norm för rena djur (se [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se)).

## **14.5 Förpackningsmaterial**

### **Bestämmelser**

*Förordning (EG) nr 1935/2004, förordning (EG) nr 450/2009, LIVSFS 2003:2*  
Planerade åtgärder ska säkerställa att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpligt för detta

### **Kontrollpunkt**

Förpackningsmaterial som används vid för paketering av färdigförpackningar ska vara lämpliga att använda i kontakt med livsmedel.

### **Vägledning**

Kontrollera att rutin finns för mottagningskontroll av förpackningsmaterial. Rutinen kan t.ex. omfatta granskning av att transportdokument och att materialet överensstämmer med företagarens specifikation och med krav i lagstiftningen; att dokumenten överensstämmer med erhållen vara vad gäller identitet, produkt, antal kolli, vikt m.m., visuell fysisk kontroll av förpackningsmaterialet.

Är förpackningsmaterialet lämpligt att använda i kontakt med livsmedel? Finns rutin för korrigering åtgärd vid avvikelse?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för mottagning säkerställer att förpackningsmaterialet inte medför att slutprodukten blir hälsofarlig eller otjänlig eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav, att förpackningsmaterial inte utgör en källa till kontaminering och att det är lämpligt att komma i kontakt med det aktuella livsmedlet.

### **Kommentar**

Förpackningsmaterial som används för paketering av t.ex. honung ska vara avsett för att komma i kontakt med livsmedel. Glasbrukar som återanvänds bör vara väl rengjorda före användning. Övrigt returmaterial bör inte användas.

## **14.6 Vattenkvalitet**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 4d i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

d) Använda dricksvatten, eller rent vatten, när så krävs för att förhindra kontaminering.

### **Kontrollpunkt**

Dricksvatten eller rent vatten ska användas när så är lämpligt för att undvika att livsmedel kontamineras eller blir ohälsosamma.

### **Vägledning**

Kontrollera företagen har rutiner som säkerställer att

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt,
- vatten som ges till djuren inte är eller misstänks vara förorenat av någon sjukdomsframkallande bakterie som kan överföras till människor via livsmedel.

Vilken typ av vattenkälla används? Används kommunalt vatten, ytvatten, vatten från intilliggande sjöar eller vattendrag eller vatten från egen, borrhål, brunn? Används samma vatten till djuren som för rengöring av lokaler och produktionsutrustning? Används olika vattenkällor under olika delar av året, t.ex. under betessäsongen?

Kontrollera att rutinerna följs. Används rent vatten (t.ex. inte avloppsvatten eller annat uppenbart förorenat vatten)? Har ev. prov tagits enligt företagets provtagningsplan? Finns analysvar? Har eventuella korrigerande åtgärder vidtagits på grund av analysresultat eller på grund av problem i besättningen som kopplats till vattenkvaliteten? (se även punkt 14.15)

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer kvaliteten på vattnet som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

### **Kommentar**

Vattnet får inte innehålla mikroorganismer eller andra skadliga ämnen i sådana mängder så att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Företagaren bör ha rutiner för att kontrollera och förebygga att vatten förorenas så att det kan utgöra en risk för att livsmedel kontamineras.

Särskilda bestämmelser angående rent vatten vid primärproduktion av fisk och musslor finns i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004.

## 14.7 Utbildning

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 4e i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

e) Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

### **Kontrollpunkt**

Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar animaliska livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns rutiner för utbildning eller information av personal inklusive tillfällig personal och säsongspersonal och att de följs, är ändamålsenliga och kända för personalen. Utbildningen/informationen bör omfatta företaget hygienregler, hälsorisker och regler för hygienisk produktion.

Finns det särskilda rutiner för nyanställd personal eller säsongspersonal? Är utbildningen/informationen relevant för den verksamhet som bedrivs och är den, vid behov, anpassad efter varje enskild persons arbetsuppgifter?

Följs rutinerna? Har varje person fått information eller utbildning? Har personalen tillräckliga kunskaper om hälsorisker i förhållande till sina arbetsuppgifter? Är personalen medveten om rutinerna/instruktionerna företaget har upprättat för att uppfylla krav i livsmedelslagstiftningen? Gör ett stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom arbetsområdet (gäller främst företag med flera anställda).

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företaget rutiner för övervakning, information och utbildning säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

### **Kommentar**

Personal som hanterar livsmedel ska vara vid god hälsa och informera arbetsledningen om sjukdom eller annat som inträffat som gör att den anställda är olämplig för att hantera livsmedel eller arbeta med livsmedelsproduktion.

Personalen ska ha kunskap om företagets hygienregler och om betydelsen av personalhygien och om hälsorisker. Behovet av att dokumentera genomförd utbildning/information beror på företagets storlek och antalet sysselsatta i verksamhe-



ten, men utgör inget krav för små företag. Alla som är sysselsatta i verksamheten ska däremot ha kunskaper om hälsorisker som är av betydelse för verksamheten och relevanta för arbetsuppgifterna. Vid behov kan utbildningen eller informationen ges på olika språk.

## 14.8 Skadedjursbekämpning

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 4f i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

f) Så långt möjligt förhindra att djur och skadedjur orsakar kontaminering.

### Kontrollpunkt

Lokalernas utformning ska möjliggöra skadedjursbekämpning. Hanteringen ska vara sådan att risken för att djur eller skadedjur orsakar kontaminering förhindras.

### Vägledning

Kontrollera att det finns rutiner för övervakning och bekämpning av skadedjur och att lämpliga åtgärder vidtas för att minimera risken för att skadedjur orsakar kontaminering.

Är lokalerna utformade och i sådant skick att smågnagare, fåglar och andra skadedjur så långt som möjligt hindras att komma in (jfr punkt 14.2)? Är lokalerna anpassade för att möjliggöra effektiv skadedjurskontroll? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att förhindra förekomst av skadedjur?

### Kontrollera

- förebyggande åtgärder för att råttor, möss, fåglar eller andra djur inte lockas till anläggningen,
- dokumentation vid skadedjursbekämpning,
- eventuellt skadedjursavtal,
- effektiv bekämpning vid förekomst av skadedjur.

Titta efter synlig förekomst eller spår av skadedjur.

Genomförs förebyggande åtgärder så långt möjligt för att förhindra att djur eller skadedjur orsakar kontaminering? Vidtas korrigerande åtgärder vid skadedjursproblem? Är åtgärderna effektiva?

Finns dokumentation från utförd skadedjursbekämpning? Dokumentationen ska omfatta

- tid och plats för bekämpningen,
- bekämpningsmedel som använts och eventuell karenstid, orsak till bekämpningen,
- vem som utförde bekämpningen.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om rutinerna för skadedjursbekämpning säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

### **Kommentar**

Övervakning och bekämpning av skadedjur kan utföras av producenten själv, av en skadedjursfirma eller någon annan som producenten anlitar. Kontrollera eventuellt skadedjursprogram eller kontrakt med skadedjursfirma, kontraktets omfattning, resultat, trender, rekommenderade åtgärder och genomföra åtgärder. Kontraktet kan antingen omfatta regelbunden övervakning och bekämpning eller endast avhjälpande bekämpning vid skadedjursangrepp. Lämna skadedjurbolaget dokumentation över utförda åtgärder, t.ex. utplacering av betesstationer, bör producenten begära att få det. Det är inget krav att det finns ritningar över placeringen av bekämpningsmedel eller fällor men placeringen bör framgå på lämpligt sätt av dokumentationen.

Bekämpningsmedel ska placeras ut och hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras, jämför punkt 14.9. Gift och bekämpningsmedel får normalt inte användas inomhus utan där ska istället indikatorer användas. Undantag gäller vid tillfällig och planlagd, kontrollerad, sanering som genomförs på grund av redan påvisade problem med skadedjur.

Markområdet runt produktionslokaler bör hållas fritt från foderspill, produktrester och övrigt avfall. Avfall bör hanteras så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det. Gräs och annan växtlighet runt anläggningens byggnader bör ansas så att det inte erbjuder skydd åt skadedjur.

Beroende på verksamhetens art och omfattning bör portar, dörrar och fönster hållas stängda om det behövs för att minimera risken för att djur eller skadedjur orsakar kontaminering.

## **14.9 Hantering och förvaring av farliga ämnen (Tvärvillkor – Lanimal 1)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 4g i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

g) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så kontaminering förhindras.

### **Kontrollpunkt**

Farliga ämnen ska förvaras och hanteras så att kontaminering (förorening) av livsmedel förhindras.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att rutiner finns för hantering och förvaring av farliga ämnen (till exempel betat utsäde, gödselmedel, rengöringsmedel, diesel, bensin, smörjmedel, olika typer av bekämpningsmedel som växtskyddsmedel, biocider och råttgift).

Kontrollera att farliga ämnen

- förvaras åtskilt från livsmedel (till exempel mjölk, ägg, etc.),
- inte hanteras på ett sådant sätt att livsmedel kan förorenas eller har förorenats eller att livsmedelssäkerheten riskeras,
- i övrigt hanteras på sådant sätt att livsmedelssäkerheten inte riskeras.

Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga. Hanteras och förvaras farliga ämnen så att produkterna inte förorenas under odling, hantering, lagring eller transport?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för hantering och förvaring av farliga ämnen skyddar produkterna från kontaminering eller att produkterna inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav. Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Titta i mjölkkrum och övriga lokaler där animaliska livsmedel hanteras och förvaras, till exempel ägg, musslor, fiskeriprodukter och honung. Farliga ämnen bör förvaras i separat, avgränsat utrymme och de bör helst förvaras i sina originalförpackningar. Flaskor, burkar, dunkar bör vara ordentligt märkta så att det framgår vad de innehåller och om innehållet är giftigt, frätande, explosivt etc.

Farliga ämnen bör hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering (förorenning) av livsmedel minimeras.

Lämpliga muntliga eller skriftliga rutiner ska finnas för förvaring och hantering av kemikalier.

Det bör till exempel vara rimliga mängder av rengörings- och desinfektionsmedel i mjölkkrum och liknande för att minimera risken för kontaminering av mjölkkråvara. Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

Det ska finnas lämpliga rutiner för att upptäcka och ta hand om livsmedel som förorenats till exempel genom läckage eller spill av kylmedium, rengöringsmedel eller andra kemikalier. Livsmedlen får inte förorenas på sådant sätt att de kan utgöra en hälsofara för konsumenten.

## 14.10 Hantering och förvaring av avfall (Tvärvillkor – Lanimal 2)

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 4g i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

g) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så kontaminering förhindras.

### Kontrollpunkt

Avfall ska förvaras och hanteras så att kontaminering av livsmedel förhindras.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### Vägledning/Instruktion

Kontrollera att rutiner finns för hur avfall ska förvaras, hanteras och transporteras bort.

Kontrollera att rutinerna följs och att

- inget avfall (till exempel förbrukade förpackningar, kasserat foder, matrester, kadaver, använda filter, glas etc.) förvaras intill livsmedel (till exempel mjölk, ägg),
- inget avfall hanteras på ett sådant sätt att livsmedel kan förorenas eller har förorenats eller så att livsmedelssäkerheten riskeras,
- kärl och utrymmen för förvaring av avfall hålls rena,
- avfall inte förvaras på ett sådant sätt att djur eller skadedjur lockas till platsen.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutiner för avfallshantering är tillräckliga för den aktuella verksamheten.

Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### Kommentar

Bedöm vilka rutiner som finns för anläggningens avfallshantering, inklusive omhändertagande av döda djur. Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid bristfällig hantering av krossat glas och lysrör, bortforsling av avfall, tömning av soptunnor, rengöring av utrustning, redskap m.m.

Lämpliga muntliga eller skriftliga rutiner ska finnas för både förvaring, hantering och bortforsling av avfall.

Tomma säckar, fodersäckar, etc. eller spill av till exempel produktrester eller spannmål vid en spannmålsficka är avfall som kan locka till sig skadedjur och på så sätt orsaka kontaminering av livsmedel. Avfall, till exempel produktrester, bör förvaras i behållare som går att stänga. Behållare och förvaringsutrymmen för avfall, till exempel soprum, bör rengöras regelbundet. Rutiner för hantering, för-

varing och bortforsling av avfall kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

## 14.11 Smittskydd (Tvärvillkor - Lanimal 4)

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 4h i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

h) Förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel, bland annat genom att vidta försiktighetsåtgärder när nya djur införs och rapportera till den behöriga myndigheten vid misstänkta utbrott av sådana sjukdomar. (*tvärvillkor*)

### Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagaren ska ha adekvata rutiner som förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel (zoonoser):

- införsel av nya djur i besättningen,
- rapportering vid misstänkt utbrott av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel,
- övriga förebyggande åtgärder.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### Vägledning/Instruktion

Kontrollera:

- att rutiner finns för att minimera smittspridning vid införsel av nya djur i besättningen,
- dokumentation som avser inköp av djur,
- vad företagaren gör eller om företagaren vet var/vem man ska kontakta vid misstanke om smittsam sjukdom hos ett djur eller i besättningen,
- att rutinerna förhindrar att smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor införs eller sprids i besättningen.

Omfattar dokumentationen t.ex. information om säljare och om djurens hälsotillstånd? Framgår det om djuren står under behandling vid inköpstillfället?

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Vilka rutiner har primärproducenten vid inköp och försäljning av djur, avelspool, kvighotell etc. och hantering av sjuka djur? Titta i stalljournalen efter inköpta eller försålda djur.

Vilka andra rutiner har livsmedelsföretagaren infört för att minimera risken för införsel och smittspridning av zoonoser och zoonotiska smittämnen?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras via livsmedlen eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Vid avvikelser, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Vad som är lämpliga rutinerna för att minimera risken för smittspridning kan variera beroende på vilket djurslag det gäller och verksamhetens omfattning. Rutinerna kan till exempel omfatta endast inköp från avelspool, hälsodeklaration vid inköp, karensbestämmelser, omgångs- eller insatsuppfödning, sektionering av djur med olika hälsotillstånd, avstånd mellan djurstallar, hygienbarriärer, skadedjurs-säkring, rengöring av stallarna, rengöring mellan omgångar, rena djur, rent vatten till djuren. Rutinerna kan vara hämtade från branschriktlinjer eller annat rådgivande material från t.ex. branschen, Svenska djurhälsovården eller myndigheter.

Exempel på sjukdomar som kan överföras till människa är Salmonella, campylobakter, listerios och EHEC/VTEC. Vid misstanke om smitta ska veterinär alltid kontaktas. För närvarande är det bara salmonella som är rapporteringspliktig sjukdom.

Det obligatoriska salmonellakontrollprogrammet eller campylobakterprogrammet, anslutning till den frivilliga salmonella kontrollen och till olika omsorgsprogram (unghöns, värphöns, nötkreatur, gris) är exempel på rutiner och åtgärder hos primärproducenten som reducerar risken för smittspridning.

## **14.12 Personalhygien**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 4h i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

h) Förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel, bland annat genom att vidta försiktighetsåtgärder när nya djur införs och rapportera till den behöriga myndigheten vid misstänkta utbrott av sådana sjukdomar.

### **Kontrollpunkt**

Livsmedelsföretagaren ska ha adekvata hygienrutiner för egen personal och för besökare som förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel (zoonoser).

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns ändamålsenliga hygienrutiner för egen personal, för veterinärer, rådgivare, entreprenörer, besökare med flera.

Rutiner kan omfatta:

- regler för användning av skyddskläder,
- regler för handtvätt,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk
- regler för besökare,
- regler för entreprenörer.

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Tar rutinerna hänsyn till personalens arbetsuppgifter? Finns adekvata handtvätt-möjligheter (tillgång till rinnande kallt och varm vatten, tvål och möjlighet till hygienisk torkning av händer)?

Följer personalen rutinerna? Har besökare möjlighet att tvätta händerna efter besök? Omfattar reglerna entreprenörer som utför arbeten i lokaler där produktionsdjur vistas eller livsmedel hanteras?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för personligt hygien förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras via livsmedlen eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

### **Kommentar**

Kraven på personalhygien och rutinernas omfattning kan variera t.ex. beroende av verksamhetens art, omfattning, komplexitet och antal personer som är sysselsatta i verksamheten.

Rutinerna kan omfatta regler för användning av skyddskläder och skyddsskor, klädbyten mellan hygienzoner, regler för handhygien, särskilda regler för besökare, särskilda regler för entreprenörer och utrustning och verktyg som denne för med sig.

Förekommer organiserad besöksverksamhet bör särskilda rutiner finnas för detta. Rutinerna bör omfatta skyddsläder och skyddsskor beroende på verksamhetens omfattning och art. Besökare bör ha möjlighet att tvätta händerna efter besök i stallet eller kontakt med djuren. Detta är särskilt viktigt när barngrupper är på besök. Besöksreglerna och övriga rutiner kan vara hämtade från t.ex. branschriktlinjer, rekommendationer eller rådgivande material som utarbetats av t.ex. neringen eller andra myndigheter.

## **14.13 Läkemedel (Tvärvillkor - Lanimal 3)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 4j i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

j) Använda (fodermedelstillsatser och) veterinärmedicinska preparat på ett korrekt sätt, enligt kraven i tillämplig lagstiftning.

### **Kontrollpunkt**

Läkemedel (veterinärmedicinska preparat) användas på korrekt sätt, enligt kraven i tillämplig lagstiftning.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att:

- karenstider för fisk, kött/slakt, honungsproduktion, mjölkning och uppsamling av ägg respekteras,
- preparaten är tillhandahållna av djurhälsopersonal eller förskrivna av veterinär eller förskrivna genom villkorad läkemedelsbehandling (fråga läsveterinären vilka djurhållare som har villkorad behandling),
- gamla preparat inte sparats,
- endast godkända preparat används och för rätt djurslag,
- djur eller primärprodukter av animaliskt ursprung som kan antas innehålla rester av läkemedel inte levereras vidare i livsmedelskedjan under karenstiden.

Finns rutiner för märkning av djur eller djurgrupper som står under behandling så att dessa kan identifieras? Säkerställer företagets rutiner att djur eller animaliska livsmedel inte levereras in i livsmedelskedjan under karenstiden? Finns rutiner för att slänga gamla preparat för att minimera risken för felaktig användning? Följs rutinerna och är de ändamålsenliga? Säkerställer företagets rutiner att endast tillåtna preparat används och att preparaten används för rätt djurslag?

