

2008-12-18

Tillsynsavdelningen
K Bäcklund Stålenheim T/IS

Information om nationella branschriktlinjer för primärproduktion

Bakgrund

Denna information vänder sig till branschorganisationer för verksamheter med livsmedelsproduktion inom primärproduktionen. Informationen beskriver de krav som Livsmedelsverket ställer på nationella branschriktlinjer. Informationen innehåller även beskrivning av hur branschen kan ta fram nationella branschriktlinjer.

Vad menas med nationella branschriktlinjer?

Nationella branschriktlinjer är branschens egen beskrivning av hur målen i lagstiftningen kan uppnås, dvs. att producera säkra livsmedel. Alla som tillverkar livsmedel ska ha rutiner för egen kontroll av verksamheten. Branschriktlinjerna ger råd om till exempel lämplig utbildning för olika personalkategorier, rutiner för rengöring eller skadedjursbekämpning, information om vilka faror som ska beaktas och råd om lämpliga åtgärder för att kontrollera farorna.

Vid utarbetandet av nationella branschriktlinjer kan man använda experter som man kanske inte har tillgång till på samma sätt som enskild livsmedelsföretagare.

Den som är livsmedelsföretagare måste följa bestämmelserna i lagstiftningen. Nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa och kan användas av alla som tillverkar livsmedel, både inom primärproduktionen och i senare produktionsled. Många regler i EG-förordningarna beskriver en målsättning utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger utrymme för flexibilitet, men det blir samtidigt svårare att veta vilket som är det bästa sättet att uppnå lagstiftningens krav. I en nationell branschriktlinje kan många sådana lösningar presenteras och de kan vara mycket konkreta för att vara lätta att använda sig av. Vid offentlig kontroll ska myndigheten ta hänsyn till innehållet i nationella branschriktlinjer i sina bedömningar. Det innebär bland annat bättre förutsättningar för en likvärdig bedömning av alla företag inom en bransch.

Hur skapas nationella branschriktlinjer?

Nationella branschriktlinjer ska utarbetas och spridas av branschen. Det är viktigt att branschen utarbetar riktlinjerna med sina erfarenheter om villkoren för en viss typ av verksamhet som en grund. God hygien praxis kan vara hur man klär sig i en viss verksamhet/bransch eller hur man gör rent i en viss lokal/verksamhet och beskrivning av vilka faror som finns i en viss bransch

2008-12-18

och hur man kan hantera dessa. Att det är branscherna som ska ta ansvar för hur man kan uppfylla lagstiftningens mål är logiskt eftersom det är stor skillnad på vad som kan vara god hygien praxis i olika branscher.

Arbetet att ta fram nationella branschriktlinjer kräver tillgång till rätt kompetens. Det måste finnas kompetens om aktuell sektor eller verksamhetsområde (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.

Branschorganisationen kan samråda med Livsmedelverket under arbetets gång för att få med erfarenheter från 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 kontrollmyndigheter (länsstyrelser) eller andra myndigheter (t.ex. Jordbruksverket) Dessutom kan det vara aktuellt att samråda med till exempel konsumentorganisationer.

Kommissionen har en förteckning över alla nationella branschriktlinjer som anmälts till den. Från andra länders nationella branschriktlinjer kan information och idéer hämtas. Det kan också finnas erfarenheter från andra branschers riktlinjer.

Krav på nationella branschriktlinjer

Nationella branschriktlinjerna ska

- utarbetas i samråd med särskilt berörda parter (till exempel myndigheter, konsumentgrupper),
- beakta relevanta handlingsregler i Codex Alimentarius
- vara praktiskt genomförbara för det relevanta verksamhetsområdet och
- vara ett lämpligt stöd för att se till att bestämmelserna som omfattas av riktlinjerna följs för de sektorer och de livsmedel som omfattas.

För att branschriktlinjerna ska vara tydliga bör särskilt följande uppgifter finnas med:

- vilken sektor och vilka livsmedel som riktlinjerna omfattar,
- vilka lagar, förordningar och föreskrifter de omfattar,
- vilken kompetens som ligger till grund för bedömningarna som gjorts i riktlinjerna samt
- beskrivning av hur branschriktlinjen kommer att hållas aktuell.

Livsmedelsverket bedömer nationella branschriktlinjer

Branschriktlinjerna ska sändas till Livsmedelsverket. Livsmedelsverket ska bedöma riktlinjerna för att se till att riktlinjerna uppfyller kraven enligt ovan.

2008-12-18

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 listade på webbplatsen; www.livsmedelsverket.se

Specifika krav på branschriktlinjer för god hygienpraxis

Enligt bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004 , som hänvisar till artiklarna 7-8 gäller följande krav för nationella branschriktlinjer om god hygien:

Nationella branschriktlinjer för **god hygienpraxis** ska vara ett stöd för livsmedelsföretagarens insatser med att uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga I till EG-förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och relevanta bestämmelser i EG-förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung men också beskriva branschens egna krav eller rekommendationer.

1. De nationella branschriktlinjerna bör innehålla riktlinjer för god hygienpraxis för kontroll av faror i primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet.
2. Riktlinjerna för god hygienpraxis bör omfatta lämplig information om faror som kan uppstå i primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet och åtgärder för att kontrollera dessa faror, däribland relevanta åtgärder som anges i lagstiftningen.

Exempel på sådana faror och åtgärder är bl.a. följande:

- a) Kontroll av förorening (kontaminering), t.ex. av mögelgifter, tungmetaller och radioaktiva ämnen.
- b) Användning av vatten, organiskt avfall och gödningsmedel.
- c) Korrekt och lämplig användning av växtskyddsmedel och biocider samt deras spårbarhet.
- d) Korrekt och lämplig användning av veterinärmedicinska preparat och fodertillsatser och deras spårbarhet.
- e) Beredning, lagring, användning och spårbarhet av foder.
- f) Korrekt bortskaffande av döda djur, avfall och strö.
- g) Skyddsåtgärder för att förhindra införande av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel,
- h) och skyldighet att underrätta den behöriga myndigheten.
- i) Förfaranden, rutiner och metoder för att se till att livsmedel produceras, hanteras, förpackas, lagras och transporteras under lämpliga hygieniska förhållanden, inbegripet grundlig rengöring och skadedjursbekämpning.
- j) Åtgärder som rör slaktdjurs och produktionsdjurs renhet.
- k) Åtgärder som rör journalföring.