

Vägledning till kontrollmyndigheter
med flera

Livsmedelskontroll i primärproduktionen

Fastställt: 2025-01-14 av chefen för Enheten för Livsmedelshygien
Ersätter: 2023-07-04

Innehåll

1	Inledning	9
	Syftet med vägledningen.....	9
	Beskrivning av kontrollområdet.....	9
	Syftet med kontrollen.....	10
2	Om lagstiftningen.....	11
	EU-förordningar och nationell lagstiftning.....	11
	Vägledande dokument.....	12
	Codex Alimentarius	12
3	Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	12
	Allmänna hygienregler för primärproduktion och särskilda hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung	13
	Särskilda regler om groddar och frön för groddning.....	13
	Offentlig kontroll av livsmedelsföretag i primärproduktionen.....	14
	Samordnad planerad offentlig kontroll	14
	Bristande efterlevnad	15
	Kontrollområden	15
	Vägledning till kontrollen.....	16
4	Årlig rapportering till Livsmedelsverket - myndighetsrapporteringen	17
5	Kontroll av livsmedelslagstiftningen vid grundvillkorskontroll.....	18
	13Bilaga 1. Kontroll av produktion eller skörd av växtprodukter och därmed sammanhängande verksamhet, inklusive groddar och frön för groddning.....	18
	Allmänt	18
	Kontroll av primärproducenter.....	19
	Producenter av groddar och frön för groddning	19
	Branschriktlinjer m.m.	19
	13.1 Rengöring och desinfektion	20
	Bestämmelser.....	20
	Kontrollpunkt.....	20
	Vägledning.....	20
	Kommentar	21
	13.2 Infrastruktur, lokaler och utrustning inklusive fordon.....	21
	Bestämmelser.....	21
	Kontrollpunkt.....	21
	Vägledning.....	21
	Kommentar	22
	13.3 Lagring och transport.....	22
	Bestämmelser.....	22
	Kontrollpunkt.....	22
	Vägledning.....	22
	Kommentar	23
	13.4 Hygienisk produktion	23
	Bestämmelser.....	23
	Kontrollpunkt.....	23

Kommentar	24
13.5 Personalhygien	24
Bestämmelser.....	24
Kontrollpunkt.....	24
Vägledning.....	24
Kommentar	25
13.6 Förpackningsmaterial	26
Bestämmelser.....	26
Kontrollpunkt.....	26
Vägledning.....	26
Kommentar	27
13.7 Vattenkvalitet	27
Bestämmelser.....	27
Kontrollpunkt.....	27
Vägledning.....	27
Vägledning.....	28
Kommentar	29
13.8 Utbildning.....	30
Bestämmelser.....	30
Kontrollpunkt.....	30
Vägledning.....	30
Kommentar	31
13.9 Skadedjursbekämpning.....	31
Bestämmelser.....	31
Kontrollpunkt.....	31
Vägledning.....	31
Kommentar	32
13.10 Hantering och förvaring av farliga ämnen (Grundvillkor - LVäxt 1)	33
Bestämmelser.....	33
Kontrollpunkt.....	33
Vägledning/Instruktion.....	33
Kommentar	33
13.11 Hantering och förvaring av avfall (Grundvillkor – LVäxt 2)	34
Bestämmelser.....	34
Kontrollpunkt.....	34
Vägledning/Instruktion.....	34
Kommentar	34
13.12 Växtskyddsmedel och biocider (Grundvillkor – LVäxt3).....	35
Bestämmelser.....	35
Kontrollpunkt.....	35
13.13 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation/journalföring (Grundvillkor – LVäxt 4).....	35
Bestämmelser.....	35
Kontrollpunkt.....	35
Vägledning/Instruktion.....	36
Kommentar	39
13.14 Provtagning, analyser och rapporter (Grundvillkor – LVäxt 5).....	40
Bestämmelser.....	40

Kontrollpunkt.....	40
Vägledning/Instruktion.....	40
Kommentar	41
13.15 Information.....	42
Bestämmelser.....	42
Kontrollpunkt.....	42
Vägledning.....	42
Kommentar	43
13.6 Spårbarhet och information (Grundvillkor – LVäxt 6, 7.....	44
Bestämmelser.....	44
Bestämmelser.....	44
Vägledning.....	44
Specialfall	46
13.6 Spårbarhet – återkallande, övrigt (Grundvillkor – LVäxt 7)	
(rapporteringspunkt 18.2)	46
Bestämmelser.....	46
Vägledning/Instruktion.....	46
Bestämmelser.....	47
Vägledning.....	47
14 Bilaga 2. Offentlig kontroll av uppfödning, insamling eller jakt av djur eller	
produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung.....	48
Allmänt	48
Kontroll av primärproduktion	48
Branschriktlinjer m.m.	48
14.1 Rengöring och desinfektion	49
Bestämmelser.....	49
Kontrollpunkt.....	49
Vägledning.....	49
Kommentar	49
14.2 Infrastruktur, lokaler och utrustning, inklusive fordon och fartyg.....	50
Bestämmelser.....	50
Kontrollpunkt.....	50
Vägledning.....	50
Kommentar	51
14.3 Lagring och transport.....	51
Bestämmelser.....	51
Kontrollpunkt.....	51
Vägledning.....	51
Kommentar	51
14.4 Rena djur.....	52
Bestämmelser.....	52
Kontrollpunkt.....	52
Vägledning.....	52
Kommentar	52
14.5 Förpackningsmaterial	53
Bestämmelser.....	53
Kontrollpunkt.....	53
Vägledning.....	53

Kommentar	54
14.6 Vattenkvalitet	54
Bestämmelser.....	54
Kontrollpunkt.....	54
Vägledning.....	54
Kommentar	55
14.7 Utbildning.....	55
Bestämmelser.....	55
Kontrollpunkt.....	55
Vägledning.....	55
Kommentar	56
14.8 Skadedjursbekämpning.....	56
Bestämmelser.....	56
Kontrollpunkt.....	56
Vägledning.....	56
Kommentar	57
14.9 Hantering och förvaring av farliga ämnen (Grundvillkor – LAnimal 1)	57
Bestämmelser.....	57
Kontrollpunkt.....	58
Vägledning/Instruktion.....	58
Kommentar	59
14.10 Hantering och förvaring av avfall (Grundvillkor – LAnimal 2)	59
Bestämmelser.....	59
Kontrollpunkt.....	59
Vägledning/Instruktion.....	59
Kommentar	60
14.12 Personalhygien	61
Bestämmelser.....	61
Kontrollpunkt.....	61
Vägledning.....	61
Kommentar	61
14.13 Läkemedel (Grundvillkor - LAnimal 3).....	62
Bestämmelser.....	62
Kontrollpunkt.....	62
14.14 Läkemedel – dokumentation/journalföring (Grundvillkor – LAnimal 5)	62
Bestämmelser.....	62
Kontrollpunkt.....	63
Vägledning/ Instruktion LAnimal 5.....	63
14.15 Provtagning, analyser och rapporter (Grundvillkor – LAnimal 6).....	65
Bestämmelser.....	65
Kontrollpunkt.....	65
Instruktion LAnimal 6	65
Vägledning utöver grundvillkorsdelen av kontrollpunkten	67
Kommentar	67
14.16 Rapporter – dokumentation (Grundvillkor – LAnimal 7)	68
Bestämmelser.....	68
Kontrollpunkt.....	68
Vägledning/Instruktion.....	68

14.18	Information.....	69
	Bestämmelser.....	69
	Kontrollpunkt.....	69
	Vägledning.....	69
	Kommentar.....	70
14.19	Spårbarhet (Grundvillkor – LAnimal 8, 9 och 10).....	71
	Bestämmelser.....	71
	Bestämmelser som utgör grundvillkor LAnimal 8.....	71
	Bestämmelser som utgör grundvillkor LAnimal 9.....	71
	Bestämmelser som utgör grundvillkor LAnimal 10.....	71
LAnimal 8	(Rapporteringspunkt 18.1).....	71
	Vägledning.....	71
	Specialfall.....	73
LAnimal 9	(Rapporteringspunkt 18.2).....	73
	Vägledning.....	73
LAnimal 10	(Rapporteringspunkt 18.1).....	74
	Vägledning.....	74
15	Bilaga 3. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	75
	Mjolkproduktion.....	75
15.4	Karenstid - mjölkproducerande djur (Grundvillkor - LMjolk 4a och 4b).....	75
	Karenstid – mjölkproducerande djur, karenstiden följs (LMjolk 4a).....	75
	Bestämmelser.....	75
	Kontrollpunkt.....	75
	Vägledning/Instruktion.....	76
	Kommentar.....	76
	Karenstid – mjölkproducerande djur, rests substanser (LMjolk 4b).....	76
	Bestämmelser.....	76
	Kontrollpunkt.....	76
	Vägledning/Instruktion.....	76
	Hygien vid mjölk- och råmjölksproduktionsanläggningar – krav på lokaler och utrustning.....	78
15.5	Lokaler och utrustning (Grundvillkor - LMjolk 5).....	78
	Bestämmelser.....	78
	Kontrollpunkt.....	78
	Vägledning/ Instruktion.....	78
	Kommentar.....	79
15.6	Ytor och material - (Grundvillkor - LMjolk 6).....	79
	Bestämmelser.....	79
	Kontrollpunkt.....	79
	Vägledning/Instruktion.....	79
	Kommentar.....	80
15.7	Rengöring och desinfektion (Grundvillkor - LMjolk 7).....	80
	Bestämmelser.....	80
	Kontrollpunkt.....	80
	Vägledning/Instruktion.....	80
	Kommentar.....	81
15.8	Skadedjur och skadedjurskontroll – (Grundvillkor LMjolk 8).....	81

