

Statens livsmedelsverks kungörelse  
om ändring i kungörelsen (SLV FS  
1990:10) med föreskrifter och allmänna  
råd om livsmedelstillsyn m.m.;

SLV FS 1996:37  
(H 4:6)  
Utkom från trycket  
1996-12-16

beslutad den 6 december 1996.

Med stöd av 48, 53 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807) beslutar Statens livsmedelsverk i fråga om verkets kungörelse (SLV FS 1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m.

*dels att 3 a § skall ha följande lydelse,*

*dels att det till 3a § kungörelsen skall fogas allmänna råd av följande lydelse.*

**3a §** Den som bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall se till att de som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning och instruktion eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete de utför.

### *Allmänna råd*

*Syftet med 3 a § är att alla som sysslar med livsmedelshantering skall ha sådan kännedom om livshygien att de hanterar livsmedel på ett sätt som är säkert för konsumenten. Arbetsgivaren eller den som annars förestår verksamheten åläggs därigenom ett ansvar för att dessa personer har erforderliga kunskaper om de grundläggande principerna för hur de livsmedelshygieniska riskerna minimeras. Detta kan i första hand åstadkommas genom att man utnyttjar den kompetens som kan finnas inom företaget för att ge den handledning och de instruktioner som behövs för att alla bibringas känslan för kvalitetsansvar och hygieniskt tänkande.*

*Om sådan handledning inte kan ges inom företaget bör särskild utbildning anordnas som fyller det i paragrafen angivna syftet.*

*Omfattning och utformning av såväl handledningen som utbildningen kan växla med hänsyn till hanteringsarten och den måste därför anpassas till de aktuella förhållandena. Inom vissa branscher kan utarbetande av utbildningsprogram ingå i de riktlinjer för god hygienpraxis som nämns i allmänna råden*

till 2 och 3 §§, men kan också utformas i samråd med tillsynsmyndigheten. I regel kan sådana utbildningsprogram ingå som ett moment i det av tillsynsmyndigheten fastställda egenkontrollprogrammet för den aktuella anläggningen. Viktigt är då också att genomgången utbildning dokumenteras.

Handledningens eller utbildningens omfattning är svår att ange i generella termer. Som ett exempel på hur en utbildning kan utformas kan dock nämnas de utbildningsprogram som gemensamt utarbetats av restaurangbranschen och Livsmedelsverket.

Innehållet i ett utbildningsprogram måste givetvis anpassas till den aktuella verksamheten. Vissa grundläggande moment bör dock alltid ingå. Eftersom den person som hanterar livsmedlen själv kan anses utgöra en hygienisk riskfaktor, bl.a. genom överföring av smittämnen via händerna eller på annat sätt, bör en väsentlig del av utbildningen bygga på den information som finns i bilaga 2 till Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1996:36) om personalhygien. Därutöver bör mer allmänna livsmedelshygieniska moment ingå, exempelvis om rätta temperaturer vid tillagning av livsmedel, varmhållning, avsvälning, förvaring i rätt temperatur, rengöring av lokaler, inredning och utrustning etc. Genomgång av grundläggande regler i livsmedelstagstiftningen, exempelvis om hantering och märkning av livsmedel, bör också ingå.

Som framgår av paragrafens utformning svarar arbetsgivaren eller den som annars ansvarar för verksamheten för att de anställda får erforderlig handledning, information eller utbildning. Denne svarar därigenom även för kostnaderna för eventuell särskild utbildning. Vem som svarar för den praktiska utbildningsinsatsen är däremot inte reglerat. Utbildning kan arrangeras av exempelvis branschorganisationer, bildningsförbund, företagshälsovården, konsulter eller av personer inom företaget som svarar för internutbildning. Utbildning kan också ges av personal från den kommunala nämnden.

Utbildning kan lämpligen avslutas med kunskapskontroll och genomgången utbildning dokumenteras med intyg, diplom eller liknande.

I 1 § tredje stycket anges att om det i andra kungörelser som Livsmedelsverket beslutat finns särskilda regler om tillsyn skall de reglerna tillämpas i stället för reglerna i denna kungörelse. Särskilda regler om utbildningsprogram m.m. finns bland annat i verkets kungörelser (SLV FS 1994:10) om köttprodukter, (SLV FS 1994:11) om slakt m.m. av fjäderfä, (SLV FS 1994:12) om slakt och annan hantering av färskt kött av ren och (SLV FS 1994:13) om mjölk och flytande mjölkprodukter, (SLV FS 1996:32) om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 januari 1997.

ARNE KARDELL

Per Mattsson  
(Tillsynsenhet 2)