Hanteras och förvaras läkemedel så att kan inte andra djur än den/de som förskrivningen gäller behandlas eller primärprodukter av animaliskt ursprung kan kontamineras av läkemedel?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för användning av läkemedel säkerställer att livsmedel av animaliskt ursprung inte innehåller otillåtna preparat eller halter över MRL eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen. Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

*Tvärvillkorskontroll: Om livsmedelskontroll och djurskyddskontroll görs samtidigt bör kontrollpunkterna Lanimal 3, Lanimal 5 och resultat från djurskyddskontrollen stämmas av så att inte motsägelsefulla resultat erhålls.*

### **Kommentar**

Bestämmelserna omfattar livsmedelsproducerande djur som behandlats med

1. läkemedel, inklusive ex tempore-beredda och homeopatiska läkemedel, eller
2. läkemedel som innehåller farmakologiskt aktiva substanser omfattas av bestämmelserna i Livsmedelsverkets föreskrifter om karenstider (LIVSFS 2009:3)



Bestämmelserna omfattar även fisk och tillvaratagande av fisk som behandlats med andra medel eller kemiska ämnen som ur livsmedelssynpunkt kan ha sådan inverkan att de kan jämföras med läkemedel.

Titta i medicinskåp eller motsvarande och fråga efter företagets rutiner för hantering av djur och primärprodukter under karenstiden. Kontrollpunkten avser rutiner vid användningen av läkemedel, identifiering av djur under behandling och att karenstider respekteras, inte själva dokumentationen av behandlingar eller av inköpta preparat. Observera att ett preparat kan ha olika karenstiden till exempel för mjölk och kött.

I praktiken kan det vara svårt att få en bild av användningen utan att ta hjälp av befintlig dokumentation. (Vad dokumentationen ska innehålla finns beskrivet i punkt 14.14). Kontrollen kan till exempel göras genom att jämföra journalföringen med preparat som finns i medicinskåpet. Om det finns läkemedel i medicinskåpet som inte har svensk etikett rådfråga vid behov länsveterinären. Det kan vara en indikation på ett otillåtet preparat används eller riskerar att användas.

Uppgifter om läkemedel, naturläkemedel och homeopatiska och karenstider för dessa finns på [www.lakemedelsverket.se](http://www.lakemedelsverket.se).

Livsmedel från djur som genomgått sådan behandling som beskrivs ovan får inte tas tillvara för livsmedelsändamål under den karenstid som anges i villkoren för preparaten (LIVSFS 2009:3). Om det saknas fastställd karenstid för ett preparat ska Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:3) om karenstider, 4 § följas: För preparat som inte har en fastställd karenstid för djurslaget eller behandlings-sättet ifråga tillämpas en karenstid på minst 28 dygn vid slakt och minst 7 dygn vid tillvaratagande av mjölk och ägg för livsmedelsändamål och 500 dygnsgrader d °C vid slakt av fisk. En förutsättning för detta är att den aktiva substansen återfinns i förordningar (EG) nr 37/2010 .

Karenstiderna enligt första stycket tillämpas även för godkända humanpreparat och ex tempore-beredningar som innehåller en aktiv substans som återfinns i förordning (EG) nr 37/2010. Karenstiden ska reduceras till 0 dygn för veterinärmedicinska homeopatiska vilkas aktiva substanser är upptagna på listan över gränsvärden (MRL) enligt samma förordning. Karenstiden enligt föregående stycken gäller inte om en längre karenstid finns fastställd för preparatet. (LIVSFS 2009:3)

**OBSERVERA!** Hormoner får inte användas i tillväxtbefrämjande syfte. Exempel på substanser som endast får tillföras under vissa omständigheter, till exempel i samband med fertilitetsstörningar, är progesteron,  $\beta$ -receptor stimulerande ämnen (se vidare SJVFS 2009:84, D9 och direktiv 96/22/EG och Jordbruksverkets vägledningar).

## 14.14 Läkemedel – dokumentation/journalföring (Tvärvillkor – Lanimal 5)

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 7 i förordning (EG) nr 852/2004*

Livsmedelsföretagare skall på lämpligt sätt och under lämplig tid, som är avpassad för livsmedelsföretagets art och storlek, föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror. Livsmedelsföretagaren skall på begäran hålla relevanta uppgifter i dessa journaler tillgängliga för den behöriga myndigheten och mottagande livsmedelsföretagare.

*Bilaga I del A punkt 8b i förordning (EG) nr 852/2004* 8. Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

b) Uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuren fått, behandlingsdatum samt karenstid (*tvärvillkor*)

c) Uppgifter om förekomsten av sjukdomar som kan påverka säkerheten hos produkter av animaliskt ursprung.

### Kontrollpunkt

Dokumentation av uppgifter om veterinärmedicinska preparat och annan behandling som djuren fått, behandlingsdatum samt karenstid.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### Vägledning/Instruktion

Kontrollera rutiner för dokumentation av läkemedelsbehandlingar och andra behandlingar som djuren fått. Med andra behandlingar avses främst bekämpningsmedel som har farmakologiskt aktiva substanser (se kontrollpunkten ovan).

Kontrollera att livsmedelsföretagarens (djurhållarens) dokumentation innehåller

- datum för behandlingen,
- klockslag för behandlingen om karenstiden är kortare än 24 timmar
- djurets identitet,
- diagnos
- läkemedlets namn och dosering,
- behandlingstidens längd,
- karenstider,
- namn på förskrivande veterinär,
- namn på den som utfört behandlingen.

Om flera personer utför medicinering under behandlingsperioden bör detta framgå av dokumentationen. Dokumentationen kan göras genom att veterinärens besöksjournal sparas, förutsatt att den innehåller de begärda uppgifterna (jfr SJVSF 2009:85).

När livsmedelsproducerande djur behandlas med homeopatika ska dokumentationen innehålla uppgifter om:

- djurens identitet,
- orsak till behandlingen,
- datum för behandlingen,
- preparatets namn,
- dosering/styrka,
- behandlingstidens längd samt
- namnet på den veterinär som har kontaktats inför användningen. (Jfr SJVFS 2009:85)

Enligt Jordbruksverkets föreskrifter ska inköp och innehav av veterinärmedicinska läkemedel kunna styrkas under en period av fem år efter att läkemedlet har tillförts det enskilda djuret.

Dokumentationen ska finnas på gården och ska enligt Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2009:85) bevaras i minst fem år. Uppgifterna får inte heller utplånas eller göras oläsliga.

Kontrollera rutiner för dokumentation av förekomsten av sjukdomar som kan påverka livsmedelssäkerheten. (*Utgör ej tvärvillkor*)

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för dokumentation av behandlingar med läkemedel och andra preparat och dokumentationen av sjukdomar strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### ***Kommentar***

Kontrollpunkten avser dokumentation vid behandling av livsmedelsproducerande djur inklusive fisk. Dokumentationskraven är de samma vid villkorad läkemedelsanvändning. Syftet är att alla behandlingar som kan vara av betydelse för livsmedelssäkerheten ska vara dokumenterade. Om det påvisas resthalter över gränsvärdet från läkemedel ska man kunna gå tillbaka och via dokumentationen kontrollera hur preparat har tillförts enskilda djur eller grupper, om karentiden följts etc. Uppgifterna utgör också underlag för information till livsmedelskedjan, dvs. den dokumentation som ska följa med djuret till slakterier, och för att verifiera att fastställda karenstider beaktas att felbehandling eller feldosering inte skett.

Kontrollen omfattar läkemedel, inklusive ex tempore-beredda och homeopatiska läkemedel, som är avsett för behandling av djur. Till ”annan behandling” räknas samtliga behandlingar med naturläkemedel och traditionella växtbaserade läkemedel. Dessa ska dokumenteras om karenstiden är längre än 0 (noll) dagar eller om behandlingssätt eller dosering avviker från anvisningarna. Exempel på ”annan behandling” med relevans för livsmedelssäkerheten är också behandling med humanpreparat och vissa biocider, till exempel Flusa och Flytix som används till får och har långa karenstider och koccidiostatika till fjäderfä.

För preparat som inte har en fastställd karenstid för djurslaget ifråga eller behandlingssättet ska företagaren följa veterinärens anvisning om karenstid m.m. (Jfr LIVSFS 2009:3).

Bestämmelser om information från livsmedelskedjan, det vill säga den information som ska följa med djuret då det lämnas till slakt, finns i bilaga II, avsnitt III i förordning (EG) nr 853/2004.

När djur lämnas till slakt före karenstidens utgång finns särskilda bestämmelser om vilka uppgifter som ska lämnas till slakteriet, se 9§, LIVSFS 2009:3.

När en veterinär behandlar djur, förskriver eller tillhandahåller läkemedel till livsmedelsproducerande djur och odlad fisk ska information lämnas till företagaren. Vilka uppgifter som ska lämnas beskrivs i §§ 6-7 i Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2009:85) om operativa ingrepp samt skyldigheter för djurhållare och för personal inom djurens hälso- och sjukvård. Informationen ska lämnas i form av ett behandlingsbevis eller motsvarande så att ev. uppföljande behandling kan göras på ett korrekt sätt, karenstider kan hållas och relevanta uppgifter kan lämnas till slakteriet i samband med slakt (information till livsmedelskedjan).