Bestämmelser.....	81
Kontrollpunkt.....	81
Vägledning/Instruktion.....	82
Kommentar	82
Hygien vid mjölk- och råmjölksproduktionsanläggningar – hygien vid mjölkning, uppsamling och transport.....	83
15.9 Mjölkningshygien (Grundvillkor - LMjolk 9)	83
Bestämmelser.....	83
Kontrollpunkt.....	83
Vägledning/Instruktion.....	83
Kommentar	84
15.10 Mjölkningshygien – restsubstanser (Grundvillkor - LMjolk 9) [endast vid uppföljning av avvikelser från 2024]	84
Bestämmelser.....	84
Kontrollpunkt.....	84
15.11 Mjölkningshygien – avskiljande av mjölk	85
Bestämmelser.....	85
Kontrollpunkt.....	85
Vägledning.....	85
Kommentar	85
15.12 Mjölkningshygien - spendopningsmedel.....	86
Bestämmelser.....	86
Kontrollpunkt.....	86
Vägledning.....	86
Kommentar	86
15.13 Kyllning av mjölken (Grundvillkor - LMjolk 10).....	87
Bestämmelser.....	87
Kontrollpunkt.....	87
Vägledning/Instruktion.....	87
Kommentar	88
15.14 Personalhygien - mjolkproduktion	88
Bestämmelser.....	88
Kontrollpunkt.....	88
Vägledning.....	88
Kommentar	89
15.15 Kriterier för mjölk och råmjölk.....	89
Bestämmelser.....	89
Kontrollpunkt.....	89
Kontrollpunkten är från 2025 uppdelade i två olika kontrollpunkter i checklistan i Primör och i två olika rapporteringspunkter till Livsmedelsverket.	89
Vägledning.....	89
Kommentar	90
16 Bilaga 4. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	91
Frilevande och hägnat vilt samt renskötsel.....	91
17 Bilaga 5. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	92
Levande musslor och övriga tvåskaliga blötdjur.....	92

Kontrollpunkt.....	92
Kommentar	92
18 Bilaga 6. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel.....	93
Primärproduktion av fiskeriprodukter.....	93
Äggproduktion	94
Förvaring av ägg på primärproduktionsplatsen.....	94
(Grundvillkor – LÄgg 1)	94
Bestämmelser.....	94
Kontrollpunkt.....	94
Vägledning/Instruktion LÄgg 1.....	94
Kommentar	95
19.1 Temperatur	95
Bestämmelser.....	95
Kontrollpunkt.....	95
Vägledning.....	96
Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?	96
Kommentar	96
19.2 Leverans av ägg.....	96
Bestämmelser.....	96
Kontrollpunkt.....	96
Vägledning.....	96
Kommentar	96

1 Inledning

Syftet med vägledningen

Livsmedelsverket vill med denna vägledning ge råd och stöd åt dem som planerar och utför livsmedelskontroll inom primärproduktionen. Vägledningen kan även ge stöd åt andra intressenter, till exempel till företag och branschorganisationer.

I vägledningen och på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning, hittar du den lagstiftning som gäller och Livsmedelsverkets tolkning av, och vägledning till, reglerna och hur de kan tillämpas.

Beskrivning av kontrollområdet

Den här vägledningen omfattar offentlig kontroll av livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet.

Kontrollområdet omfattar de allmänna hygienreglerna för livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion och de särskilda hygienreglerna för livsmedel av animaliskt ursprung enligt hygienförordningarna och vissa övriga relevanta förordningar och föreskrifter.

Hur kontrollen av grundvillkor¹ ska utföras beskrivs i instruktionen för [Grundvillkor - Jordbruksverket.se](https://www.livsmedelsverket.se/Grundvillkor-Jordbruksverket.se). Livsmedelsverket ansvarar för vägledning till kontrollen av de bestämmelser i livsmedelslagstiftningen som utgör grundvillkor. Målsättningen är att vägledning/instruktioner till kontroll av livsmedelslagstiftningen ska överensstämma så långt som möjligt, oavsett om du läser om den här eller i grundvillkorsinstruktionen, men i vissa skiljer de sig åt. Det bero på att det är del- krav i en bestämmelse som utgör grundvillkor och inte hela bestämmelsen.

Den offentliga kontrollen omfattar inte

- a) primärproduktion för användning inom hushållet,
- b) aktörer som inte är livsmedelsföretag men som släpper ut livsmedel på marknaden.

[Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](https://www.livsmedelsverket.se/Exempel-pa-livsmedelsforetag-i-primarproduktionen-Kontrollwiki-livsmedelsverket.se)

Primärproducenter som levererar små mängder av sina primärprodukter

Med undantag för jägare är det bara livsmedelsföretag i primärproduktionen som omfattas av reglerna om små mängder. Det framgår av 45 § LIVSFS 2005:20. Reglerna innebär lättnader från kraven i EU-lagstiftningen när en procent säljer eller sänker bort små mängder av sina primärprodukter direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar.

¹ Grundvillkor är vissa regler som måste följas för att få full utbetalning av jordbrukarstöd.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Privatpersoner som säljer eller ger bort en begränsad mängd av sina egna primärprodukter omfattas inte av bestämmelserna om direkta leveranser av små mängder. Som privatperson ansvarar man däremot alltid för att livsmedlen är säkra. Se artikel 14 förordning (EG) nr 178/2002.

För att säkerställa att livsmedel som släpps ut på marknaden är säkra finns dock vissa krav som även gäller privatpersoner. Det är till exempel när jägare säljer eller ger bort nedlagt frilevande vilt eller kött av frilevande vilt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar och när privatpersoner säljer eller ger bort murklor. Se LIVSFS 2005:20.

Syftet med kontrollen

Livsmedelslagstiftningens syfte är att skydda konsumenterna så att de inte blir sjuka eller lurade av maten de äter. Reglerna är utformade så att den inre marknaden och den fria rörligheten ska fungera och skyddas. Det är företagen som har ansvaret för att deras produkter är säkra och att ingen blir lurad av dem. Kontrollmyndigheternas uppgift är i sin tur att kontrollera hur företagen tar det ansvaret och hur de lever upp till lagstiftningens krav. Den offentliga livsmedelskontrollen omfattar alla företag i hela livsmedelskedjan, från primärproduktionen fram tills att livsmedlen når slutkonsument.

Övergripande bestämmelser om hur offentlig kontroll ska utföras finns i artikel 9 i förordning (EU) 2017/625. Där framgår det att kontrollen ska ske med en lämplig frekvens och att den ska vara riskbaserad. När kontrollmyndigheterna utför kontrollen ska de bland annat ta hänsyn till:

- Identifierade risker
- Uppgifter som tyder på att konsumenten vilseleds
- Tidigare kontrollresultat
- Resultaten från företagets egenkontroll
- Information om bristande efterlevnad

Kontrollmyndigheterna ska även utföra offentlig kontroll för att identifiera eventuella avsiktliga överträdelser och kontrollera att företagen inte fuskar med livsmedel.

Metoder och tekniker för att utföra offentlig kontroll beskrivs i Kontrollwiki på sidan Metoder och tekniker för att utföra offentlig livsmedelskontroll.

På sidan Kontrollprocessen beskrivs hur du lägger upp ditt kontrollbesök utifrån förordning (EU) 2017/625. Där beskrivs en modell för kontrollprocessen för det enskilda kontrollbesöket och vad som ingår i varje steg.

>[Kontrollmyndigheternas uppdrag och uppgifter](#)

>[God kontrollsed - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

>[Kontrollprocessen](#)

>[Metoder och tekniker för att utföra offentlig livsmedelskontroll](#)

- >[Nationella kontrollplanen - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)
- >[Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion](#)
- >[Myndighetsrapportering - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)
- >[Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare](#)
- >[Exempel på Livsmedelsföretag i primärproduktionen](#)
- >[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)
- >[Honung - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

2 Om lagstiftningen

Nedan följer en sammanställning av de viktigaste styrande och vägledande dokumenten för primärproduktionen.

EU-förordningar och nationell lagstiftning

- Förordning (EG) nr 178/2002 allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung EU-förordning 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livs- medels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.
- Förordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung
- Förordning (EU) 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1881/2006
- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (2014:4) om livsmedelsinformation
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2011:7) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:8) om registrering och godkännande

- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:13) om rapporteringsskyldighet för kontrollmyndigheter

Vägledande dokument

EU-kommissionen har tagit fram vägledningar för att ge tolkningshjälp till vissa artiklar i förordningarna och visa hur kommissionen har tänkt när förordningstexten arbetades fram. Vägledningarna är avsedda att verka för enhetlig tillämpning inom EU och avsteg från dessa bör vara väl motiverade. Livsmedelsverkets vägledningar ska ses som ett komplement till kommissionens vägledningar. Vägledningar är aldrig bindande.

- [Vägledningar och information från EU-kommissionen \(livsmedelsverket.se\)](http://livsmedelsverket.se)

Codex Alimentarius

Codex, eller Codex Alimentarius Commission som det egentligen heter, är ett program för livsmedelsstandarder som bildades i början av 1960-talet av FN-organen FAO och WHO i syfte att ta fram internationella standarder för säkra livsmedel, vilseledande och bedrägligt förfarande i livsmedelshanteringen och frihandel med livsmedel på ett globalt plan. Samlingen av alla godkända standarder kallas Codex Alimentarius. Codexreglerna är inte obligatoriska men ska vara ett riktmärke vid en handelstvist i Världshandelsorganisationen, WTO.

Codexstandarderna är inte juridiskt bindande för företag. Inte heller för EU eller något medlemsland. Däremot har de indirekt effekt. När en Codextext, till exempel en standard, en riktlinje eller ett gränsvärde antagits av Codexkommissionen så träder den i kraft omedelbart. EU måste anpassa sina regler så att de inte väsentligen avviker från Codexreglerna. Exempel på standarder som inom primärproduktionsområdet är:

- General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)
- Codex of Hygienic Practice for Eggs and Egg products (CXC 15-1976)
- Code of Hygienic Practices for Fresh Fruit and Vegetables (CXC 53-2003)
- Codex of Hygienic Practice for Milk and Milk products (CXC 57-2004)

[Codes of Practice | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO - \(FAO:s webbplats\)](http://www.codexalimentarius.org)

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

Livsmedelskontrollen i Sverige utförs av Livsmedelsverket, länsstyrelserna och de lokala kommunala kontrollmyndigheterna (11 § Livsmedelslagen (2006:804)). Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:814).

[Nationella kontrollplanen \(livsmedelsverket.se\)](http://livsmedelsverket.se)

Allmänna hygienregler för primärproduktion och särskilda hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung

De allmänna hygienreglerna för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet finns i bilaga I, del A, i förordning (EG) nr 852/2004.

