

Lagstöd till kontrollrapport

1. Infrastruktur, lokaler och utrustning

Exempel på kontrollpunkter

- Planlösning och produkt-/personalflöden
- Materialval/ konstruktion
- Vatten, avlopp, handtvätt
- Belysning
- Luftkvalitet och ventilation
- Personalutrymmen och toaletter
- Underhåll av arbetsredskap, arbetsytor, golv, väggar och tak
- Rutin och dokumentation av underhåll

Laghänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att lokalen med dess inredning och utrustning kan hållas rena och är i gott skick, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien. (Bilaga II kapitel I-V till förordning (EG) nr 852/2004)
- Att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta. (Förordning (EG) nr 1935/ 2004, LIVSFS 2003:2)

2. Råvaror och förpackningsmaterial

Exempel på kontrollpunkter

- Mottagningskontroll av livsmedel och förpackningsmaterial
- Lämpligt förpackningsmaterial i kontakt med livsmedel
- Lämpliga förvaringskärl och annat material i kontakt med livsmedel
- Rutin och dokumentation (t.ex. intyg att förpackningsmaterial är lämpligt för livsmedel)
- Varumottagning, avemballering skilt från livsmedelshantering

Laghänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda. (Bilaga II kapitel IX till Förordning (EG) nr 852/2004)
 - Att material som används vid inslagning och emballering inte utgör en källa till förorening. (Bilaga II kapitel X till förordning (EG) nr 852/2004)
 - Att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta. (Förordning (EG) nr 1935/2004, Förordning (EG) nr 450/2009, LIVSFS 2003:2)
-

3. Säker hantering, lagring och transport

Exempel på kontrollpunkter

- Lagring och förvaring av råvaror, ingredienser, slutprodukter och förpackningsmaterial så att de inte förorenas från omgivningen
- Separering av råvaror och färdiga produkt
- Åtskillnad av oren och ren hantering
- Åtskillnad av allergener
- Varuskydd
- Åtskillnad av städmaterial och kemikalier t.ex. rengöringsmedel från livsmedel
- Golvförvaring
- Förvaring av förpackningsmaterial
- Ovidkommande föremål
- Rutin och dokumentation av separering

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att livsmedel förvaras på lämpligt sätt som förhindrar förskämning och skyddar mot förorening
- Att livsmedel i alla led av produktionskedjan skyddas mot förorening
- Att farliga och/eller oätliga ämnen märks på ett lämpligt sätt och lagras i särskilda säkra behållare. (Bilaga II kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004)
- Att rengöringsmaterial inte förvaras där livsmedel hanteras. (Bilaga II kapitel I till förordning (EG) nr 852/2004)

4. Hantering och förvaring av avfall

Exempel på kontrollpunkter

- Förvaring av avfall
- Rengöring av avfallsrum och avfallsbehållare
- Risk för skadedjur
- Rutin och dokumentation av avfallshantering
- Förvaring och rutin för retur

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till förorening. (Bilaga II kapitel VI till Förordning (EG) nr 852/2004)

5. Skadedjursbekämpning

Exempel på kontrollpunkter

- Skyddsbarriärer (täta dörrar och fönster m.m.)
- Förekomst eller spår av skadedjur
- Fällor och bekämpning
- Rutin och dokumentation för skadedjurskontroll

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att livsmedlen inte förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur. (Bilaga II kapitel VI och IX till förordning (EG) nr 852/2004)

6. Rengöring och desinfektion

Exempel på kontrollpunkter

- Rengöring av arbetsredskap och arbetsytor
- Rengöring av golv, väggar, tak och inredning
- Rengöring av ventilation, golvbrunnar, handtvättfat, transportmedel, städmaterial
- Rutin och dokumentation för rengöring

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att lokalen dess inredning och utrustning regelbundet rengörs och eventuellt desinficeras, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas. (Bilaga II kapitel I till V till förordning (EG) nr 852/2004)