Gör företagaren ingen uppföljande behandling finns i livsmedelslagstiftningen inga bestämmelser om att uppgifter från behandlingsbeviset måste föras över till en separat journal. Det finns heller inga bestämmelser om att använda en viss sorts blankett eller journal, men Jordbruksverket och Livsmedelsverket rekommenderar något av följande alternativ:

- I kronologisk ordning sparade behandlingsbevis eller motsvarande dokumentation som veterinärer lämnar på gården i samband med behandling. Dokumentationen kan antingen vara en för hand ifyllt blankett eller en datorutskrift. Oavsett vilket är det viktigt att uppgifterna är läsliga och att dokumentationen sparas på gården.
- Dokumentationen kompletteras med journalföring av eventuell uppföljande behandling och behandlingar som inte veterinären är inblandad i, till exempel avmaskningar.
- De särskilda sidor för journalföring av läkemedelsbehandling som t.ex. finns i Jordbruksverkets senaste upplagor av stalljournaler.

Villkorad läkemedelsanvändning regleras i Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2010:17, Saknr D 9, om läkemedel och läkemedelsanvändning.

Kraven på dokumentation vid villkorad läkemedelsanvändning är de samma som beskrivits ovan. Uppgifter om vilka djurhållare som har villkorad läkemedelsanvändning finns hos länsveterinären.

*Tvärvillkorskontroll: Vid fullständig tvärvillkorskontroll, stäm av kontrollpunkterna Lanimal 3, Lanimal 5, och djurskyddskontrollen så att inte resultatet blir*

*motsägelsefulla. Vad en fullständig dokumentation som omfattar både livsmedels-säkerhet och djurskydd ska innehålla finns beskrivet i Jordbruksverkets kontroll-instruktion för djurskydd.*

## **14.15 Provtagning, analyser och rapporter (Tvärvillkor – La-nimal 6)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga I del A punkt 5g i förordning (EG) nr 852/2004*

Livsmedelsföretagarna skall vidta lämpliga avhjälpande åtgärder när de in-formeras om problem som har uppmärksammats vid offentliga kontroller.

*Bilaga I del A punkt 4i i förordning (EG) nr 852/2004*

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, slakt eller jakt av djur eller vid pro-duktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgär-der när så är lämpligt:

i) Beakta resultaten av alla relevanta analyser som utförts på prover från djur eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

*Bilaga I del A punkt 8d i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

8. Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

d) Resultat av alla analyser som utförts på prover från djur eller andra prover för diagnosändamål av betydelse för människors hälsa.

### **Kontrollpunkt**

Livsmedelsföretagare ska i förekommande fall dokumentera och ta hänsyn till resultaten från alla analyser som utförs på prover från djur eller andra prover som kan vara relevanta för livsmedelssäkerheten eller vara av betydelse för människors hälsa.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera vilka rutiner företaget har för provtagning och analys och hantering av analysresultat.

Kontrollera att eventuella resultat från provtagning från djur, av stallmiljön eller av primärprodukter finns samlade på ett systematiskt sätt. (Utgör tvärvillkor)

Beaktas analysresultaten och genomförs adekvata korrigerande eller förebyggande i produktionen? Omhändertas primärprodukter som misstänks eller bedöms vara hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav inte släpps ut på marknaden?

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för hantering och dokumentation av analysresultat som är av betydelse för människors hälsa. Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Titta i journalföring och annan dokumentation över provtagning och analysresultat. Åtgärder som vidtagits kan vara skriftliga eller muntlig beroende på verksamhetens omfattning och art. Företagets eventuella rutiner för provtagning och analys kan innehålla riktlinjer för korrigerande och förebyggande åtgärder samt krav på dokumentation. Rutinerna kan utgå från till exempel branschriktlinjer.

Lagstiftningen innehåller generellt sett inga detaljerade bestämmelser om provtagning och analyser i primärproduktionen men företagen ansvarar för att göra faroanalyser för att identifiera om provtagningar ändå behöver göras för att övervaka olika faror i verksamheten, till exempel analys av vattenkvaliteten. Om företagets faroanalys visar att provtagning och analyser inte är nödvändigt behöver någon dokumentation inte heller finnas, det vill säga om analyser inte utförts behöver inte heller någon dokumentation.

Vissa undantag finns när gränsvärden eller bestämmelser om provtagning i annan lagstiftning. Exempel på det är mikrobiologiska kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk (somatiskt celltal och totalantal bakterier), temperaturkrav för den obehandlade mjölken och analysrapporter från obligatorisk salmonellakontroll. Dessa analys svar och rapporter ska vara dokumenterade.

Inom animalieproduktionen är det vanligt att producenten regelbundet får information om analysresultat som är relevanta för livsmedelssäkerheten, till exempel, analysrapporter från mejeriföretaget, från slakteriet (djurens renhet till exempel), från branschens frivilliga salmonellakontroll eller campylobakterkontroll etc. Dessa ska också dokumenteras.

Rapporter och analysresultat ska bevaras på ett systematiskt sätt så att de går att hitta. Dokumentationen ska sparas under rimlig tid så att kraven på spårbarhet är uppfyllda. De nationella branschriktlinjerna innehåller ofta riktlinjer om hur länge branschen själv rekommenderar att en viss typ av dokument sparas.

*Tvärvillkor: Kravet på dokumentation av analysresultat utgör tvärvillkor. Att genomföra åtgärder och dokumentera dess är däremot inget tvärvillkorskrav.*

Syftet med provtagningen och dokumentationen är att företagaren ska kunna visa hur olika livsmedelsfaror (mikrobiologiska, kemiska eller fysiska) som kan uppstå i verksamheten kontrolleras och övervakas och att säkerställa spårbarhet. Exempel på analyser av specifika livsmedel är mjölkens bakteriemängd - celltal (mikrobiologiska kriterier för obehandlad mjölk finns beskrivna i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III avsnitt IX, kapitel III, punkt 3a).

## 14.16 Rapporter – dokumentation (Tvärvillkor – Lanimal 7)

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 8e i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

8. Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:  
e) Relevanta rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung.

### Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska i förekommande fall dokumentera relevanta rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### Vägledning/Instruktion

Kontrollera att eventuella rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung finns dokumenterade på ett systematiskt sätt.

Nedan finns några exempel på rapporter som är av betydelse för livsmedelssäkerheten:

- tankbilskvitton (visar mjölkens temperatur vid hämtning), bör sparas minst 1 månad),
- tankbilsprov (visar bland annat mjölkens bakteriemängd - celltal),
- temperatur- eller fukthaltsmätning i lagerlokaler,
- slaktavräkningar (visar om förorenade djur har levererats),
- kvalitetsbedömning av honung.

Rapporter från offentlig kontroll och åtgärder som vidtagits på grund av avvikelser som noterats ska också dokumenteras.

### Kommentar

Lagstiftningen ställer inga krav på att rapporterna bör förvaras i någon pärm eller liknande, men uppgifterna måste vara tillgängliga för myndigheten vid kontroll. Uppgifterna bör finnas samlade i kronologisk ordning, så att de är lätta att hitta vid behov. Rapporterna bör sparas under rimlig tid för att uppfylla kraven på spårbarhet.

Syftet med dokumentationen är att producenten ska kunna visa hur olika livsmedelsfaror (mikrobiologiska, kemiska eller fysiska) som kan uppstå i verksamheten kontrolleras och övervakas samt att säkerställa spårbarhet och säkra livsmedel. Se även avsnitt 14.16 (Lanimal 6).

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för dokumentation av rapporter som är av betydelse för människors hälsa.

Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

## 14.17 Övrigt – egenproducerat foder (Tvärvillkor – Lanimal 8)

### Bestämmelser

*Bilaga I del A punkt 8a i förordning (EG) nr 852/2004 (tvärvillkor)*

8. Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

a) Uppgifter om art och ursprung i fråga om foder som ges till djuren.

### Kontrollpunkt

Dokumentation av uppgifter om art och ursprung i fråga om egenproducerat foder som ges till djuren

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### Vägledning/Instruktion

Kontrollera att livsmedelsföretagarens dokumentation om vilket foder som ges till djuren och varifrån fodret kommer omfattar uppgifter om egenproducerat foder som används till de egna djuren.

Kontrollera att kraven i uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens dokumentation är tillräcklig för att avgöra vilket egenproducerat foder som givits till djuren. Avgör om företagets rutiner säkerställer kraven på spårbarhet. Vid avvikelse gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### Kommentar

Egenproducerat foder ska gå att spåra vid skriftlig dokumentation även om det bara används till gårdens djur. Förutsatt att SAM-ansökan eller växtodlingsplanen stämmer överens med den verkliga odlingen kan detta utgöra tillräcklig dokumentation för att göra det möjligt att spåra källan till eventuella problem.

*Tvärvillkor: Stäm av resultatet på denna kontrollpunkt med motsvarande kontrollpunkt i foderavsnittet.*

## 14.18 Information

### Bestämmelser

*Artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002*

Konsumenterna får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs eller presenteras

*Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:2) om märkning och presentation*  
Föreskrivna märkningsuppgifter ska finnas på förpackade livsmedel

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



### **Kontrollpunkt**

Konsumenten ska inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras.