Bilagan ska tillämpas på

- a) transport, lagring och hantering av primärprodukter på produktionsplatsen, under förutsättning att primärprodukternas natur inte väsentligt ändras därigenom,
- b) transport av levande djur, när detta är nödvändigt för att uppnå syftena med denna förordning,
- c) i fråga om produkter av vegetabiliskt ursprung, fiskeriprodukter och frilevande vilt, transportverksamhet för leverans av primärprodukter, vars natur inte väsentligt har ändrats, från produktionsplatsen till en anläggning

Bilagan innehåller mycket allmänt hållna regler om hygien och dokumentation (journalföring). Hygienreglerna innebär bland annat att livsmedelsföretagare så långt som möjligt ska se till att primärprodukter skyddas från kontaminering (förorening).

För att avgöra vilka åtgärder som är lämpliga och vilka rutiner som behövs för att skydda produkterna ska företagaren ta hänsyn till eventuell bearbetning som produkterna kommer att genomgå senare i livsmedelskedjan. Olika åtgärder kan till exempel behövas vid produktion av en produkt som normalt betraktas som ätfärdig, till exempel jordgubbar eller ostron, jämfört med en produkt som vanligtvis upphettas eller genomgår annan beredning eller bearbetning, till exempel kött eller fisk.

Bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 innehåller mer detaljerade regler för vissa primärprodukter av animaliskt ursprung, däribland frilevande vilt, uppsamlingscentraler, levande musslor, fiskeriprodukter, obehandlad (opastöriserad) mjölk och ägg.

Del B i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 finns rekommendationer om riktlinjer för god hygienpraxis och vad de bör innehålla. Branschriktlinjer är branschens förslag till hur livsmedelsföretag kan utforma sin verksamhet för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav och producera säkra livsmedel. De är frivilliga att följa och kan vara ett bra stöd i arbetet och i den offentliga kontrollen.

[Branschriktlinjer \(livsmedelsverket.se\)](https://www.livsmedelsverket.se/branschriktlinjer)

Särskilda regler om groddar och frön för groddning

Det finns särskilda hygienkrav och andra när det gäller om groddar och frön avsedda för groddning som kompletterar de allmänna hygienkraven. Vägledning till dessa finns i Kontrollwiki.

[Groddar, skott och microgreens](https://www.livsmedelsverket.se/kontrollwiki/groddar-skott-och-microgreens) - Kontrollwiki (livsmedelsverket.se)

Offentlig kontroll av livsmedelsföretag i primärproduktionen

I Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning, har vi samlat vägledning och information om

- Kontrollmyndigheternas uppdrag och uppgifter
- Rådgivning till företag
- Riskbaserad foder- och livsmedelskontroll i primärproduktionen
- Planera kontroll av livsmedelsföretag
- Kontrollprocessen
- Åtgärder vid bristande efterlevnad
- Följa upp livsmedelskontroll

[Utföra kontroll - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

[God kontrollsed - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Samordnad planerad offentlig kontroll

Länsstyrelserna ansvarar för kontrollen av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

För att underlätta samordning foder- och livsmedelskontrollen i primärproduktionen och för att den offentliga kontrollen av livsmedels- och foderlagstiftningen ska bli riskbaserad och enhetlig i hela Sverige har Livsmedelsverket, Jordbruksverket och länsstyrelserna gemensamt tagit fram en modell för nationell planering av kontrollen i primärproduktionen. Det finns också en gemensam modell för klassning av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

Den nationella kontrollplaneringen omfattar risk, vilseledande och bedrägligt förfarande och andra faktorer som har betydelse för efterlevnaden av lagstiftningen för säkra livsmedel, säkert foder och att ingen blir lurad. Kontrollplaneringen tar också hänsyn till operativa mål och aktiviteter för att nå målen, ny och kommande lagstiftning, resultat från offentliga kontroller, övervakning och revisioner, krav från regering eller myndigheterna i livsmedelskedjan och annan omvärldsbevakning, som till exempel oro från konsumenter, frågor från branschorganisationer och media. Hur den offentliga kontrollen ska genomföras regleras bland annat i förordning (EU) 2017/625. I förordningen används begreppet aktör. Med aktör menas på den här sidan livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet. I vissa fall används även ordet verksamhetsutövare.

Den nationella planeringen består dels av en fyraårig övergripande planering, dels av en ettårig, mer detaljerad planering. Den ettåriga planeringen anger vilka branscher som ska kontrolleras det kommande året, hur många kontroller som ska utföras i varje bransch och om kontrollen av branschen ska ha något specifikt fokus. Den ettåriga kontrollplaneringen fastställs i september året innan den ska användas.

Det finns ca 36 000 registrerade livsmedelsanläggningar i primärproduktionen. Den nationella kontrollplaneringen omfattar årligen totalt 1000 kontroller som fördelas mellan länsstyrelserna. Eftersom kontrollfrekvensen generellt sett är låg bör alla relevanta krav kontrolleras vid varje enskilt kontrolltillfälle. Kontrollen ska vara riskbaserad. Det innebär att mer tid bör läggas på kontroll av de bestämmelser som har störst betydelse för livsmedelssäkerheten och risken för vilseledande eller bedrägligt förfarande, beroende på vilka verksamheter som bedrivs på anläggningen. I den nationella kontrollplaneringen beskrivs vilka särskilda fokusområden som finns för kontrollen varje år.

[Nationell planering av foder- och livsmedelskontrollen i primärproduktionen](#) – NKP-webben (Livsmedelsverkets webbplats)

Hur kontrollen i primärproduktionen planeras beskrivs närmare i Kontrollwiki på sidan Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion. Här kan du läsa om stegen från nationell kontrollplanering till val av kontrollobjekt och regelbunden kontroll i alla branscher.

[Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion](#)

Livsmedelverks och Jordbruksverket gemensamma syn hur på riskbaserade livsmedels- och foderkontroll i primärproduktionen kan samordnas med grundvillkorskontrollen beskrivs på sidan

[Val av objekt för foder- och livsmedelskontroll i primärproduktionen](#)

[Hur resultatet av livsmedelskontrollen ska rapporteras när kontrollerna samordnas beskrivs i Livsmedelsverkets anvisning till rapporteringen av livsmedelskontrollen i primärproduktionen.](#)

[Myndighetsrapportering – Kontrollwiki \(Livsmedelsverket.se\)](#)

Bristande efterlevnad

Om ett företag inte följer livsmedelsreglerna ska kontrollmyndigheten vidta åtgärder för att se till att lagstiftningen följs. Det är alltid livsmedelsföretagarens ansvar att följa de regler som finns på livsmedelsområdet.

Om kontrollmyndigheten bedömer att en livsmedelsföretagare inte följer reglerna ska myndigheten enligt artikel 138 i förordning (EU) 2017/625 vidta åtgärder för att fastställa orsak och omfattning samt utreda att ansvaret är företagarens. Myndigheten ska också säkerställa att livsmedelsföretagaren åtgärdar den bristande efterlevnaden och förebygger upprepningar.

[Åtgärder vid bristande efterlevnad - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

[Administrativa åtgärder - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Kontrollområden

För att underlätta planering och genomförande av den offentliga kontrollen, eventuell samordning med grundvillkorskontrollen, och rapportering av utförda kontroller och resultat till Livsmedelsverket har hygienlagstiftningen delats upp i ett antal kontrollområden:

1. Rengöring och desinfektion
2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg
3. Lagring och transport
4. Hygienisk produktion
5. Personalhygien
6. Förpackningsmaterial
7. Vattenkvalitet
8. Temperatur
9. Utbildning
10. Skadedjursbekämpning
11. Avsnittet har utgått
12. Hantering och förvaring av farliga ämnen
13. Hantering och förvaring av avfall
14. Växtskyddsmedel och biocider
15. Läkemedel och andra behandlingar
16. Provtagning, analyser och rapporter
17. Information
18. Spårbarhet
19. Övrigt

Vägledning till kontrollen

I bilagorna till vägledningen beskrivs varje kontrollområde och hur man kontrollerar att livsmedelsföretagaren, genom att styra och kontrollera sin egen verksamhet, uppfyller de enskilda kraven i livsmedelslagstiftningen. För varje kontrollområde ges dels vägledning till kontrollen och dels tolkning av kraven i lagstiftningen. Alla kontrollområden som är relevanta för verksamheten bör kontrolleras vid varje planerat, ordinarie kontrolltillfälle. Vid uppföljning av avvikelser eller bristande efterlevnad eller utredningar kontrolleras däremot bara vissa utvalda kontrollområden.

Alla frågeställningar är inte aktuella för alla typer av verksamheter, men är tänkta att ge en bild av vad som omfattas av respektive kontrollområde. Lagstiftningshänvisningarna är inte uttömmande och endast i vissa fall finns hänvisningar till annan relevant lagstiftning. Eftersom kontrollfrekvensen generellt sett är låg bör samtliga kontrollområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle. Kontrollen bör dock vara riskbaserad och tyngdpunkten i kontrollen läggas på de kontrollområden som är av störst betydelse vid varje enskild anläggning.

Bilaga 1 ger allmän vägledning för kontroll av verksamheter med produktion, skörd eller insamling av växtprodukter och därmed sammanhängande verksamhet (jfr bestämmelserna i bilaga I i förordning EG (nr) 852/2004).

Bilaga 2 ger allmän vägledning för kontroll av verksamheter med uppfödning, insamling eller jakt av djur eller produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung och därmed sammanhängande verksamhet (jfr bestämmelserna i bilaga I i förordning EG (nr) 852/2004).

Bilagorna 3-7 ger, vägledning till kontroll av de särskilda hygienkraven vid primärproduktion av livsmedel av animaliskt ursprung (Jfr bestämmelserna i bilaga III i förordning EG (nr) 853/2004). Vägledningen omfattar dock inte alla områden än.

