

2019-02-04

Område Livsmedelskontroll  
Avdelning Support

## Framtagande av nationella branschriktlinjer

### Bakgrund

Denna information vänder sig till branschorganisationer för företag med livsmedels-  
hantering. Informationen beskriver de krav som Livsmedelsverket ställer på  
nationella branschriktlinjer. Kraven baseras på förordning (EG) nr 852/2004 om  
hygien. Informationen innehåller även beskrivning av hur branschen kan ta fram  
nationella branschriktlinjer.

Nationella branschriktlinjer är branschens egen beskrivning av hur företagen kan göra  
för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Nationella branschriktlinjer utgör även  
ett stöd för kontrollmyndigheterna när de i kontrollen kan hänvisa till hur branschen  
anser att reglerna kan tillämpas.

I förordning (EG) nr 852/2004, artikel 8, anges att nationella riktlinjer för god hygien-  
praxis ska utarbetas och spridas av livsmedelsbranschen. Medlemsstaterna ska  
uppmuntra utarbetandet av dessa riktlinjer (art. 7).

Förordningens uttryck är ”nationella riktlinjer”. I Sverige benämns dessa istället  
”nationella branschriktlinjer” eftersom uttrycket branschriktlinjer är väl känt och  
uttrycker på ett tydligare sätt att det är branschen som är avsändaren. Nationella  
branschriktlinjer är branschens möjlighet att föreslå hanteringsåtgärder för hur  
riskerna med olika hälsofaror (mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska),  
kan minimeras inom branschen. I riktlinjerna kan branschen även ta upp  
redlighetsaspekter för att underlätta för företagarna vid märkning av livsmedel.

### Hur skapas nationella branschriktlinjer?

Nationella branschriktlinjer ska utarbetas och spridas av livsmedelsbranschen. Det är  
viktigt att branschen utarbetar riktlinjerna med sina erfarenheter om villkoren för  
företagen som en grund.

Arbetet att ta fram nationella branschriktlinjer kräver tillgång till rätt kompetens. Det  
måste finnas kompetens inom aktuell sektor (typiska eller vanliga produkter och  
processer, regler som påverkar verksamheterna – inte bara livsmedelslagstiftningen)  
och kompetens för vetenskapliga bedömningar om till exempel biologiska-, kemiska-,  
allergena- eller fysikaliska hälsofaror.

Det är viktigt att branschorganisationen samråder med Livsmedelverket under  
arbetets gång för att få med erfarenheter från den offentliga kontrollen. Omfattningen

av Livsmedelsverkets deltagande i sådana samråd styrs dels av verkets prioritering av arbetsuppgifter, dels av önskemålen från branschorganisationen.

Branschorganisationen kan även samråda med regionala eller lokala kontrollmyndigheter (länsstyrelser och miljö- och hälsoskyddsnämnder). Dessutom kan det vara aktuellt att samråda med till exempel konsumentorganisationer.

[Kommissionen har en förteckning](#) över alla nationella branschriktlinjer som anmälts dit. Från andra länders nationella branschriktlinjer kan information och idéer hämtas. Det kan också finnas erfarenheter från andra branschers riktlinjer.

### **Krav på nationella branschriktlinjer**

#### ***Livsmedelsverket bedömer nationella branschriktlinjer***

Branschriktlinjerna ska sändas till Livsmedelsverket. Livsmedelsverket bedömer riktlinjerna för att se till att riktlinjerna uppfyller kraven enligt nedan. När Livsmedelsverket bedömt att dessa krav uppfyllts betraktas de som nationella branschriktlinjer och Livsmedelsverket översänder dem till Kommissionen om riktlinjerna omfattar hygienbestämmelser. Nationella branschriktlinjer ska spridas av branschen. Nationella branschriktlinjer som bedömts av Livsmedelsverket finns dessutom listade på vår webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

Vid bedömningen kontrolleras att följande krav är uppfyllda (samtliga laghänvisningar nedan syftar på förordning (EG) nr 852/2004):

- Det framgår tydligt vilken sektor och vilka livsmedel som branschriktlinjerna omfattar.
- Det framgår tydligt vilka lagar, förordningar och föreskrifter branschriktlinjerna omfattar.
- Om vissa delar av branschriktlinjerna inte är bedömda av Livsmedelsverket<sup>1</sup> så ska detta framgå.
- Branschriktlinjerna har utarbetats i samarbete eller samråd med särskilt berörda parter (myndigheter, konsumentgrupper) (art. 8.1 a).
- Vid utarbetandet har relevanta handlingsregler i Codex Alimentarius beaktats (exempelvis hygienkod för kött eller mjölkhygien) (art. 8.1 b). Det ska tydligt framgå i branschriktlinjerna vad som beaktats.
- När branschriktlinjerna gäller primärproduktion och den därmed sammanhängande verksamheten enligt bilaga I, ska rekommendationerna om branschriktlinjer i bilaga I del B beaktats (art. 8.1 c).
- Branschriktlinjerna är praktiskt genomförbara (art. 8.3 b), vilket bl.a. innebär att de är lätta att läsa och förstå för användarna, och att de beskriver hur man kan göra ("best practice") för de sektorer och de livsmedel som branschriktlinjerna omfattar.