### **Vägledning**

Kontrollera att en ändamålsenlig rutin finns för att säkerställa redligheten och korrekt märkning och att rutinen följs. Vem ansvarar för att märkningen är korrekt? Vad görs med inaktuella etiketter? Används frivilliga symboler, till exempel IP Sigill och KRAV, på korrekt sätt?

Kontrollera att relevanta uppgifter finns på förpackningar och/eller följesedlar. Är primärprodukterna korrekt märkta? Lämnas korrekt information till slakteriet (information till livsmedelskedjan)? Kan produktens märkning eller presentation uppfattas som vilseledande för konsumenten?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företagets rutiner säkerställer att konsumenter, andra företag, eller andra mottagare av varorna inte blir vilseledda.

### **Kommentar**

Primärprodukter som sätts på marknaden ska följa de generella märkningsbestämmelserna enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (2004:27) om märkning och presentation av livsmedel och Livsmedelsverkets vägledning om märkning och presentation av livsmedel samt relevanta handelsnormer. Honung ska följa märkningsbestämmelserna i Livsmedelsverkets föreskrift (LIVSFS 2003:10) om honung. Närmare vägledning om märkning av honung finns även i vägledningen om honung och producenters leveranser av små mängder honung.

För vissa primärprodukter finns särskilda bestämmelser om märkning i samband med producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter. Se Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Bestämmelser om märkning av producenters leveranser av små mängder primärprodukter finns även i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Djur som lämnas till ett slakteri ska åtföljas av information enligt förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt III: Information till livsmedelskedjan.

De uppgifter som ska lämnas framgår normalt av slakteriets följesedel och omfattar bl.a. läkemedelsbehandling, karenstid, att djuren inte är sjuka och att besättningen inte är spärrad. Motsvarande dokumentation bör också sparas på gården för att säkerställa spårbarheten.

## **14.19 Spårbarhet**

### **Bestämmelser**

Artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002, artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004, och Kommissionens riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002.

### **Kontrollpunkt**

Livsmedelsföretagaren ska kunna ange från vem och till vem levande djur eller produkter från primärproduktionen har levererats, och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns rutin för spårbarhet av

- inkommande djur,
- levande djur som lämnas till slakteri eller annan livsmedelsanläggning,
- vilt som lämnas till en vilthanteringsanläggning,
- primärprodukter av animaliskt ursprung som lämnar gården.

Innehåller dokumentationen uppgifter om

- leverantörens namn och adress, typ av produkt som levererats och hur mycket som levererats
- kundens namn och adress, typ av produkt som levereras och hur mycket som levererats
- transaktions- eller leveransdatum?

Livsmedelsföretagare är enligt artikel 19 i förordning (EG) nr 178/2002 skyldiga att dra tillbaka ett livsmedel från marknaden om det inte uppfyller kraven på livsmedels säkerhet och att informera de behöriga myndigheterna om detta.

Kan felaktiga produkter återkallas vid behov?

Sparas dokumentationen på ett sådant sätt att uppgifterna snabbt kan hittas i händelse av ett återkallande?

Rutinerna ska även säkerställa märkning och identifikation av levererade produkter för att underlätta spårbarhet. Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga.

Kontrollera att kraven i uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer att produkter kan spåras i händelse av att som produkter släpps ut på marknaden inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet och därför måste återkallas, eftersom de kan vara skadliga för människors hälsa.

### **Kommentar**

Produkter ska vara märkta eller åtföljas av information så att de går att spåra.

Enligt kommissionens riktlinjer till förordning 178/2002 bör dokumentationen sparas minst 6 månader efter tillverknings- eller leveransdatum för produkter som är lättfördärliga och har ett sista förbrukningsdatum som är kortare än 3 månader. För produkter utan hållbarhetstid rekommenderas generellt att dokumentationen sparas i 5 år.

# 15 Bilaga 3. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

## Mjolkproduktion

Avsnittet omfattar hygienkrav vid produktion av obehandlad mjölk och råmjölk. Med mjölk avses i detta avsnitt obehandlad mjölk (mjölkråvara) och råmjölk (kolostrum) som är avsedda för livsmedelsändamål.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem som företagaren ev. tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt IX, kapitel I i förordning (EG) nr 852/2004. Några av bestämmelserna omfattas även av tvärvillkoren. Dessa är särskilt markerade/beskrivna nedan.

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder primärprodukt direkt till konsument eller till detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument finns även i Livsmedelsverket föreskrifter om livsmedelshygien, §§ 36-37, LIVSFS 2005:20.

### I) HYGIENKRAV VID PRODUKTION AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK

#### 15.1 Friska djur (Tvärvillkor - Lmjölk 1)

##### Bestämmelser

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkt 1 a och b i förordning (EG) nr 853/2004*

1. Obehandlad mjölk och råmjölk skall komma från djur
  - a) som inte uppvisar några som helts symptom på smittsamma sjukdomar som genom mjölk och råmjölk kan överföras till människor,
  - b) vilkas allmänna hälsotillstånd är gott, som inte uppvisar något tecken på sjukdom som kan leda till att mjölken och råmjölken kontamineras och som i synnerhet inte lider av någon infektion i könsorganen med flytningar, enterit med diarré och feber eller någon synlig juverinflammation. (*tvärvillkor*)

##### Kontrollpunkt

Mjölk får inte komma från sjuka djur.

Finns rutiner för att upptäcka sjuka djur? (**Utgör tvärvillkor**)

Hur säkerställs att mjölk endast kommer från friska djur? Jämför punkt 15.2 (LMjölk 2).

*Delar av denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att det finns rutiner för att upptäcka sjukdomar och ätstörningar, och att sjuka djur separeras och mjölkas för sig om det finns risk för att mjölken kontamineras.

### **Kommentar**

Fråga efter rutiner om hur man agerar när man upptäckt infektioner, diarréer, juverinflammation etc. Fråga efter mjölkningsrutiner, speciellt hantering före mjölkning, och metoder för att upptäcka mjölk med avvikande egenskaper som kan vara tecken på sjukdom, t.ex. med visuell kontroll av färg, flockar eller annat avvikande utseende eller med lämplig mätutrustning.

Rutiner kan vara skriftliga eller muntliga, det viktiga är att man vet hur man ska agera. Kontrollera att även anställd personal vet hur man ska agera.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för att upptäcka sjuka djur och säkerställa att mjölk inte kommer från sjuka djur är tillräckliga och ändamålsenliga. Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

## **15.2 Friska djur - juversår (Tvärvillkor - Lmjölk 2)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkt 1c i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

1. Obehandlad mjölk och råmjölk skall komma från djur  
c) som inte uppvisar något sår på juvret som kan tänkas påverka mjölken och råmjölken.

### **Kontrollpunkt**

Mjölk får inte komma från djur med sår på juvren som kan tänkas påverka mjölken och råmjölken. **(Utgör tvärvillkor)**

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att det finns rutiner för att upptäcka djur som har sår på juvret eller visar tecken på juverinflammation. Kontrollera att rutinerna följs och att de är ändamålsenliga. Mjölk från djur som har sår på juvret som kan påverka mjölk ska avskiljas.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Enligt kraven i förordning 853/2004 får mjölk och råmjölk från djur som visar tecken på juversjukdom inte användas som livsmedel annat än i enlighet med instruktioner från veterinär (jfr 15.12).

Fråga efter mjölkningsrutiner, speciellt hanteringen före mjölkning för att upptäcka djur som har sår på juvret.

## **15.3 Otillåtna preparat och illegal behandling (Tvärvillkor - Lmjölk 3)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkt 1d i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

- 1) Obehandlad mjölk och råmjölk skall komma från djur
- d) som inte tillförts icke-godkända ämnen eller produkter och inte genomgått en illegal behandling i den mening som avses i direktiv 96/23/EG.

### **Kontrollpunkt**

Mjölk får inte komma från djur som fått otillåtna preparat eller illegal behandling. Kan primärproducenten verifiera att mjölk från djur som fått otillåtna ämnen eller illegal behandling avskiljts? (**Utgör tvärvillkor**)

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att:

- endast godkända preparat används och för rätt djurslag
- preparaten, när så krävs, är förskrivna av veterinär.
- Kontrollen kan till exempel göras genom att jämföra journalföringen och övrig dokumentation med de preparat som finns i medicinskåpet och genom att titta på kvitton, följesedlar etc. som visar inköp av preparat. Om det finns läkemedel i medicinskåpet som inte har svensk etikett eller läkemedel som inte har texten **vet.efter** namnet (ex. Ethacillin vet.) kontakta läsveterinären.

Om något mjölkproducerande djur finns under behandling vid kontrolltillfället kontrollera att mjölken avskiljts och inte används som livsmedel.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och följs. Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor. Fatta beslut om relevanta åtgärder eller sanktioner på plats.

### **Kommentar**

Titta i medicinskåp eller motsvarande, behandlingsbevis, kvitton eller annan inköpsdokumentation. Kontrollpunkten avser användningen av läkemedel, inte i första hand i dokumentationen. I praktiken är det dock svårt att få en bild av användningen utan att ta hjälp av befintlig dokumentation.

Grundregeln är att otillåtna ämnen eller illegal behandling inte får förekomma Jämför punkt 14.13 (Lanimal 3). Men om det ändå har skett till mjölkande djur återstår att avskilja mjölken så att den aldrig når någon konsument.