[Kontrollrapport](#)
[Kontrollprocessen](#)

Kontroll av grundvillkor: Vid kontroller som enbart omfattar grundvillkor ska kontrollresultaten rapporteras både till Livsmedelsverket och till Jordbruksverket genom att Jordbruksverkets checklista för grundvillkorskontroll fylls i och genom att resultaten registreras i enligt instruktioner från Jordbruksverket. Grundvillkorskontroll av efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen (SMR 5) ska även registreras i Primör och rapporteras till Livsmedelsverket. Detta för att Livsmedelsverket ska få en fullständig bild över all livsmedelskontroll som länsstyrelserna utfört.

4 Årlig rapportering till Livsmedelsverket - myndighetsrapporteringen

Alla myndigheter lämnar en gång per år uppgifter om sin livsmedelskontroll till Livsmedelsverket i den så kallade myndighetsrapporteringen.

Livsmedelsverket beslutar om vilka uppgifter som ska rapporteras och för varje år finns en anvisning till myndigheterna om detta. Rapporteringen görs senast den sista januari för föregående års kontroll. Exempelvis rapporteras uppgifter om 2023 års kontroll senast den 31 januari 2024.

[Myndighetsrapportering - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

5 **Kontroll av livsmedelslagstiftningen vid grundvillkorskontroll**

Grundvillkor är ett begränsat antal regler inom olika lagstiftningsområden, bland annat foder- och livsmedelssäkerhet som lantbrukaren/livsmedelsföretag med primärproduktion måste följa för att få full utbetalning av jordbruksstödet. Vilka bestämmelser som är grundvillkor regleras i bilaga II till förordning (EU) nr 1306/2013. Inom livsmedelsområdet omfattar grundvillkoren vissa regler i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Överträdelser av regler kan resultera i avdrag i jordbruksstödet. Närmare information om grundvillkor och grundvillkorskontrollen finns på Jordbruksverkets webbplats, www.jordbruksverket.se.

Jordbruksverket har det samordnande ansvaret för kontrollen av grundvillkor. Livsmedelsverket stöder Jordbruksverket och vägleder länsstyrelserna i de delar som gäller kontroll av efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Livsmedelsverket har även utarbetat de specifika bedömningsvägledningarna som finns vid bedömning av grundvillkorsavvikelseernas allvar, omfattning och varaktighet.

Den här vägledningen inkluderar de bestämmelser i livsmedelslagstiftningen som är grundvillkor. Bedömningsvägledningarna vid överträdelser finns i Jordbruksverkets instruktion för kontroll av grundvillkor.

Livsmedelslagstiftningen syftar till att konsumenterna ska ha tillgång till säkra livsmedel och att ingen ska bli vilseledd. Syftet med offentlig kontroll är att se till att företagen lever upp till lagstiftningens krav. Resultat från livsmedelskontroll som genomförs som grundvillkorskontrollen ska därför både rapporteras i Livsmedelsverket, som en del av den årliga rapporteringen och registreras i Jordbruksverkets systemstöd för grundvillkorskontroll.

13 Bilaga 1. Kontroll av produktion eller skörd av växtprodukter och därmed sammanhängande verksamhet, inklusive groddar och frön för groddning

Allmänt

Varje kontrollområde är uppdelat i en kontrollpunkt, vägledning till kontrollen och kommentarer med kompletterande information och tolkning av kraven i lagstiftningen.

För varje kontrollpunkt ges även hänvisning till motsvarande bestämmelserna i lagstiftningen, i första hand till förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 men även till andra förordningar. Några av bestämmelserna är även tvärvillkor/grundvillkor (från 2023 grundvillkor). Dessa är särskilt markerade.

Stödmaterial för kontroll av de operativa målen finns på Kontrollwiki.

[Operativa mål för livsmedelskontrollen 2023-2025](#)

Kontroll av primärproducenter

Med hjälp av nedanstående frågor kan myndigheten kontrollera om livsmedelsföretagaren säkerställer att kraven och målen i lagstiftningen uppfylls.

1) Finns rutiner? 2) Följs rutinerna? 3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Därefter görs en sammantagen bedömning av iakttagelserna för att ta ställning till om bestämmelserna uppfylls i verksamheten. På Kontrollwiki på sidan Utföra kontroll och efterföljande sidor har vi samlat vägledning som på olika sätt är kopplat till att utföra livsmedelskontroll.

[Utföra kontroll](#)

Vid bedömning av om bestämmelserna i lagstiftningen uppfylls måste du ta hänsyn till vilken typ av verksamhet kontrollen gäller, vilken eller vilka primärprodukter som företagaren hanterar, verksamhetens omfattning och typ produktionssystem, till exempel frilandsodling, växthusodling, frukt- eller grönsakspackeri eller insamling av vilda bär, örter etcetera. Du måste också ta hänsyn om primärprodukten normalt är ätfärdiga eller om den kommer att eller kan antas komma att beredas, behandlas eller bearbetas i senare led i livsmedelskedjan.

Hur kontrollen i primärproduktionen planeras beskrivs i Kontrollwiki på sidan Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion. Här kan du läsa om stegen från nationell kontrollplanering till val av kontrollobjekt och regelbunden kontroll i alla branscher.

[Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion](#)

I Primör, länsstyrelsernas anläggnings- och kontrollregister, finns checklistor som underlättar vid kontroll och rapportering av kontrollresultat. Se checklista Vegetabilier i Primör.

Producenter av groddar och frön för groddning

Producenter av groddar och frön för groddning ska både uppfylla de allmänna kraven som den här vägledningen omfattar och de specifika kraven i förordningarna (EU) nr 210/2013 om godkännande av anläggningar som producerar groddar. Information, vägledning och checklistor för kontroll av groddar och frön för groddning finns på Kontrollwiki.

[Groddar, skott och microgreens](#)

Branschriktlinjer m.m.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem som företagaren tillämpar samt codexstandarder är också stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

[Branschriktlinjer](#)

13.1 Rengöring och desinfektion

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5a) i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

a) Utrymmen, utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Bilaga I del A II punkt 5a. i förordning (EG) nr 852/2004

Utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid skörd, transport eller lagring av ett av de ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som avses i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte användas vid skörd, transport eller lagring av livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten, såvida inte utrustningen, fordonen och/eller behållarna/containrarna har rengjorts och kontrollerats åtminstone för att se till att det inte finns kvar synliga rester av ämnet eller produkten.

Kontrollpunkt

Utrymmen, utrustning, behållare, silos, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för rengöring och ev. desinficering av utrymmen, utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg samt att dessa följs. Om ämnen eller produkter som kan orsaka allergier eller intolerans måste det även finnas rutiner som säkerställer att andra livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten kontamineras. De kan antingen vara genom att använda separat utrustning, behållare, fordon etc. eller genom rengöring av gemensam utrustning med mera. Det får åtminstone inte finnas synliga rester kvar.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutiner för rengöring och desinficering säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Omfattar rutinerna rengöring av all utrustning, redskap, behållare, transportlådor, silos och lokaler som används i livsmedelsproduktionen? Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent? Till exempel tak och armatur i ett grönsakspackeri eller växthus. Omfattar rutinerna rengöring av eventuell bevattningsanläggning? Omfattar rutinerna rengöring av golvbrunnar? Till exempel i ett packeri eller i ett växthus.

Kontrollera att det finns lämpliga rutiner för rengöring av utrustning och behållare som både används för livsmedel och andra produkter så att kontaminering undviks. Finns det rutiner för rengöring av vagnar som används både till transport av spannmål och för transport av andra produkter än livsmedel?

Är rutinerna anpassade efter verksamheten? Är rutinernas detaljeringsgrad anpassade efter typ av verksamhet, till exempel frilandsodling, växthusodling, packeri och verksamhetens omfattning? Är det tillräckligt rent i förhållande till vad som kan bedömas vara rimligt för den aktuella verksamheten så att kontaminering (förorening) av produkterna förhindras?

Vid säsongsverksamhet, kontrollera att rutinerna omfattar rengöring av utrustning inför säsongsstart så att kontaminering via till exempel förorening eller gamla produktrester förhindras.

Kontrollera att rengöringsutrustning och kemikalier förvaras på angiven plats, att rengöringsutrustningen är i ren och lämpligt skick och att utrustning, redskap och andra föremål förvaras så att rengöringen underlättas.

Kommentar

Rutinerna kan, beroende på vilken verksamhet som bedrivs, anläggningens storlek och antal personer som är sysselsatta i verksamheten, till exempel familjemedlemmar, anställda eller säsongsarbetare, vara skriftliga eller muntliga.

Rutinerna kan innehålla instruktioner för utförandet av rengöringen för olika rengöringsområden med olika hygienkrav, rengöringsfrekvens, eventuella dokumentationskrav och korrigerande åtgärder.

13.2 Infrastruktur, lokaler och utrustning inklusive fordon

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Lokaler och utrustning som används vid skörd, hantering, transport och lagring av primärprodukter är utformade och underhållna på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras.

Vägledning

Kontrollera att det finns rutiner för underhåll av utrustning som används vid odling och skörd, för lokaler, inredning samt för fordon, containrar och lagringssilos som används för primärprodukter.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten och gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för underhåll, samt utformningen av lokaler och utrustning, säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Omfattar rutinerna underhåll, service och funktionskontroll av eventuell bevattningsanläggning? Omfattar rutinerna service, kalibrering och/eller

funktionskontroll av utrustning till exempel för ventilation, torkning eller lagring av spannmål?

Är underhållet av lokaler, utrustning med mera synligt eftersatt? Är frekvensen av underhållet anpassat efter verksamheten? Är lokaler och utrustning utformade och konstruerade så att de möjliggör god livsmedelshygien? Är de utformade så att de är lätta att rengöra? Lokalerna ska vara placerade, utformade och underhållna så att risken för att produkterna kontamineras av skadedjur minimeras.

Kommentar

Utrustning som används vid odling och skörd, lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, bör hållas i sådant skick att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas och de bör vara utformade så att de är lätta att rengöra. Material och utrustning som kommer i kontakt med ”konsumtionsfärdiga” produkter, till exempel frukt, bär och grönsaker ska uppfylla bestämmelserna för material avsedda att komma i kontakt med livsmedel förordning (EG) nr 1935/2004.

13.3 Lagring och transport

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Primärprodukter ska hanteras, lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för skador eller kontaminering minimeras.

