



## Information om krav i livsmedelslagstiftningen

Livsmedelslagstiftningen är flexibel och går generellt inte in i detaljer. Maten ska vara säker och lagen tillåter att det görs på olika sätt. Därför gäller det att verksamheten sköts på ett bra sätt. Det är viktigt att skapa bra rutiner som är anpassade för den egna verksamheten. Här beskrivs kortfattat en del olika krav i livsmedelslagstiftningen.

Allmänna hygienregler .....	2
Livsmedelslokaler .....	2
Transport .....	2
Utrustningskrav .....	2
Livsmedelsavfall .....	3
Vattenförsörjning .....	3
Personlig hygien .....	3
Bestämmelser om livsmedelsprodukter .....	3
Inslagning och emballering av livsmedel .....	4
Utbildning.....	4
Andra regler inom livsmedelsområdet .....	4
Spårbarhet.....	4
Internrevision .....	4
Livsmedelsinformation – Märkning och presentation .....	4
System för egenkontroll .....	5
Grundförutsättningar .....	5
Riskbaserad egenkontroll .....	6
Bilaga .....	7
Dricksvatten .....	7

## Allmänna hygienregler

### Livsmedelslokaler

Lokalerna ska vara planerade och utformade så att alla steg som ingår i verksamheten kan genomföras på ett hygieniskt sätt och så att ansamling av smuts och förorening av livsmedlen undviks. Korsande flöden avseende ren/oren hantering ska undvikas.

I beredningslokaler är det särskilt viktigt att ytskikt på golv, väggar, innertak, fönster, dörrar och utrustning hålls i gott skick och är lätta att rengöra. Detta kräver användning av täta, tvättbara och giftfria material. Golven bör vara försedda med avloppsbrunnar.

Det ska finnas tillräckligt med kylar och frysar vilka ska vara försedda med temperaturmätare.

Det ska finnas ett tillräckligt antal toaletter. Toaletter får inte vara i direkt anslutning till utrymmen där livsmedel hanteras.

Det ska finnas ett tillräckligt antal lättillgängliga handtvättställ med varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar eller motsvarande. Handtvätt ska inte ske i vaskar där livsmedel sköljs.

För sköljning av livsmedel ska det finnas ett tillräckligt antal lämpliga vaskar eller motsvarande med försörjning av dricksvatten.

Det ska finnas en tillfredsställande ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett smutsigt område till ett rent område ska förhindras.

Det ska finnas tillfredsställande dagsljus eller belysning.

Avlopp ska vara lämpliga och utformade och konstruerade så att det inte finns någon risk för förorening av livsmedel.

Det ska finnas lämpliga omklädningsrum för personalen.

Rengöringsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras. Städutrymme bör vara försett med utslagsvask med rinnande varmt och kallt vatten.

Det ska finnas anordningar för diskning/rengöring av arbetsredskap och utrustning. Anordningarna ska vara försedda med varmt och kallt vatten.

### Transport

Fordon för transport av livsmedel ska hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot förorening och ska vara utformade så att rengöring är möjlig.

Transport av livsmedel ska ske på ett hygieniskt sätt så att förorening av livsmedlen undviks. När det är nödvändigt ska livsmedel kunna hållas vid rätt temperatur.

### Utrustningskrav

Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska

- rengöras effektivt och tillräckligt ofta för att förhindra risk för förorening,
- vara utformade och hållas i så gott skick att risken för förorening minimeras och så att de kan hållas fullständigt rena,
- vara installerade på ett sådant sätt att rengöring av utrustningen, och det omgivande området är möjlig.

När det är nödvändigt ska utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar, t.ex. temperaturmätare.

### Livsmedelsavfall

Avfall ska avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.

Avfall ska placeras i lämpliga behållare. Behållare ska ha en lämplig utformning, hållas i gott skick och vara lätta att rengöra.

Utrymmen för avfallsförvaring ska utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

Allt avfall ska avlägsnas på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med aktuell lagstiftning och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till förorening.

### Vattenförsörjning

Det ska finnas tillräcklig försörjning av dricksvatten.

Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel ska framställas av dricksvatten. Den ska tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot förorening.

Om verksamheten har dricksvatten från egen brunn, se bilaga.

### Personlig hygien

Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras ska iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena skyddskläder.

Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt förorening. Personal som har sådana åkommor ska omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, *och om möjligt deras orsaker*, till livsmedelsföretagaren.

### Bestämmelser om livsmedelsprodukter

Endast godtagbara råvaror eller ingredienser får användas i verksamheten.

Råvaror och ingredienser ska förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förkämning och skyddar mot förorening.

Livsmedel ska i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot förorening som kan göra livsmedlen skadliga för hälsan eller förorenade så att de inte rimligen kan konsumeras i befintligt skick.

Skadedjur ska bekämpas. Tamdjur ska förhindras tillträde till livsmedelslokalen.

Livsmedel ska förvaras vid temperaturer så att hälsofara inte uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Lokaler och kylutrymmen ska vara ändamålsenliga och tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror.

Livsmedel som ska förvaras eller serveras kyllda ska så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.

Uptining av livsmedel ska göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras.

### Inslagning och emballering av livsmedel

Material som används för inslagning och emballering ska vara rent och vara godkänt för att vara i kontakt med livsmedel. Förpackningsmaterial ska förvaras så att det inte blir förorenat.

### Utbildning

Den som hanterar livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien och riskhantering/HACCP.

## Andra regler inom livsmedelsområdet

### Spårbarhet

Företaget ska kunna spåra alla livsmedel som ingår i verksamheten ett steg bakåt (för vissa företag även ett steg framåt) i livsmedelskedjan (förordning (EG) 178/2002 om grundläggande krav och principer för livsmedelslagstiftningen).