7. Vattenkvalitet

Exempel på kontrollpunkter

- Rutin för provtagning av vatten om annat vatten än kommunaltvatten används
- Rutin för rengöring av kranilar, byte av slangar
- Rutin för rengöring av ismaskin och provtagning av is

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att livsmedel inte förorenas via det vatten som används vid anläggningen. (Bilaga II kapitel VII till förordning (EG) nr 852/2004)

8. Temperatur

Exempel på kontrollpunkter

- Rutiner och dokumentation för temperaturer (mottagning, kyl- och frysförvaring, varmhållning, upptining, utleverans)
- Faktiska temperaturer på plats
- Finns kalibrerade termometrar

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa

- Att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. (Bilaga II kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004)
- Att upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer och giftbildning i livsmedel minimeras. (Bilaga II kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004)
- Att djupfrysta livsmedel hanteras lagras och transporteras enligt krav i livsmedelslagstiftningen. (Livsmedelsverkets föreskrift 2006:12, Förordning (EG) nr 37/2005)

9. Personlig hygien

Exempel på kontrollpunkter

- Arbetskläder inklusive tvätt och förvaring
- Personlig hygien (handtvätt, smycken, piercing, tobak, hälsotillstånd)
- Handtvättställ med flytande tvål och engångsmaterial för handtork
- Regler för extern personal och besökare
- Ordning i omklädningsrum
- Rutin för personlig hygien och dokumentation

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa

- Att personal som hanterar livsmedel och personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte förorenar livsmedlen. (Bilaga II kapitel VIII till förordning (EG) nr 852/2004)

10. Utbildning

Exempel på kontrollpunkter

- Dokumentation över genomförda och planerade utbildningar
- Kontroll av kunskap i livsmedelshygien genom intervju av personal
- Kontroll av kunskap om företagets rutiner för egenkontroll genom intervju av personal
- Kontroll av kunskap om HACCP/ egenkontroll hos ansvarig
- Rutin för utbildning

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa

- Att personal som hanterar livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och HACCP som är anpassade till deras arbetsuppgifter. (Bilaga II kapitel XII till förordning (EG) nr 852/2004)

11. HACCP-baserade förfaranden

Exempel på kontrollpunkter

- Flödesschema
- Faroanalys
- Kritiska styrpunkter – CCP (bl.a. värmebehandling, nedkylning)
- Korrigering åtgärder
- Intern revision

Lagbänvisning

Livsmedelsföretagare ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett permanent förfarande grundat på HACCP-principerna om faroanalys och kritiska grundförutsättningar. (Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/ 2004)

12. Information

Exempel på kontrollpunkter

- Korrekt märkning av livsmedel
- Redlighet t.ex. stämmer märkningen med innehållet
- Rutin och dokumentation av märkning

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att konsumenten inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras. (Artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002)
- Att föreskrivna märkningsuppgifter finns på förpackade livsmedel. (Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27))

13. Spårbarhet

Exempel på kontrollpunkter

- Följesedlar
- Ursprungsmärkning av vissa varor
- Rutin för spårbarhet
- Intern märkning med innehåll och datum med betydelse för hållbarheten

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att livsmedelsföretagaren kan ange från vem och till vem en råvara, ingrediens eller ett livsmedel har leverats och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet
- Att livsmedlen är lämpligt märkta för att underlätta spårbarhet
- Att livsmedel som inte uppfyller lagstiftningens krav kan dras tillbaka från marknaden. (Artikel 18 och 19 i Förordning (EG) nr 178/2002)

14. Mikrobiologiska kriterier

Exempel på kontrollpunkter

- Rutin för mikrobiologiska kriterier
- Provtagningsplan
- Utvärdering av analysresultat

Lagbänvisning

Planerade åtgärder ska säkerställa:

- Att de mikrobiologiska kriterierna som anges i förordningen uppfylls.

I förordningen finns både livsmedelssäkerhetskriterier (bilaga I), processhygien- kriterier (bilaga II), krav på att ta fram underlag till angiven hållbarhet och att ta prov från produktionslokaler och utrustning när det behövs för att kriterierna ska uppfyllas. Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