Vägledning

Primärprodukterna ska hanteras, lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för att produkterna skadas, kontamineras, blir hälsofarliga eller otjänliga genom mekanisk skada, ljus, fukt, temperatur eller annat minimeras.

Kontrollera att produkterna lagras och transporteras på ett sådant sätt att skador inte uppstår, som kan leda till till exempel mögeltillväxt och toxinbildning eller till glykoalkaliodbildning se lagkrav i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen i livsmedel och Bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Kontrolleras och hanteras faror förknippade med den aktuella primärprodukten till exempel vid lagring, buffertlagring och torkning av spannmål? Rutinerna kan till exempel vara hämtade från branschriktlinjer.

Finns det tillräckliga utrymmen för lagring? Finns hygienzoner om sådana är nödvändiga för att förhindra kontamination? Respekterar personalen i så fall dessa?

Lagras primärprodukten avskilt från avfall, kemikalier och annat som kan medföra att produkten förorenas? Är belysningsarmaturen i lagerutrymmen splitterskyddad vid behov?

Finns det rutiner för att avskilja och omhänderta skadad eller förorenad produkt eller produkt som misstänks vara skadad eller förorenad?

Kontrollera att rutinerna följs. Sker lagring och transport av produkter och förpackningsmaterial så att primärprodukten inte kontamineras? Har korrigerande åtgärder vidtagits vid avvikelse?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för lagring och transport av råvaror, till exempel utsäde, förpackningsmaterial och växtprodukter garanterar hygieniska förhållanden och att produkterna hålls rena.

Produkterna ska förvaras och transporteras under sådana förhållanden att de hålls rena i förhållande till vad som är rimligt för en specifik produkt och produktionsmetod.

Kommentar

Produkterna ska lagras och transporteras på ett sådant sätt att risken för att produkterna skadas blir hälsofarliga eller otjänliga genom mekanisk skada, ljus, fukt, temperatur eller annat minimeras.

Beroende på väderförhållanden kan olika förebyggande åtgärder behövas för att skydda produkterna i samband med skörd och vid efterföljande hantering, till exempel vid skörd av fuktig spannmål. Mer information om riskmodifierande faktorer finns på sidan:

[Val av objekt för foder- och livsmedelskontroll i primärproduktionen - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Kraven på hygienisk produktion vid transport omfattar både transport i samband med skörd och transport till en första mottagare, till exempel kvarn, butik eller grossist, om primärproducenten själv ansvarar för transporten.

13.4 Hygienisk produktion

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Vid produktion, skörd och paketering ska primärprodukterna hållas rena och hanteras på ett hygieniskt sätt så att risken för kontaminering minimeras.

Vägledning

Vid produktion, (odling, skörd och paketering eller insamling av vilda produkter) ska primärprodukterna hållas rena och hanteras under hygieniska förhållanden.

Finns rutiner för hygienisk produktion, följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Sker hantering under produktion på sådant sätt att slutprodukt inte kontamineras?
Finns lämpliga rutiner för hantering och förvaring av primärprodukter och förpackningsmaterial under skörd och paketering?

Kontrollera att lådor, containrar eller liknande som används för andra ändamål än livsmedel rengörs före användning till primärprodukter.

Kontrollera att rutin finns för lagring av förpackningsmaterial så de inte kontamineras från omgivningen. Kontrollera att förpackningsmaterial som används vid paketering i samband med skörd eller i ett packeri hanteras och förvaras så att risken för kontaminering av produkten minimeras.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir eller kan bli hälsofarliga eller otjänliga, eller att hanteringen på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Hanteringen under och efter skörd bör vara sådan att produkterna inte förorenas av utrustningen, av kemikalier, gödselmedel, bekämpningsmedel eller avfall eller av den personal som hanterar produkterna. Vid bedömningen ska särskild hänsyn tas till om hanteringen avser konsumtionsfärdiga livsmedel, till exempel frukt, bär eller grönsaker. Hänsyn bör också tas till väderleksförhållandena vid skördetillfället.

13.5 Personalhygien

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5b i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Företagets rutiner för personalhygien säkerställer att växtprodukter inte förorenas under skörd och eventuell paketering.

Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för personalhygien och att personalen har kännedom om och följer företagets regler.

Rutiner för personal vid frukt- och grönsaksproduktion bör, beroende på verksamhetens art, omfatta en eller flera av följande punkter:

- regler för handhygien,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk,
- regler för användning av skyddskläder,
- regler för användning av handskar om sådana används vid skörd,
- regler för förvaring och förtäring av mat och dryck,
- regler för tobaksrökning, snusning och tuggummi,
- regler för besökare och entreprenörer, som utför arbete i anslutning till produktionen.

Är rutinerna anpassade till personal med olika arbetsuppgifter, till exempel hantering av primärprodukter, omväxlande livsmedelshantering och annat arbete? Om bedöms vara adekvat, finns rutiner för extern personal (till exempel entreprenörer) och besökare som vistas i lokaler där livsmedel hanteras?

Finns tillgång till rena toaletter med goda handtvättmöjligheter? Det bör finnas rinnande vatten, helst både varmt och kallt, tvål och möjlighet till hygienisk torkning av händerna. Används s.k. bajamajor ska dessa vara rena och vattnet ha en tillfredsställande kvalitet så att det inte utgör en smittorisk vid handtvätt.

Omfattar hygienreglerna sårvård, om det bedöms vara relevant? Har personalen synliga sår på händerna som kan kontaminera produkterna? Såren bör vara täckta på lämpligt sätt, till exempel av plåster och/eller handske, om det finns risk att mikroorganismer överförs till exempel ätfärdiga produkterna.

Rökning, snusning, tuggummi bör inte förekomma i samband med hantering av livsmedel, men kan vara tillåtet om det sker under hygieniska former och beroende på verksamhetens art. Medhavd mat och dryck bör förtäras på separat, anvisad plats.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för personalhygien säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir eller kan bli hälsofarliga eller otjänliga, eller att hanteringen på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Rutinerna för personalhygien bör ta hänsyn till personalens arbetsuppgifter och typ av produktion, till exempel spannmålsproduktion, frilandsproduktion, växthusproduktion eller paketering av frukt- och grönsaker och olika personalgrupper. Beroende på verksamhetens typ är särskilda arbetskläder eller arbetsskor inte alltid nödvändigt, men kläderna bör vara rena och bytas regelbundet.

Företagets egna bestämmelser angående användning och skötsel av handskar kan variera beroende på vilket livsmedel som produceras, till exempel jordgubbsplockning eller morotsskörd. Om handskar används bör de vara hela och rena och bytas eller tvättas regelbundet. Handskar kan vara av engångstyp eller tvättbara beroende på verksamhetens art. Handskar ersätter inte god handhygien.

Händerna bör tvättas vid arbetets start, efter toalettbesök och i övrigt vid behov vid hantering av frukt och grönsaker som kan betraktas som konsumtionsfärdiga.

Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga och på olika språk beroende på verksamhetens omfattning, till exempel antal medarbetare, personalomsättning och medarbetare som i huvudsak talar något annat språk än svenska, och verksamhetens art.

Besökare som vistas vid anläggningen i samband med självplock behöver inte omfattas av företagets hygienkrav, men kan göra det om företaget bedömt att det är av betydelse för livsmedelsproduktionen.

13.6 Förpackningsmaterial

Bestämmelser

Förordning (EG) 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2011:7) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Planerade åtgärder ska säkerställa att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpligt för detta.

Kontrollpunkt

Förpackningsmaterial som används för paketering av färdigförpackningar ska vara lämpliga att använda i kontakt med livsmedel.

Vägledning

Kontrollera att rutin finns för mottagningskontroll av förpackningsmaterial. Rutinen kan till exempel omfatta granskning av att transportdokument och att materialet överensstämmer med företagarens specifikation och med krav i lagstiftningen; att dokumenten överensstämmer med erhållen vara vad gäller identitet, produkt, antal kolti, vikt med mera, visuell fysisk kontroll av förpackningsmaterialet.

Är förpackningsmaterialet lämpligt att använda i kontakt med livsmedel?
Finns rutiner för korrigerande åtgärder vid avvikelser?

Finns rutiner, följs de och är de ändamålsenligt? Kontrollera att kraven i lagstiftningen uppfylls. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för mottagning säkerställer förpackningsmaterialet inte medför att slut-produkten blir hälsofarlig eller otjänlig eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav, och att förpackningsmaterial inte utgör en källa till kontaminering och att det är lämpligt att komma i kontakt med det aktuella livsmedlet.

[Material i kontakt med livsmedel - FCM - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Kommentar

Exempel på färdigförpackningar är frukt eller grönsaker förpackade i nät, påsar, plasttäckta brickor, inplastade tråg och tråg inneslutna i nät.

Följande är inte färdigförpackningar:

- styckeförpackade produkter till exempel gurka i plastfilm, enskilda salladshuvuden i en plastpåse, krukodlade örter i plaststrut eller
- öppna detaljhandelsförpackningar till exempel bärnallar (öppna papperstråg med till exempel jordgubbar), öppna tråg (med till exempel druvor eller persikor), produkter i en öppen plastpåse (till exempel vindruvor)

13.7 Vattenkvalitet

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5c i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

c) Använda dricksvatten, eller rent vatten, när så krävs för att förhindra kontaminering.

Kontrollpunkt

Vid produktion, skörd och paketering av primärprodukter ska dricksvatten eller rent vatten användas när så är lämpligt för att undvika att livsmedel kontamineras eller blir ohälsosamma.

Vägledning

Vid kontroll av denna punkt att bör man skilja på vilket vatten det är som används vid bevattningsvatten och annat vatten i senare led som vid tvättning av sallad eller vatten för groddproduktion. Det är även viktigt att samt titta på vilken vattenkälla som används och hur de vattnar vid bevattning.

Vid användning av vatten i groddproduktion ska vattnet vara av dricksvattenkvalitet. Vid tvätt av sallad efter skörd, frukt och grönsaker rekommenderas att vattnet är av dricksvattenkvalitet.

Definition av jordbruksvatten:

”vatten som används i primärproduktionsverksamhet (före skörd, under skörd och efter skörd) med produkter där det är avsett att, eller det är sannolikt att, vattnet kommer i kontakt med antingen produkten själv eller ytor som kommer i kontakt med produkten; det inbegriper, men är inte begränsat till, vatten för bevattning och tvätt under och efter skörd, applicering av gödningsmedel, eller jordbrukskemikalier under kylning av produkter, rengöring av utrustning osv.”