---

<sup>1</sup> Nationella branschriktlinjer kan även omfatta andra lagstiftningsområden, t.ex. foder inom primärproduktionen. Dessa delar omfattas inte av Livsmedelsverket bedömning utan bedöms av behörig myndighet. Publicering av sådana nationella branschriktlinjer på Livsmedelsverkets webbplats sker genom länkning.

2019-02-04

- Branschriktlinjerna utgör ett lämpligt stöd för målgruppen (art. 8.3 c), vilket innebär att branschriktlinjerna är anpassade efter målgruppen. När inget annat anges i en branschriktlinje förväntas den kunna användas både av stora och små företag. En branschriktlinje har lämpligen genomgått ett remissförfarande i branschen, alternativt ett praktiskt test som visar att den är en hjälp för aktuell målgrupp att uppfylla kraven och nå målen i lagstiftningen för de sektorer och de livsmedel som omfattas. Vid Livsmedelsverkets bedömning ska hänsyn tas till branschriktlinjernas detaljeringsgrad, se vidare under rubriken Innehåll och detaljeringsgrad.
- Branschorganisationen har redogjort för hur branschriktlinjen kommer att spridas och med vilka intervall branschriktlinjen kommer att uppdateras så att den hålls aktuell på ett lämpligt sätt. Branschorganisationen är ansvarig för att göra detta. Livsmedelsverket rekommenderar en ”bäst före-tid” på max tre år.

En branschriktlinje som inte uppfyller ovanstående krav kan inte anses vara nationell branschriktlinje. En riktlinje som inte får publiceras på Livsmedelsverkets webbplats kan inte bedömas som nationell branschriktlinje. Branschriktlinjer som inte hålls aktuella ska, efter dialog med ansvarig branschorganisation, tas bort från Livsmedelsverkets webbplats.

### **Innehåll och detaljeringsgrad**

Branschriktlinjer kan vara allt från övergripande och allmängiltiga till detaljerade. De kan omfatta ett större lagstiftningsområde eller ett mycket begränsat område. Branschorganisationen avgör själv *vad* de vill reglera i branschriktlinjer.

#### ***Förslag på disposition för en nationell branschriktlinje***

Punkter 1-5 nedan, ska finnas med på ett eller annat sätt. Övriga punkter är beroende på vilket lagstiftningsområde riktlinjen avser.

1. Målgrupp och syfte.
2. Ansvarig för utarbetandet och innehållet.
3. Referenslista.
4. Upplägg och uppdateringsrutiner.
5. Relevant lagstiftning och beskrivning om det finns krav i branschriktlinjen som går utöver lagstiftningens krav.
6. *Faroanalys och förebyggande rutiner för hur produktionen/verksamheten ska styras.*
7. *Förebyggande åtgärder.*
8. *Korrigerande åtgärder.*
9. *Kontroll av att rutiner följs och fungerar.*
10. *Information till konsument (märkning och spårbarhet).*
11. *Speciallagstiftning.*
12. *Tabell på vad som ska dokumenteras.*

## Formuleringar

Det ska framgå att en nationell branschriktlinje utarbetats "i samråd med Livsmedelsverket". Uttrycket är valt med hänsyn till formuleringen i förordning (EG) nr 852/2004, artikel 8, där det anges att riktlinjerna skall utarbetas i samråd med berörda parter, till exempel myndigheter.

Det finns uttryck som inte ska användas i en nationell branschriktlinje eftersom det då kan missuppfattas som att det är Livsmedelsverkets dokument. Exempel på uttryck som ska *undvikas* är: "Livsmedelsverket har deltagit i utarbetandet", "Livsmedelsverkets branschriktlinjer" eller "i samarbete med Livsmedelsverket".

Exempel på textfraser som kan vara aktuella för nationella branschriktlinjer:

- Det är frivilligt för livsmedelsföretagarna att använda branschriktlinjerna.
- Innehållet i branschriktlinjerna är ett ställningstagande som kontrollmyndigheterna ska ta hänsyn till vid bedömningar om företagen lever upp till kraven i lagstiftningen.
- Det är alltid livsmedelsföretagarens ansvar att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls för den verksamhet som bedrivs.
- Livsmedelsverkets bedömning av branschriktlinjen avser bara de verksamheter som beskrivs i branschriktlinjen. *Det ska vara mycket tydligt vilka delar av en branschriktlinje som är bedömd av Livsmedelsverket samt, om man "lyfter ut" en del av informationen till exempel i ett fristående faktablad, att det endast är branschriktlinjen i sin helhet som är bedömd.*
- Eventuella dokument som branschriktlinjen hänvisar till ingår inte i Livsmedelsverkets bedömning av denna riktlinje.