### Internrevision

Företaget ska kontrollera/verifiera att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls (förordning (EG) 178/2002).

### Livsmedelsinformation – Märkning och presentation

Företag som säljer förpackade livsmedel ska se till att de är märkta i enlighet med kraven i bl.a. förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna.

Företag som säljer oförpackade livsmedel, livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska se till att de lämnar information i enlighet med kraven i bl.a. Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4).

Reglerna om livsmedelsinformation är förhållandevis detaljerade och redovisas av denna anledning inte här. Se Livsmedelsverkets hemsida [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) under rubriken Produktion, handel & kontroll.

## System för egenkontroll

### Grundförutsättningar

Den som driver ett livsmedelsföretag ska ha genomtänkta rutiner för följande grundläggande områden:

Utbildning: Personal som hanterar livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och egenkontroll.

Personlig hygien: Personal som hanterar livsmedel eller personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras får inte förorena livsmedlen.

Vatten: Livsmedel får inte förorenas via det vatten som används vid anläggningen.

Skadedjur: Livsmedel får inte förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur.

Rengöring: Lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, ska regelbundet rengöras och eventuellt desinficeras så att det inte finns risk för att livsmedlen förorenas.

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning: Lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, ska utformas så att god livsmedelshygien möjliggörs och ska hållas i gott skick så att det inte finns risk för att livsmedlen förorenas.

Temperaturer: Livsmedel får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.

Varumottagning: Livsmedelsföretag får inte acceptera råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel som kan innehålla parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda.

Avfall: Livsmedelsavfall får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till förorening.

Märkning/redlighet: Konsumenten får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras.

Spårbarhet: Livsmedelsföretag ska kunna ange från vilket företag och till vilket företag en råvara, en ingrediens eller ett livsmedel har levererats, och ha ett system och ett tillvägagångssätt för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet.

Internrevision: Livsmedelsföretagaren ska kontrollera att företaget uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

### Riskbaserad egenkontroll

För att styra upp de områden i verksamheten som har en direkt påverkan på matsäkerheten behöver livsmedelsföretagaren identifiera riskerna i verksamheten. Därefter gäller det att säkerställa att det finns tillvägagångssätt för att förebygga att något inträffar som kan medföra att livsmedlen blir hälsofarliga. Alla steg/moment i verksamheten, från inköp till servering/försäljning, ska beaktas. Frågor man kan ställa sig är t.ex:

- Vad kan gå fel i min verksamhet?  
(t.ex. inte tillräcklig avdödning av bakterier eller parasiter på grund av för låg kärntemperatur i tillagade livsmedel)
- Hur förebygger jag att det inte går fel?  
(t.ex. kontroll av temperaturer i kylar, frysar, vid nedkylning, återuppvärmning, varmhållning).
- Vilka gränser gäller för att det inte ska gå fel?  
(t.ex. högst +4°C i en förvaringskyl, nedkylning av varm mat till högst + 8°C inom 4 timmar)
- Vad gör jag om det går fel?  
(t.ex. kassering av mat)
- Bör jag journalföra kontroller och åtgärder?

Generellt finns följande kategorier av faror som kan påverka matsäkerheten:

Mikrobiologiska: bakterier, mögelsvamp, virus, parasiter, gift från bakterier och mögelsvamp.

Allergener: t.ex. mjölkprotein, nötter och gluteninnehållande livsmedel.

Kemiska: smittämnen från emballage, material och utrustning som är i kontakt med livsmedel, tungmetaller, naturligt förekommande gifter i livsmedel, bekämpningsmedel, miljöföroreningar, ämnen som bildas under produktionen, (t.ex. vid uppvärmning).

Fysiska: stenar, glasbitar, bitar från förpackningsmaterial, bensplitter.

## **Dricksvatten som används i offentliga och kommersiella verksamheter**

---

Den som producerar dricksvatten till en offentlig eller kommersiell verksamhet omfattas av kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten, SLV FS 2001:30.

Reglerna gäller om dricksvattnet från brunnen används i bland annat följande verksamheter:

- Offentlig verksamhet, till exempel skola eller vårdhem.
- Livsmedelsverksamhet, till exempel restaurang, livsmedelsproduktion eller café.
- Övrig kommersiell verksamhet, till exempel hotell eller uthyrning av stugor.

Reglerna gäller också om fler än 50 personer samsas om en brunn eller om mer än 10 m<sup>3</sup> vatten produceras per dygn.

### **Krav på registrering av anläggning**

Den som bedriver en verksamhet som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten ska se till att dricksvattenanläggningen registreras hos miljö- och hälsoskyddsnämnden.

### **Kontroll av vattenkvalitén (egenkontroll)**

För att vara säker på att dricksvattnet uppfyller kvalitetskraven som finns i föreskrifterna behöver vattnet kontrolleras regelbundet. Den som producerar dricksvattnet ska ta fram ett kontrollprogram med en beskrivning av vilken provtagning som ska göras. Livsmedelsverkets föreskrifter innehåller detaljerade regler för vilka parametrar som ska analyseras och hur ofta provtagning ska ske. För små anläggningar som producerar mindre än 10 m<sup>3</sup> dricksvatten per dygn ska två normala undersökningar göras varje år och utöver detta ska dessutom en utvidgad undersökning göras vart tredje år. En normal undersökning omfattar ett begränsat antal mikrobiologiska och kemiska parametrar. En utvidgad undersökning är mer omfattande och ger därmed mer information om vattnets kvalitet.

De laboratorier som analyserar dricksvatten erbjuder analyspaket för normal respektive utvidgad undersökning hos användare, enligt Livsmedelsverkets föreskrifter SLV FS 2001:30.