Det finns även vägledning till begreppet ”rent vatten”, i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

Definition av rent vatten:

”vatten som inte äventyrar livsmedelssäkerheten genom omständigheterna kring dess användning; det är rent havsvatten (naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikroorganismer, skadliga ämnen eller

giftiga havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka livsmedlets hygieniska kvalitet) och sötvatten av likartad kvalitet.”

EU- vägledningen ger generellt ett bra stöd i kontrollen och checklista nr 4 handlar om just bevattningsvatten. Om man bedömer analysresultat för bevattningsvatten måste man ta reda på var prover tas, hur ofta de tas och vilka slutsatser företagare har dragit av tidigare provtagningar. Checklista nr 4 är en vägledning och det går inte att ställa några direkta krav mot den.

Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att:

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt.
- vattnet som används vid bevattning inte är eller misstänks vara förorenat av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller skadliga ämnen i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel (jfr definitionen av rent vatten i artikel 2.1 h i förordning (EG) nr 852/2004).
- bevattningsanläggningen underhålls och rengörs så att livsmedel inte förorenas.

Bevattningsvatten

När det gäller bevattningsvatten är dricksvattenföreskrifterna inte tillämpliga. I EU-kommissionens vägledning används begreppet jordbruksvatten. Det är ett bra begrepp som beskriver vad det handlar om och vad vattnet används till.

[Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien \(2017/C 163/01\)](#)

Bevattningsmetoder

För droppbevattning bör vattensamlingar på jordytan eller i fåror som kan komma i kontakt med den ätliga delen av färska frukter och grönsaker undvikas.

För spridarbevattning bör en högre vattenkvalitet användas då vattnet kommer i direktkontakt med de ätliga delarna av växten och om möjligt bör bevattning bara ske i ett tidigt skede av plantornas tillväxt. Ett tidsintervall kan tillämpas mellan bevattningsperioden och skörd. Detta gäller för alla bladgrönsaker som äts råa.

[Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien \(2017/C 163/01\)](#)

Vägledning

Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att:

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt,
- vattnet som används vid bevattning inte är eller misstänks vara förorenat av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller skadliga ämnen,

- bevattningsanläggningen underhålls och rengörs så att livsmedel inte förorenas,
- vatten av dricksvattenkvalitet används när det behövs enligt företagets egen faroanalys eller när det annars bedöms vara rimligt i förhållande till vilken produkt som produceras och hanteringen av produkten före, under och efter skörd.

Vilken typ av vattenkälla används?

- Används kommunalt vatten, ytvatten, vatten från intilliggande sjöar eller vattendrag eller vatten från egen, borrhål, brunn?
- Används samma vatten vid odling, tvätt av primärprodukter och för rengöring av lokaler och produktionsutrustning?
- Används olika vattenkällor under olika delar av året, till exempel vid frilandsodling eller växthusodling av grönsaker.
- Används olika vattenkvalitet under olika delar av växtperioden?
- Har faroanalys gjorts för att identifiera och kontrollera vattnets kvalitet?
- Används system för rening av vattnet, till exempel i en bevattningsanläggning? Används kemikalier i vattnet vid tvätt av frukt och grönsaker?

Kontrollera att primärproducentens rutiner följs

Har prov tagits enligt företagets provtagningsplan?

Finns analysvar?

Är rengöringen av till exempel bevattningsanläggningen effektiv?

Har korrigerande åtgärder vidtagits när de mikrobiologiska kriterierna för dricksvatten inte är uppfyllda? (se även punkt 13.14) Säkerställs att inte förorenat bevattningsvatten används och att rent vatten används när det bedöms som rimligt?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer kvaliteten på vattnet som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

Kommentar

Vattnet får inte innehålla mikroorganismer eller andra skadliga ämnen i sådana mängder så att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Företagaren bör ha rutiner för att kontrollera och förebygga att vatten förorenas så att det kan utgöra en risk för att livsmedel kontamineras.

Företagaren måste göra en faroanalys för att avgöra vilka förebyggande åtgärder som behövs för att säkerställa att vatten som används för rengöring eller bevattning inte utgör en kontaminationsrisk. Branschriktlinjer kan vara till hjälp vid faroanalysen och för att identifiera lämpliga metoder för att kontrollera farorna.

Olika krav på vattnets mikrobiologiska kvalitet kan vara rimligt att ställa beroende på vilken produkt odlingen avser, till exempel en ätbar produkt som sallat eller jordgubbar eller produkt som normalt tillagas, exempelvis potatis, och när under växtperioden bevattningen sker. I början av odlingsperioden kan det till exempel vara rimligt att ställa en lägre mikrobiologisk kvalitet medan dricksvattenkvalitet

kan vara rimligt att ställa strax före skörd (exempelvis minst 48 timmar före skörd för ätfärdiga produkter) och i samband med tvättning av frukt och grönsaker. Vatten som används för tvätt av frukt och grönsaker bör hållas rent och bytas ut regelbundet. Användning av kemikalier i tvättvattnet bör undvikas.

Med dricksvattenkvalitet avses i detta sammanhang i första hand de mikrobiologiska kriterierna enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12).

13.8 Utbildning

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5d i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

d) Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

Vägledning

Kontrollera att det finns rutiner för utbildning eller information av personal inklusive tillfällig personal och säsongspersonal och att de följs, är ändamålsenliga och kända för personalen. Utbildningen/informationen bör omfatta företagets hygienregler, hälsorisker och regler för hygienisk produktion.

Finns det särskilda rutiner för nyanställd personal eller säsongspersonal? Finns det rutiner och/eller instruktioner för olika arbetsuppgifter som säkerställer att personal som hanterar primärprodukter, särskilt ätfärdiga livsmedel, är tillräckligt instruerade för att förhindra hälsofara? Är utbildningen/informationen relevant för den verksamhet som bedrivs och är den, vid behov, anpassad efter varje enskild persons arbetsuppgifter?

Följs rutinerna? Har varje person fått information eller utbildning? Har personalen tillräckliga kunskaper om hälsorisker i förhållande till sina arbetsuppgifter? Är personalen medveten om de rutiner/instruktioner företaget har inrättat för att uppfylla krav i livsmedelslagstiftningen? Gör ett stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom arbetsområdet (gäller främst företag med flera anställda).

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företagets rutiner för övervakning, information och utbildning säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

Kommentar

Personal som hanterar livsmedel ska vara vid god hälsa och informera arbetsledningen om sjukdom eller annat som inträffat som gör att den anställda är olämplig för att hantera livsmedel.

Personalen ska ha kunskap om företagets hygienregler och om betydelsen av personalhygien och om hälsorisker. Behovet av att dokumentera genomförd utbildning/information beror på företagets storlek och antalet sysselsatta i verksamheten, men utgör inget krav för små företag. Alla som är sysselsatta i verksamheten ska däremot ha kunskaper om hälsorisker som är av betydelse för verksamheten. Vid behov bör utbildningen eller informationen ges på olika språk.

13.9 Skadedjursbekämpning

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5e i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

e) Så långt möjligt förhindra att djur och skadedjur orsakar kontaminering.

Bilaga I del A II punkt 9b i förordning (EG) nr 852/2004

9. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall särskilt föra journal över

b) all förekomst av skadedjur eller sjukdomar som kan påverka säkerheten hos produkter av vegetabiliskt ursprung.

Kontrollpunkt

Vid produktion, skörd och paketering av primärprodukter ska hanteringen vara sådan att risken för att djur eller skadedjur orsakar kontaminering så långt det är möjligt förhindras.

Vägledning

Kontrollera att rutin finns för övervakning och bekämpning av skadedjur och att lämpliga åtgärder görs för att minimera risken för att livsmedel förorenas av skadedjur.

Kontrollera:

- förebyggande åtgärder för att råttor, möss, fåglar eller andra djur inte lockas till anläggningen,
- eventuellt skadedjursavtal,
- effektiviteten av bekämpningen vid förekomst av skadedjur.

Genomförs förebyggande åtgärder så långt möjligt för att förhindra att djur eller skadedjur orsakar kontaminering? Är lokalerna utformade och i sådant skick att smågnagare, fåglar och andra skadedjur så långt möjligt hindras att komma in (jfr punkt 13.2)? Är lokalerna, till exempel lagerlokaler eller packeri, anpassade för att möjliggöra effektiv skadedjurskontroll? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att förhindra förekomst av skadedjur?

Finns synlig förekomst av skadedjur eller skadeinsekter eller spår av dessa?
Vidtas korrigerande åtgärder vid skadedjursproblem? Är åtgärderna effektiva?

Finns dokumentation från utförd skadedjursbekämpning?

Dokumentationen ska omfatta:

- tid och plats för bekämpningen,
- bekämpningsmedel som använts och eventuell karenstid, orsak till bekämpningen,
- vem som utförde bekämpningen?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för skadedjursbekämpning säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Övervakning och bekämpning av skadedjur kan utföras av producenten själv, av en skadedjursfirma eller någon annan som producenten anlitar. Kontrollera eventuellt skadedjursprogram eller kontrakt med skadedjursfirma, kontraktets omfattning, resultat, trender, rekommenderade åtgärder och genomföra åtgärder. Kontraktet kan antingen omfatta regelbunden övervakning och bekämpning eller endast avhjälpande bekämpning vid skadedjursangrepp. Lämna skadedjursbolaget dokumentation över utförda åtgärder, till exempel utplacering av betesstationer, bör producenten begära att få det. Det är inget krav att det finns ritningar över placeringen av bekämpningsmedel eller fällor men placeringen bör framgå på lämpligt sätt av dokumentationen.

Bekämpningsmedel ska placeras ut och hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras, jämför 13.10. Gift och bekämpningsmedel får normalt inte användas inomhus, till exempel i packerier eller i växthus, utan där ska istället indikatorer användas. Undantag gäller vid tillfällig och planlagd, kontrollerad, sanering som genomförs på grund av redan påvisade problem med skadedjur.