## Specifika krav på branschriktlinjer för hygien

Enligt förordning (EG) nr 852/2004 artikel 8, som hänvisar till artiklarna 3-5 gäller följande krav för nationella branschriktlinjer om hygien:

Nationella branschriktlinjer för **hygien** ska vara ett stöd för livsmedelsföretagarens insatser med att

- se till att alla de led de ansvarar för uppfyller de relevanta hygienkraven i EG-förordningen om livsmedelshygien,
- uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II till EG-förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och alla särskilda krav i EG-förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung,
- följa mikrobiologiska kriterier och krav på temperaturkontroll, inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna enligt följande:

A. Identifiera de faror (mikrobiologiska, kemiska, allergena och fysikaliska) som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.

B. Identifiera kritiska styrpunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå

C. Fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.

2019-02-04

- D. Upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
- E. Fastställa vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.
- F. Upprätta förfaranden, vilka ska genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som avses i A-E fungerar effektivt.
- G. Upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i A-F tillämpas effektivt;
- ompröva dessa förfaranden och göra nödvändiga ändringar när en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg,
  - visa för den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven i punkten om HACCP-principerna ovan, på det sätt som den behöriga myndigheten kräver, med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art,
  - se till att all dokumentation som beskriver de förfaranden som utarbetats enligt denna artikel alltid är aktuell samt bevara all annan dokumentation och alla andra journaler under lämplig tid.

### Arbetsgång

Nedan anges arbetsgången för arbetet med en branschriktlinje. Arbetsgången gäller även vid uppdatering/revidering av befintliga branschriktlinjer.

Steg	Aktivitet	Kommentar
1	Branschorganisationen tar en första kontakt med Livsmedelsverket	Livsmedelsverket erbjuder möjligheten till ett första möte på verket för att berätta allmänt om nationella branschriktlinjer.
2a	Ett första utkast inkommer från branschorganisationen	Innehållet granskas så att det inte står i strid med gällande livsmedelslagstiftning samt att det uppfyller kraven för nationella branschriktlinjer enligt denna instruktion, se särskilt ” Krav på nationella branschriktlinjer” ovan. Avsändaren ska snarast, dock senast inom två veckor, få besked om att dokumentet mottagits och vilken handläggare som är ansvarig för granskningen samt beräknad handläggningstid.
2b	Granskas av sakkunniga på Livsmedelsverket	Hela eller delar av förslaget lämnas till sakkunniga för granskning för att säkerställa att innehållet i riktlinjen är lämpligt med hänsyn till Livsmedelsverkets ansvar. Granskningen ska ske snarast, dock senast 3 månader efter det att den inkommit till verket (granskningen kan komma att dröja längre om särskilda skäl finns; i så fall ska branschorganisationen meddelas). Om riktlinjerna inte uppfyller kraven lämnas synpunkter till branschorganisationen som uppmanas att komma med nytt förslag enligt steg 2c.
2c	Synpunkter lämnas till branschorganisationen	Resultatet av granskningen och förslag på förbättringar lämnas till branschorganisationen.

2019-02-04

		Även synpunkter på formuleringar enligt "Formuleringar" ovan lämnas om det behövs.
3a	Nytt förslag till branschriktlinjer kommer in till Livsmedelsverket	Ny granskning ska ske snarast, dock senast inom 3 månader (granskningen kan komma att dröja längre om särskilda skäl finns, i så fall ska branschorganisationen meddelas). Branschorganisationen kontaktas om inte förslaget kommer in inom förväntad tid. Avsikten med kontakten är att uppmuntra till att arbetet fortsätter. Ett ärende som varit inaktivt i mer än 6 månader avslutas i samråd med branschorganisationen.
3b	Bedömning	Branschriktlinjen redovisas i gruppen för branschriktlinjer. Gruppen tar ställning till om branschriktlinjen kan accepteras som en nationell branschriktlinje.
3c	Beslut om bedömning av nationella branschriktlinjer	Underlaget för beslutet utformas med hänsyn tagen till 3b. Det ska tydligt framgå vilken version beslutet omfattar.
3d	Svar till branschorganisationen	Svaret ska innehålla Livsmedelsverkets bedömning. Om riktlinjerna uppfyller kraven informeras om att de nationella branschriktlinjerna kommer att publiceras på Livsmedelsverkets webbplats och rapporteras till Kommissionen om de innehåller riktlinjer om god hygienpraxis. Riktlinjer som inte hålls aktuella eller inte längre uppfyller kraven för nationella branschriktlinjer kommer att tas bort från verkets webbplats.
4	Publicering på webbplatsen	<a href="http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/branschriktlinjer2/">http://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/branschriktlinjer2/</a> En nyhet om ny eller reviderad BRL sprids via lämpliga kanaler, t.ex. nyhetsbrev till livsmedelsföretagare, pressmeddelande, Livsteck.net (för kontrollpersonal)
5	Branschriktlinjer om god hygienpraxis registreras i kommissionens databas	Registreras i <a href="#">Kommissionens databas över nationella branschriktlinjer</a> . Andra branschriktlinjer, till exempel märkning eller GMO, omfattas inte av Kommissionens krav på rapportering.
6	Bevakning	Livsmedelsverket bevakar att nationella branschriktlinjer hålls aktuella enligt branschorganisationernas redovisning.

#### Kontaktpersoner

Ulla Fäger

Astrid Walles-Granberg

Anna Wedholm

Samtliga nås via Livsmedelsverkets växel: 018-17 55 00