Illegal behandling är användning av icke godkända ämnen, t.ex. hormoner, eller när man använder godkända ämnen t.ex. läkemedel och humanpreparat för andra ändamål eller på andra villkor än vad som föreskrivs i lagstiftningen. Ett exempel är om en djurägare använder receptbelagda läkemedel på egen hand utan veterinärordination eller giltig delegation.

*Tvårvillkor: OBSERVERA! Vid överträdelse av Lanimal 3 måste Lmjölk 3 besvaras om överträdelsen avser mjölkande djur. I övriga fall markeras "Ej aktuellt".*

## **15.4 Karenstid - mjölkproducerande djur (Tvårvillkor - Lmjölk 4)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel I, punkt 1e i förordning (EG) nr 853/2004 (tvårvillkor)*

1) Obehandlad mjölk och råmjölk skall komma från djur  
e) för vilka, om de har tillförts godkända produkter eller ämnen, den karenstid iakttagits som föreskrivs för dessa produkter eller ämnen.

### **Kontrollpunkt**

Karensbestämmelserna ska beaktas så att mjölk inte levereras vidare i livsmedelskedjan under behandlingstiden.


*Denna punkt utgör tvårvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvårvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att karenstider för mjölkning beaktats och att djur inte mjölkas under karenstiden.

Om något mjölkande djur är under behandling, kontrollera att karenstiden respekteras.

Vilka rutiner finns för att säkerställa att karenstiden respekteras och följs dessa?

Är rutinerna ändamålsenliga beroende på mjölkningssystem? 

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Vid avvi-

kelse, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Titta i stalljournalen och annan dokumentation av läkemedelsanvändningen för att avgöra om karenstider respekteras. Vid robotmjölkning ta reda på hur djur under behandling registreras i robotsystemet och kontrollera att det finns en spårbarhet mellan veterinärens praktikjournal, företagarens egen journalföring, programmering av robotsystemet och att mjölken särskiljs under hela karenstiden.

Ansvarar en eller flera personer för mjölkningen och att karenstiderna följs? Finns behov av skriftliga rutiner för att säkerställa att karenstiden följs? Behovet av skriftliga rutiner kan variera t.ex. beroende på antalet sysselsatta i verksamheten, avbytare etc.

Jämför med punkt 15.11 (Lmjölk 9) som bl.a. innefattar att det ska finnas rutiner för att mjölken avskiljs under karenstiden.

## **II) HYGIEN VID MJÖLK- OCH RÅMJÖLKSPRODUKTIONSANLÄGGNINGAR**

### **A Krav på lokaler och utrustning**

#### **15.5 Lokaler och utrustning (Tvärvillkor - Lmjölk 5)**

##### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 1 och 2 i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

1. Mjölkningens utrustningen och de lokaler där obehandlad mjölk och råmjölk förvaras, hanteras eller kyls skall vara så belägna och utformade att risken för att den obehandlade mjölken och råmjölken blir kontaminerad begränsas.

2. Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk skall vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls och, om så krävs för att uppfylla kraven i del B, ha lämplig kylutrustning.

Anm. Med del B avses *Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B i förordning (EG) nr 853/2004, hygien vid mjölkning, uppsamling och transport*. Jämför med tvärvillkorskontrollpunkterna 15.9, 15.10 (Lmjölk 9) och 15.14 (Lmjölk 10).

##### **Kontrollpunkt**

Lokaler och utrustning ska vara utformade så att risken för kontaminering av mjölken begränsas. Det ska finnas lämplig kylutrustning och lokalerna ska vara utformade så att mjölken kan kylas enligt bestämmelserna i lagstiftningen.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

##### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att:

- mjölkkningsutrustning och lokaler är utformade så att risken för att mjölken ska kontamineras är begränsad,
- det finns lämplig och tillräcklig kylutrustning.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Titta på mjölkkningsplatsen och utrymmen där mjölk hanteras och förvaras. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Vid avvikelser, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Lokalerna ska vara utformade och placerade så att lokaler och mjölkkningsutrustning kan hållas rena och ger möjlighet till hygienisk mjölkning. Det ska finnas möjlighet till handtvätt med varmt och kallt vatten, flytande tvål och torkmöjlighet.

Lokaler för mjölkkningsutrustning och mjölk tank (mjölk tanksrummet) får enbart användas till hantering av mjölk råvara och råmjölk och förvaring av mjölkkningsredskap. Felaktig eller olämplig rengöring och förvaring av mjölkrelaterad utrustning, städredskap etc. kan vara en källa till kontamination.

Kylutrustningen ska vara dimensionerad så att mjölken kan kylas direkt efter mjölkning enligt kraven i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004, se kontrollpunkt 15.14.

## **15.6 Ytor och material - (Tvärvillkor - Lmjölk 6)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 3 i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

3. De ytor på den utrustning som är avsedd att komma i kontakt med mjölk och råmjölk (redskap, behållare, tankar osv. avsedda för mjölkning, uppsamling eller transport) skall vara lätta att rengöra och, om så krävs, desinficera samt hållas i gott skick. Detta kräver användning av släta, tvättbara och giftfria material.

### **Kontrollpunkt**

Ytor och material som kommer i kontakt med mjölk ska vara släta, tvättbara och av giftfria material samt väl underhållna.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att:

- redskap, mjölkkningsutrustning, mjölk tank och mjölkkrummet ser rena ut,
- lokaler och utrustning är underhållna (hålls i gott skick),



- att ytorna som kommer i kontakt med mjölken verkar släta och lätta att rengöra,
- gummi- och plastmaterial är godkända för kontakt med livsmedel,
- vatten för rengöring av lokaler och utrustning kan rinna av på lämpligt sätt.

Finns rutiner, följs de och är rutinerna ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs. Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Fråga efter rutiner för underhåll och service finns för lokaler och utrustning t.ex. spengummin, och särskilt beträffande mjölkkningsrobot och mjölk tank. Kontrollera om det finns tillfälliga lagningar, som förefaller ha blivit permanenta, och som kan påverka livsmedelssäkerheten.

## **15.7 Rengöring och desinfektion (Tvärvillkor - Lmjölk 7)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 4 i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

4. Efter användningen skall sådana ytor rengöras och, om så krävs, desinficeras. Efter varje transport, eller efter varje serie av transporter om det är mycket kort tid mellan lossning och påföljande lastning, men under alla omständigheter minst en gång om dagen, skall behållare och tankar som används för transport av mjölk och råmjölk rengöras och desinficeras på lämpligt sätt innan de används på nytt.

### **Kontrollpunkt**

Det ska finnas ändamålsenliga rengöringsrutiner för utrustning som kommer i kontakt med mjölk.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att det finns diskrutiner för mjölkkningsutrustning, mjölk tank och redskap som kommer i kontakt med mjölk råvaran. Rengöring och ev. desinfektion ska ske regelbundet efter användning, dock minst en gång om dagen.

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Rutinerna kan, beroende på mjölkningssystem, omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras, t.ex. serviceavtal, kontroll av disktid, disktemperatur, flöde, vattenmängd, dosering av diskmedel, samt ansvarig.

Rutinerna kan vara muntliga eller skriftliga. Kontrollera att alla berörda som är sysselsatta i verksamheten kan rutinerna.

Transport av den obehandlade mjölken omfattas normalt inte av primärproducentens ansvar om inte denne själv transporterar mjölken till mejeriföretag eller gårdsmejeri.

## **15.8 Skadedjur och skadedjurskontroll – (Tvärvillkor - Lmjolk 8)**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 2 i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

2. Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk skall vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls och, om så krävs för att uppfylla kraven i del B, ha lämplig kylutrustning.

### **Kontrollpunkt**

Det ska finnas rutiner för skadedjurskontroll och lämpliga åtgärder ska göras för att minimera risken för skadedjur i mjölkrummet.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att:

- mjölkrummet är åtskilt från djurstall genom dörr eller liknande,
- husdjur inte får vistas i mjölkrummet,
- det finns rutiner för förebyggande skadedjursarbete och skadedjursövervakning,
- skadedjursförekomsten i mjölkrummet har minimerats.
- det finns lämpliga rutiner för skadedjurövervakning och förebyggande skadedjursarbete.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Vid avvikelser, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Lokaler där mjölken förvaras ska vara tydligt avgränsade från stallet och dörrar och fönster ska i största möjliga mån hållas stängda eller förses med till exempel

nät för att stänga ute skadedjur, inklusive fåglar. Lokalerna ska vara underhållna så att risken för att skadedjur tar sig in minimeras.

Titta efter synlig förekomst av skadedjur, kontroll och dokumentation vid skadedjursbekämpning, eventuellt skadedjursavtal, förebyggande åtgärder för att förhindra förekomst, och effektiv bekämpning vid förekomst, av skadedjur. Bekämpningsmedel ska placeras ut och hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras, jämför punkt 14.9 (LAnimal 1).

Kontrollera eventuell dokumentation om förekomst av skadedjur och skadedjursbekämpning. (Jfr 14.8)

Dokumentationen ska omfatta

- tid och plats för bekämpningen,
- bekämpningsmedel som använts och eventuell karenstid,
- vem som utförde bekämpningen?