Markområdet runt produktionslokaler bör hållas fritt från produktrester och övrigt avfall. Avfall bör hanteras så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det. Gräs och annan växtlighet runt anläggningens byggnader bör anses så att det inte erbjuder skydd åt skadedjur.

Beroende på verksamhetens art och omfattning bör portar, dörrar och fönster hållas stängda, till exempel i växthus eller packerier, om det behövs för att säkerställa att livsmedel inte ska förorenas av djur eller skadedjur.

13.10 Hantering och förvaring av farliga ämnen (Grundvillkor - LVäxt 1)

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5f i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

f) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så att kontaminering förhindras.

Kontrollpunkt

Farliga ämnen ska förvaras och hanteras så att kontaminering (förorening) av livsmedel förhindras.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att rutiner finns för hantering och förvaring av farliga ämnen. Till exempel betat utsäde, gödselmedel, rengöringsmedel, diesel, bensin, smörjmedel och olika typer av bekämpningsmedel, som växtskyddsmedel och biocider för till exempel skadedjursbekämpning.

Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga. Hanteras och förvaras farliga ämnen så att produkterna inte förorenas under odling, hantering, lagring eller transport?

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kontrollera att farliga ämnen

- förvaras och hanteras åtskilt från livsmedel (till exempel spannmål, potatis, frukt och grönsaker),
- inte hanteras på ett sådant sätt att livsmedel kan förorenas eller har förorenats eller att livsmedelssäkerheten riskeras under odling, skörd eller transport.
- i övrigt hanteras på sådant sätt att livsmedelssäkerheten inte riskeras.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för hantering och förvaring av farliga ämnen skyddar produkterna från kontaminering eller att produkterna inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Farliga ämnen bör förvaras i separat, avgränsat utrymme. Kemikalier, rengöringsmedel, bekämpningsmedel etcetera bör i första hand förvaras i originalförpackningar. Flaskor, burkar, dunkar ska vara tydligt märkta så att det framgår vad de innehåller och om innehållet är giftigt, frätande, explosivt etc.

Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid spill av kemikalier eller

vid bristfällig rengöring av maskiner, utrustning och fordon som används både till livsmedel och farliga ämnen. Olämplig hantering vid påfyllning eller rengöring av bekämpningsmedelssprutan kan till exempel också vara en källa till kontaminering. Farliga ämnen måste hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras. Det ska finnas lämpliga rutiner för att upptäcka och ta hand om livsmedel som förorenats till exempel genom läckage eller spill av kylmedium, rengöringsmedel eller andra kemikalier. Livsmedlen får inte förorenas på sådant sätt att de kan utgöra en hälsofara för konsumenten.

Rutinerna för förvaring och hantering av farliga ämnen kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

13.11 Hantering och förvaring av avfall (Grundvillkor – LVäxt 2)

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5f i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

f) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så att kontaminering förhindras.

Kontrollpunkt

Avfall ska förvaras och hanteras så att kontaminering av livsmedel förhindras. *Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.*

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att det finns rutiner för hur avfall ska förvaras, hanteras och transporteras bort.

Kontrollera rutinerna följs och att:

- inget avfall (till exempel förbrukade förpackningar, produktrester, matrester, döda djur, spillolja, glas etcetera) förvaras intill livsmedel (till exempel spannmål, potatis, etcetera),
- inget avfall hanteras på ett sådant sätt att livsmedelssäkerheten riskeras,
- kärl och utrymmen för förvaring av avfall hålls rena,
- avfall inte förvaras på ett sådant sätt att djur, skadedjur eller skadeinsekter lockas till platsen.

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för avfallshantering säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav. Vid avvikelser gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt avsnitt 11 grundvillkor.

Kommentar

Titta på gårdens avfallshantering, inklusive omhändertagande av döda skadedjur (råttor, möss etc.). Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid bristfällig hantering av krossat glas och lysrör, bortforsling av avfall, tömning av

soptunnor, rengöring av utrustning och redskap, av maskiner och transportutrustning som används både för avfall och för livsmedel. Tomma säckar, förpackningsmaterial eller spill av till exempel produktrester eller spannmål vid en spannmålsficka är avfall som kan locka till sig skadedjur och på så sätt orsaka kontaminering av livsmedel. Avfall, till exempel produktrester, bör förvaras i behållare som går att stänga. Behållare och förvaringsutrymmen för avfall, till exempel soprum, bör rengöras regelbundet. Rutiner för hantering, förvaring och bortforsling av avfall kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

13.12 Växtskyddsmedel och biocider (Grundvillkor – LVäxt3)

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5h i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

h) Använda växtskyddsmedel och biocider på ett korrekt sätt, enligt kraven i tillämplig lagstiftning.

Kontrollpunkt

Växtskyddsmedel och biocider ska användas på ett korrekt sätt, enligt kraven i relevant lagstiftning.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledningsansvaret för denna kontrollpunkt är överlämnad till Jordbruksverket från 2023.

13.13 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation/journalföring (Grundvillkor – LVäxt 4)

Bestämmelser

Bilaga I del A III punkt 7 och 9a i förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

7. Livsmedelsföretagare skall på lämpligt sätt och under lämplig tid, som är avpassad för livsmedelsföretagets art och storlek, föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror.

Livsmedelsföretagaren skall på begäran hålla relevanta uppgifter i dessa journaler tillgängliga för den behöriga myndigheten och mottagande livsmedelsföretagare.

9. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall särskilt föra journal över

a) all användning av växtskyddsmedel och biocider

Kontrollpunkt

All användning av växtskyddsmedel och biocider ska dokumenteras.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att all användning av växtskyddsmedel och biocider har dokumenterats. Detta gäller även för ekologisk produktion då det finns preparat som är godkända för ekologisk produktion.

Kontrollera att:

- all användning av kemiska och biologiska växtskyddsmedel och biocider som används i verksamheten dokumenteras
- dokumentationen av växtskyddsmedel innehåller uppgifter om
 1. typ av preparat och använd dos
 2. datum för användningen
 3. vilken gröda det gällde
 4. växtplats
 5. karenstid (om det anges på etiketten)
 6. skördedatum (anges vid skörd, om preparatet har karenstid)
 7. vem som utförde bekämpningen

Kontrollera att all dokumentation som krävs finns. Kontrollera att karenstiden (om sådan finns för preparatet) har respekterats genom att jämföra karenstiden med datum för första skörd.

- dokumentation av biocider för bekämpning av skadedjur (medel för bekämpning av råttor och möss, fågelbekämpningsmedel, medel mot mollusker, maskar och andra ryggradslösa djur, mygg- och flugavskräckande medel etcetera) är dokumenterad
 1. preparat,
 2. plats,
 3. datum och
 4. vem som utfört bekämpningen).
 5. eventuell ställtid

Kontrollera att all dokumentation som krävs finns. Kontrollera att ställtid/ståtid innan utrustning eller lokalen får användas för odling, paketering eller lagring har respekterats.

Uppfylls kraven i verksamheten? Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för dokumentation av användning av växtskyddsmedel och biocider uppfyller livsmedelslagstiftningens krav.

Syftet med dokumentationen är att visa att endast godkända preparat används och att karenstiden mellan användning och första skörd följs eller att lokalen inte

används innan ställtiden har gått. Säkerställa att livsmedlen inte innehåller några förbjudna ämnen eller ämnen som inte har godkänts och att livsmedel inte halter som överskrider gränsvärdet för ett tillåtet ämne. Detta är också viktigt ur spårbarhetsynpunkt och för konsumentförtroendet.

Inom grundvillkoren tillämpar man bara stickprovsmetodik när det är tydligt formulerat som en godkänd kontrollmetod i de bestämmelser som är utpekade som grundvillkor. När det gäller LVäxt4 så är det bilaga I del AIII punkt 7 och punkt 9a i förordning (EG) nr 852/2004 som utgör grundvillkoret. Eftersom det inte står något där om stickprovskontroller så kan man inte tillämpa det inom grundvillkorskontrollen. Det innebär inte att all dokumentation måste granskas men kontrollen måste vara så omfattande så att det går att upptäcka om det finns tillfälliga eller systematiska fel. Bedömningsvägledning vid grundvillkorsbrister livsmedel, Tabell 1. Bedömningsvägledning, Brister avseende dokumentation.

Det finns vissa preparat som är tillåtna vid ekologisk produktion och användningsanvisningarna ska då följas och användningen dokumenteras. LVäxt3 och 4 måste därför alltid kontrolleras.

Om odlaren uppger att hen inte använder några växtskyddsmedel eller biocider alls, och det kan styrkas vid kontrollen kryssa då i ”Ja” i checklistan. Att kryssa i ”Ej aktuellt” blir fel går inte för kraven i lagstiftningen är alltid tillämpliga även om primärproducenten inte använder växtskyddsmedel det året i kontrollprotokollet, tillsammans med en kommentar om att du har kontrollerat att växtskyddsmedel och biocider inte används.

Sprutjournalen ska sparas i minst tre år. Titta på senaste säsongens sprutjournal eller på kopior från den som utfört bekämpningen samt på dokumentation av skadedjursbekämpning. Den som utför bekämpningen själv ska upprätta dokumentation som innehåller all nödvändig information enligt ovan. Dokumentationen ska finnas på gården eller vara lättillgänglig på myndigheternas begäran. Om dokumentation saknas titta på föregående år förutsett att ingen besprutning skett innevarande år. Har besprutning skett men dokumentation saknas och inte kan plockas fram på myndighetens begäran är detta en avvikelser.

Den som anlitar till exempel en granne, maskinstation eller skadedjursbekämpningsföretag måste också se till att alla relevanta uppgifter är dokumenterade, till exempel genom att få kopior från den som utförde bekämpningen. Grundprincipen är att den som utfört dokumentationen ska överlämna den så snart som möjligt efter utfört jobb. Dokumentationen ska vara kompletterad med första faktiska skördedatum. Syftet med dokumentationen är att företagaren har kontroll på och säkerhetsställer att skörd inte sker under karenstiden.