Kontrollera eventuellt skadedjursprogram eller kontrakt med skadedjursfirma, kontraktets omfattning och eventuella åtgärder. Skadedjursfirmor lämnar normalt dokumentation över genomförd skadedjursbekämpning. Lämnas ingen dokumentation bör producenten begära att få det. Det är inget krav att det finns ritningar över placeringen av bekämpningsmedel eller fällor. Det viktiga är att placeringen framgår på lämpligt sätt i dokumentationen.

## **II) HYGIEN VID MJÖLK- OCH RÅMJÖLKSPRODUKTIONSANLÄGGNINGAR**

### **B Hygien vid mjölkning, uppsamling och transport**

#### **15.9 Mjölkningshygien (Tvärvillkor - Lmjölk 9)**

##### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1a i förordning (EG) nr 853/2004*

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställas:

a) Att spenar, juver och närliggande delar är rena innan mjölkningen påbörjas.

*(tvärvillkor)*

##### **Kontrollpunkt**

Det ska finnas rutiner som säkerställer att mjölkningen sker på ett hygieniskt sätt.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

##### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att ändamålsenliga rutiner finns för rengöring av juver, spenar och närliggande delar före mjölkning.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Vid avvikelser, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

#### **Kommentar**

Rengöring före mjölkning kan ske manuellt genom avtorkning av juver och spenar med trasa/papper som ska bytas mellan varje djur, eller ske automatiskt i roboten. Kontrollera om möjligt funktionen när roboten mjölkar ett djur. Desinfektion av spenar får endast göras efter mjölkning.

### **15.10 Mjölkningshygien – restsubstanser (Tvärvillkor - Lmjölk 9)**

#### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1d i förordning (EG) nr 853/2004*

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställas

d) Att djur som genomgår en medicinsk behandling som sannolikt innebär att restsubstanser överförs till mjölken och råmjölken identifieras, och att den mjölk och råmjölk som erhålls från sådana djur före den föreskrivna karenstidens utgång inte används som livsmedel. (*tvärvillkor*)

#### **Kontrollpunkt**

Mjölk får inte levereras som kan innehålla restsubstanser.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

#### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att ändamålsenliga rutiner finns och följs för att identifiera djur som är under medicinsk behandling eller står under karens och att mjölk och råmjölk från dessa djur avskiljs och inte används som livsmedel under karenstiden.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och följs. Vid avvikelser, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

#### **Kommentar**

Djur som står under behandling med karensbelagda preparat ska mjölkas sist eller i separat utrustning under behandlingstiden och karenstiden. De kan t.ex. mjölkas i separat spann, i mjölkgrup där mjölken samlas upp i slutenheten och töms ut, i robot med avskiljning, eller mjölkas sist i en römjölkkningsanläggning. I samtliga fall är det viktigt att kontrollera att all utrustning såsom mjölkkningsorgan, slangar och behållare rengörs innan nästa friska djur mjölkas och att mjölken inte används för livsmedelsändamål.

Djur som står under behandling bör märkas tydligt t.ex. via band på benet eller genom att robotar och andra datastyrda system programmeras så att avskiljning av mjölken sker.

## 15.11 Mjölkningshygien – avskiljande av mjölk

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1b, 1c och 1f i förordning (EG) nr 853/2004*

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställa
  - b) mjölk och råmjölk från samtliga djur kontrolleras med avseende på organoleptiska eller fysikaliskt kemiska avvikelser av den person som mjölkar eller med en metod som ger liknande resultat och att mjölk och råmjölk som uppvisar sådana avvikelser inte används som livsmedel.
  - c) Att mjölk och råmjölk från djur som visar kliniska tecken på juversjukdom inte används som livsmedel annat än i enlighet med instruktioner från veterinär.
  - f) Att råmjölk mjölkas separat och inte blandas med obehandlad mjölk.

### **Kontrollpunkt**

Mjölk och råmjölk med avvikande egenskaper får inte användas som livsmedel. Mjölk och råmjölk får bara användas som livsmedel om det sker enligt instruktioner från veterinär.

Råmjölk ska mjölkas och hanteras separat från obehandlad mjölk.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för:

- kontroll av mjölkens och råmjölkens egenskaper och att avvikande mjölk avskiljs och inte används som livsmedel,
- att avskilja mjölk och råmjölk från djur med tecken på juversjukdom och att mjölken inte används som livsmedel,
- att avskilja råmjölken och hantera den separat från obehandlad mjölk.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

### **Kommentar**

Fråga efter förmjölkningsrutiner och metoder för att upptäcka och avskilja mjölk med avvikande egenskaper, som kan vara tecken på sjukdom, till exempel med visuell kontroll av färg, flockar eller annat avvikande utseende eller med lämplig mätutrustning, till exempel vid robotmjölkning.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för att avskilja mjölk uppfyller livsmedelslagstiftningens krav.

## 15.12 Mjölkningshygien - spendopningsmedel

### Bestämmelser

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1e i förordning (EG) nr 853/2004*

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställas

e) Att spendopnings- eller spraymedel endast används efter godkännande eller registrering i enlighet med de förfaranden som fastställs i direktiv 98/8/EG om utsläppande av biocider på marknaden.

### Kontrollpunkt

Endast godkända eller registrerade spendopnings- eller spraymedel får användas.

### Vägledning

Kontrollera att endast godkända eller registrerade preparat används.

Finns rutiner för vilka preparat som får användas? Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

### Kommentar

Svensk Mjölks branschriktlinjer för hygienisk mjölkproduktion ger bland annat vägledning till mjölkproducenter om vilka preparat, som får användas och rekommendationer om användningen.

## 15.13 Kylning av mjölken (Tvärvillkor - Lmjölk 10)

### Bestämmelser

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 2 och punkt 4 i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

2. Omedelbart efter mjölkningen skall mjölken och råmjölken förvaras i ett rent utrymme som utformats och utrustats för att undvika kontaminering.

a) Mjölken skall omedelbart kylas till högst 8°C om den samlas upp dagligen eller till högst 6°C om uppsamling inte sker dagligen.

b) Råmjölken skall förvaras separat och omedelbart kylas till högst 8°C om den samlas upp dagligen eller till högst 6°C om uppsamling inte sker dagligen, eller frysas.

4. Livsmedelsföretagare behöver inte uppfylla de temperaturkrav som fastställs i punkterna 2 och 3 om mjölken uppfyller de kriterier som fastställs i del III och om

a) mjölken bearbetas inom 2 timmar efter mjölkning, eller

b) en högre temperatur är erforderlig av tekniska skäl i samband med tillverkningen av vissa mjölkprodukter och den behöriga myndigheten godkänner detta.

Anm. Punkterna 2b och 3 ovan och del III Kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk som nämns i texten utgör inte tvärvillkor.

### **Kontrollpunkt**

Kontrollera att mjölkens och råmjölkens temperatur säkerställs.

*Kontroll av mjölkens temperatur utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

### **Vägledning/Instruktion**

Kontrollera att temperaturkravet säkerställs genom att kontrollera mjölktankstermometer och tankbilskvitton och rutiner för temperaturövervakning. Kontrollera att rutiner finns, att de följs och är ändamålsenliga. Hur ofta kontrolleras temperaturen i mjölktanken? Hur sparar man tankbilskvitton? Hur övervakas temperaturen i mjölktanken?

Vilka rutiner finns vid mjölkning och leverans av råmjölk? Hur säkerställs råmjölkens temperatur?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Vid avvikelser, gör även en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Fråga efter rutiner vid strömavbrott (kontroll och omhändertagande av mjölk). OBS! Det finns ett undantag beträffande nedkylningskravet; för att slippa kravet på nedkylning måste i så fall mjölkproducenten antingen kunna visa att mjölken behandlas inom 2 timmar (t.ex. i ett gårdsmejeri) eller att mjölken av tekniska skäl inte bör kylas. För detta krävs ett godkännande av behörig myndighet.

## **15.14 Personalhygien - mjölkproduktion**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II C, punkt 1 och 2 i förordning (EG) nr 853/2004*

1. Personer som mjölkar och/eller hanterar obehandlad mjölk och råmjölk skall bära lämpliga, rena kläder.

2. Personer som mjölkar ska iaktta en god personlig renhet. I närheten av mjölkningsplatsen skall det finnas lämpliga anordningar så att personer som mjölkar och hanterar obehandlad mjölk och råmjölk kan tvätta händer och armar.

### **Kontrollpunkt**

Mjölkningen ska ske på ett sådant sätt så att risken för kontaminering minimeras.

### **Vägledning**

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för personalhygien, att personalen har kännedom om och följer företaget regler.

Rutiner kan omfatta:

- regler för användning av skyddskläder,

- regler för handhygien,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk,

Finns ändamålsenlig handtvättanordning i anslutning till mjölkkningsplatsen och mjölkkrum? Följs rutinerna för handtvätt? Minimerar eller förhindrar arbetsättet risken för att mjölken kontamineras?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

#### ***Kommentar***

Det ska finnas tillgång till rinnande varmt och kallt vatten, tvål och hygienisk torkningsanordning, till exempel engångshanddukar.

Rutinerna kan vara skriftlig eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning, till exempel antal sysselsatta, avbytare och medarbetare med olika språkgrupper. Rutinerna kan vara hämtade från branschriktlinjer eller annat material som utarbetats av näringen.

## **15.15 Mikrobiologiska kriterier för mjölk och råmjölk**

### **Bestämmelser**

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel III Kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk i förordning (EG) nr 853/2004

De planerade åtgärderna ska säkerställa att de mikrobiologiska kriterierna i förordningen uppfylls. Livsmedelsföretagaren ska omedelbart inleda korrigerande åtgärder om kriterierna inte uppfylls.

### ***Kontrollpunkt***

Mjölken och råmjölken ska uppfylla de mikrobiologiska kriterierna enligt förordningen och korrigerande åtgärder ska göras vid behov.

### ***Vägledning***

Kontrollera att prover på mjölkens kvalitet tas regelbundet. Finns analysresultat från mejeriföretaget eller från egna provtagningar? (Jfr kontrollpunkt 14.15)

Tar företagaren hänsyn till analysresultaten och vidtar åtgärder för att avhjälpa bristerna om gränsvärden överskrids?

Om egna provet tas, finns en provtagningsplan? Uppfyller provtagningsplanen kraven i lagstiftningen? Följs provtagningsplanen? Har företagaren rutiner för att meddela länsstyrelsen och vidta avhjälpande åtgärder om kriterierna inte uppfylls?



Innebär företagets rutiner för mjölkningshygien, personalhygien, rengöring av utrustning etc. att kriterierna kan uppfyllas?

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

## **16 Bilaga 4. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel**

### **16.1 Frilevande och hägnat vilt samt renskötsel**

Avsnittet omfattar hygienkrav vid primärproduktion, som omfattar frilevande och hägnat vilt samt renskötsel.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem, som företagaren ev. tillämpar kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Relevanta bestämmelser finns i bilaga I till förordning 852/2004 och i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Jägare som levererar vilt till en vilthanteringsanläggning ska följa bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I, del A, punkterna 1c, 2, 4a, b, d, e, f och g, 6, 7 och 8 samt bestämmelser om primärproduktion i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt IV, kapitlen I-III.

Livsmedelsföretagare, som är innehavare av vilthägn, i vilka viltet inte betraktas som frilevande vilt, ska följa bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I, del A, punkterna 1c, 2, 4a, b, d, e, f och g, 6, 7 och 8 samt bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt III, punkt 3. I de fall viltet i hägnet betraktas som frilevande vilt gäller samma regler som för frilevande vilt, se föregående stycke.

Livsmedelsföretagare som bedriver renskötsel ska följa bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I, del A, punkterna 1c, 2, 4a, b, d, e, f och g, 6, 7 och 8 samt bestämmelser om primärproduktion i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt III, punkt 3.

Särskilda bestämmelser om jägares leveranser av små mängder primärprodukter av vilt och kött av vilt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns även i Livsmedelsverket föreskrifter om livsmedelshygien, 29-30 §§, LIVSFS 2005:20 och i Livsmedelsverkets vägledning om jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt. Bilagan kommer att kompletteras med närmare vägledning för offentlig kontroll.

## 17 Bilaga 5. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

### 17.1 Levande musslor och övriga tvåskaliga blötdjur

Avsnittet omfattar hygienkrav vid produktion och/eller upptag av levande musslor och övriga tvåskaliga blötdjur fram till att dessa anländer till en leveranscentral eller reningsanläggning.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem, som företagaren ev. tillämpar kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser finns i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt VII, kapitel I och II i förordning (EG) nr 853/2004. Bestämmelserna om primärproduktion kompletterar kraven i bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004.

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder primärprodukter direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns även i Livsmedelsverket föreskrifter om livsmedelshygien, 31-34 §§, LIVSFS 2005:20. För mer information om kontrollen av tvåskaliga blötdjur se även [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) och [www.livsteck.net](http://www.livsteck.net).

Bilagan kommer att kompletteras med närmare vägledning för offentlig kontroll av två skaliga blötdjur inom primärproduktionen.

# 18 Bilaga 6. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

## 18.1 Primärproduktion av fiskeriprodukter

Avsnittet omfattar hygienkrav vid primärproduktion av fiskeriprodukter.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem, som företagaren ev. tillämpar kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser finns i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt VIII, relevanta delar av kapitel I och II samt kapitel V, VII och VIII i förordning (EG) nr 853/2004. Bestämmelserna om primärproduktion kompletterar kraven bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004.

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder primärprodukt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns även i Livsmedelsverket föreskrifter om livsmedelshygien, 35 §, LIVSFS 2005:20.

Bilagan kommer att kompletteras med närmare vägledning för offentlig kontroll av fiskeriprodukter inom primärproduktionen.

# 19 Bilaga 7. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

## Äggproduktion

Avsnittet omfattar hygienkrav vid äggproduktion.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem, som företagaren ev. tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser finns i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt X, kapitel I i förordning (EG) nr 853/2004. Bestämmelserna kompletterar kraven bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004.

Kvalitets- eller viktsortering eller tvättning av ägg inte betraktas som primärproduktion. Sådana verksamheter får endast ske på ett godkänt äggpackeri.

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder primärprodukt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns även i Livsmedelsverket föreskrifter om livsmedelshygien, 38-41 §§, LIVSFS 2005:20.

### 19.1 Förvaring av ägg på primärproduktionsplatsen (Tvärvillkor – Lagg 1)

#### Bestämmelser

*Bilaga III, avsnitt X, kapitel I, punkt 1 i förordning (EG) nr 853/2004 (tvärvillkor)*

1. I producentens lokaler ... skall äggen förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus.

#### Kontrollpunkt

Ägg ska förvaras rent, torrt, fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus.

*Denna punkt utgör tvärvillkor och ska enligt Jordbruksverket kontrolleras enligt följande instruktion vid en tvärvillkorskontroll.*

#### Vägledning/Instruktion

Kontrollera att rutiner finns och följs och att rutinerna säkerställer att:

- äggen förvaras rent, torrt, fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus,
- äggen är paketerade (t.ex. placerade på brickor i korgar, lådor eller på pallar) och placerade så att de inte skadas,

- förpackningar och förpackningsmaterial förvaras så att de är torra, rena och i gott skick,
- rengörings- och desinfektionsmedel inte förvaras där ägg lagras eller hanteras.

Kontrollera förekomsten av kondens på väggar och tak. En svag ammoniaklukt från hönsgödsel kan accepteras, en stark doft är en indikation på att ventilationen är otillräcklig.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs. Vid avvikelse, gör även en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 Tvärvillkor.

### **Kommentar**

Observera att spruckna ägg, s.k. knäckägg, får levereras så länge hinnan under äggskalet inte är skadad. Läckande ägg får däremot inte levereras vidare i livsmedelskedjan, men kan användas för andra ändamål, t.ex. till hundfoder, färg och schampo.

Kvalitets- eller viktsortering av äggen får inte göras i primärproduktionen utan får endast ske på godkända äggpackerier. Smutsiga ägg får inte heller rengöras i en s.k. äggtvätt i primärproduktionen. Tvättning av ägg får endast ske på äggpackerier.

Enligt djurskyddslagstiftningen får ammoniakhalten i hönshus inte överstiga 10 ppm (DFS 2007: 5, Saknr. L100, 1 kap. 21§).

## **19.2 Temperatur**

### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt X, kapitel I, punkt 2 i förordning (EG) nr 853/2004*

2. Ägg ska förvaras och transporteras vid en helst konstant temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper.

### **Kontrollpunkt**

Ägg ska förvaras och transporteras vid en jämn och lämplig temperatur för att bevara äggens hygieniska kvalitet.

### **Vägledning**

Kontrollera:

- att företagarens rutiner säkerställer att äggen förvaras och transporteras vid en konstant och lämplig temperatur,
- temperatur i lagerlokaler och eventuell dokumentation av temperaturen.

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

#### **Kommentar**

Äggen bör inte utsättas för kraftiga temperaturväxlingar. Om kylda ägg lämnas i rumstemperatur kan det leda till kondensation, vilket gör det lättare för bakterier att växa på skalet och troligen tränga in i ägget. Därför bör ägg helst lagras och transporteras i jämn temperatur och bör i allmänhet inte kylas innan de säljs till slutkonsumenten (förordning (EG) nr 589/2008).

I handelsnormerna för (höns)ägg finns ytterligare bestämmelser angående bl.a. förvaringstemperatur och leverans till packeri eller industri. För ytterligare information om handelsnormerna se [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se).

### **19.3 Leverans av ägg**

#### **Bestämmelser**

*Bilaga III, avsnitt X, kapitel I, punkt 3 i förordning (EG) nr 853/2004*

3. Ägg ska levereras till konsumenten inom 21 dagar från värpning.

#### **Kontrollpunkt**

Ägg ska levereras direkt till konsument eller till annat led i livsmedelskedjan inom sådan tid så att kraven i lagstiftningen efterlevs.

#### **Vägledning**

Kontrollera att företagarens rutiner säkerställer att ägg som levereras direkt till konsument levereras inom 21 dagar från värpning och att ägg som levereras till äggpackeri eller detaljhandelsanläggning för leverans direkt till konsument sker så att kraven i lagstiftningen uppfylls. Kontrollera dokumentation och leveranssedlar.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

#### **Kommentar**

Enligt artikel 13 i förordning (EG) nr 589/2008 får bäst före-datum som längst vara 28 dagar efter värpdagen.

I 38-41 §§ i LIVSFS 2005:20 finns särskilda bestämmelser om producenters direkta leveranser av små mängder ägg direkt till konsumenter.