Med karenstid menas den tid som minst måste flyta mellan en behandling och skörd. Om utvecklingstiden är lång skrivs ofta en sista användningstidpunkt. I preparatens dokumentation eller på etiketter står det ofta ”sista behandlingstidpunkt” och uttrycks som ett utvecklingsstadium på grödan (till exempel DC 65, full blom). När en sista tillåten användningstid anges kan det vara fler orsaker än bara karenstid. Till exempel kan det vara att studier på resthalter inte sträcker sig

längre eller att studier har visat att skördenedsättande skador sker på grödan efter ett visst utvecklingsstadium.

Sista behandlingstidpunkt ska inte förväxlas med karenstiden som anger restriktioner för tidpunkten mellan behandling och skörd. Till exempel 14/35 som betyder att färska bönor med skida inte får behandlas senare än 14 dagar före skörd och torkade bönor inte får behandlas 35 dagar före skörd.

Ibland kan det vara svårt att utläsa av etiketten om det finns en karenstid eller en sista behandlingstidpunkt. Många preparat har ingen karenstid varför informationen inte heller finns på etiketten eller i preparatets dokumentation och inte heller i företagarens journalföring (jämför med texten i VSkydd 8 i Jordbruksverkets grundvillkors instruktion).

Exempel på utformning av en sprutjournal som uppfyller kraven i lagstiftningen finns på Säkert växtskydds2 webbplats www.sakertvaxtskydd.se. Det finns inte krav på att en kartsbild som visar var gift är utlagt, det går också att på annat vis skriftligt redogöra för var gift är utlagt. Det är brukarens ansvar att dokumentation finns tillgänglig.

OBS! Sedan 1 januari 2019 finns bestämmelser om sanktionsavgifter i 39 d § livsmedelsförordningen. En sanktionsavgift ska tas ut av den som brister när det gäller att uppfylla de krav på journalföring av all användning av växtskyddsmedel och biocider som anges i artikel 4.1 och bilaga 1 Del A avsnitt III punkt 9 a förordning (EG) nr 852/2004.

Om kraven i LVäxt 4 inte uppfylls innebär det att länsstyrelsen måste hantera den bristande efterlevnaden i enlighet med bestämmelserna i 39 § livsmedelsförordningen.

² Säkert växtskydd är ett samarbetsprojekt mellan LRF, Jordbruksverket, Naturvårdsverket, Lantmännen, Kemikalieinspektionen och Svenskt Växtskydd.

Kommentar

Använder företaget inte några bekämpningsmedel alls och dokumentation därför saknas är ändå kraven i lagstiftningen ändå tillämpliga. Svara därför ”Ja” på frågan om de uppfyller kraven i lagstiftningen i checklistan. Notera samtidigt i kontrollrapporten att företaget uppger att man inte använder några växtskyddsmedel eller biocider. Att istället fylla i ”Ej Aktuellt” blir fel då kraven i lagstiftningen fortfarande gäller.

Syftet med dokumentationen är att företagaren ska kunna visa att man har kontroll på sin produktion och att man minimerar risken för att livsmedlen ska innehålla otillåtna ämnen eller att fastställda gränsvärden för bekämpningsmedelsrester överskrids. Detta är också viktigt ur spårbarhetssynpunkt och för konsumentförtroendet.

Titta på den senaste säsongens sprutjournal eller på kopior från den som utfört bekämpningen samt på dokumentation av skadedjursbekämpning. Den som utför bekämpningen själv ska upprätta dokumentation som innehåller all nödvändig information enligt ovan. Dokumentationen ska finnas på gården eller vara lättillgänglig på myndigheternas begäran. Den som anlitar till exempel en granne, maskinstation eller skadedjursbekämpningsföretag måste också se till att alla relevanta uppgifter är dokumenterade, t ex genom att få kopior från den som utförde bekämpningen. Dokumentationen ska vara kompletterad med första faktiska skördedatum.

Med karenstid menas den tid som minst måste flyta mellan en behandling och skörd. Om utvecklingstiden är lång skrivs ofta en sista användningstidpunkt. I preparatens dokumentation eller på etiketter står det ofta ”sista behandlingstidpunkt” och uttrycks som ett utvecklingsstadium på grödan (till exempel DC 65, full blom). När en sista tillåten användningstid anges kan det vara fler orsaker än bara karenstid, till exempel att resthaltsstudier inte sträcker sig längre eller att studier har visat att skördenedsättande skador sker på grödan efter ett visst utvecklingsstadium.

Sista behandlingstidpunkt ska inte förväxlas med karenstiden som anger restriktioner för tidpunkten mellan behandling och skörd (till exempel 14/35, behandling får inte ske senare än 14 dagar före skörd av färska bönor med skida, 35 dagar före skörd av torkade bönor). Ibland kan det vara svårt att utläsa av etiketten om det finns en karenstid eller en sista behandlingstidpunkt. Många preparat har ingen karenstid varför informationen inte heller finns på etiketten eller i preparatets dokumentation och inte heller i företagarens journalföring.

Exempel på utformning av en sprutjournal som uppfyller kraven i lagstiftningen finns på Säkert växtskydds³ webbplats. www.sakertvaxtskydd.nu.

³ Säkert växtskydd är ett samarbetsprojekt mellan LRF, Jordbruksverket, Naturvårdsverket, Lantmännen, Kemikalieinspektionen och Svenskt Växtskydd.

13.14 Provtagning, analyser och rapporter (Grundvillkor – LVäxt 5)

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5g i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

g) Beakta resultaten av alla relevanta analyser som utförs på prover från växter eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

Bilaga I del A II punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagarna skall vidta lämpliga avhjälpande åtgärder när de informeras om problem som har uppmärksammats vid offentliga kontroller.

Bilaga I del A II punkt 9c i förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

9. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall särskilt föra journal över

c) resultaten av alla relevanta analyser som utförs på prover från växter eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska dokumentera och ta hänsyn till resultaten från alla relevanta analyser som utförs på prover från växter eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

Bestämmelserna om dokumentation av analysresultat utgör grundvillkor och ingår i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera vilka rutiner som finns för provtagning och analys och hantering av analysresultat som finns i verksamheten.

Kontrollera eventuella uppgifter om provtagning och analysresultat på växtprodukter eller från produktionsplatsen till exempel vattenhalt, vattenanalys, resultat från offentlig provtagning, från kvarn, grossist etc. och att dessa är dokumenterade på systematiskt sätt. **(Utgör grundvillkor)**

Kontrollera att analysresultaten beaktas och att adekvata korrigerande eller förebyggande åtgärder genomförs i produktionen. Omhändertas till exempel primärprodukter som misstänks eller bedöms vara hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav så att de inte släpps ut på marknaden?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för hantering och dokumentation av analysresultat som är av betydelse för människors hälsa är tillräckliga.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Detta krav kan aldrig vara Ej Aktuellt, utan gäller alla livsmedelsföretag.

Kommentar

Titta på journalföring och annan dokumentation över provtagning och analysresultat, särskilt senaste växtsäsongen. Genomförda åtgärder kan vara skriftliga eller muntlig beroende på verksamhetens omfattning och art.

Företagets egna rutiner för provtagning och analys kan innehålla riktlinjer för korrigerande och förebyggande åtgärder samt krav på dokumentation. Rutinerna kan utgå från till exempel certifieringar och EU:s vägledningar.

Lagstiftningen innehåller inga specifika bestämmelser om provtagning och analyser i samband med växtodling eller insamling av vilda växter däremot finns bestämmelser om vissa gränsvärden i olika primärprodukter samt bestämmelser som provtagning vid offentlig kontroll. Till exempel provtagning av huvudsallat och spenat på fält för analys av nitrathalter. Läs mer om [Provtagning och analys i offentlig kontroll](#) på Kontrollwiki.

Bestämmelser om gränsvärden finns dels i förordning (EU) 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel, dels i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen i livsmedel. Exempel på gränsvärden som inte får överskridas är mykotoxiner (mögelgifter) i spannmål, tungmetaller, nitrater i sallat och spenat, glykoalkaloider i potatis, patulin i frukt och bär, cesium-137 i spannmål, frukt med mera.

Analyser kan behöva göras för att företagaren ska kunna kontrollera olika faror i sin verksamhet, till exempel vattenhaltsanalys i spannmål, analys av tungmetaller och PFAS vid markkartering eller analys av vattnets mikrobiologiska kvalitet för bevattning eller tvätt av frukt och grönsaker. För att bedöma behovet av analyser kan företagaren ta hjälp av branschriktlinjer, branschstandarder eller certifieringssystem, till exempel IP Sigill och i EU:s vägledningar. Om företagets faroanalys visar att provtagning och analyser inte är nödvändigt behöver dokumentation inte heller finnas, det vill säga om analyser inte utförts behöver inte heller någon dokumentation finnas. Länsstyrelsen kan däremot göra en annan bedömning av riskerna, de förebyggande åtgärder som företaget gör och av behovet av provtagning och analyser för att verifiera att de förebyggande åtgärderna fungerar.

Om provtagningar och analyser inte görs måste företagaren kunna förklara hur faror kontrolleras genom förebyggande åtgärder så att gränsvärdena inte överskrids eller kunna uppvisa analysresultat från prover som en första mottagare tagit, till exempel prover från en silo- eller kvarnanläggning. Länsstyrelsens måste bedöma om detta är tillräckligt eller om verifierande provtagning behövs för att visa att livsmedlen är säkra och företaget lever upp till lagstiftningens krav.

Vid behov kan länsstyrelsen göra egen verifierande provtagning för att följa upp företagets rutiner eller vid misstanke om brister.

Tar primärproducenten hänsyn till resultaten

När analysresultat finns måste företagaren bedöma om resultatet avviker från det normala, om det innebär eller kan innebära att livsmedlen inte uppfyller de gränsvärdena i lagstiftningen eller på annat sätt kan vara otjänliga eller icke-säkra och vilka åtgärder som företaget ska vidta/genomföra i så fall.

Dokumentation

Analysresultat ska bevaras på ett systematiskt sätt så att de går att hitta.

Dokumentationen ska sparas under rimlig tid så att kraven på spårbarhet är uppfyllda. De nationella branschriktlinjerna innehåller ofta uppgifter om hur länge branscherna själva rekommenderar att en viss typ av dokumentation sparas.

Generellt sett bör dokumenten sparas lika länge som övriga uppgifter som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet.

13.15 Information

Bestämmelser

Artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002

Konsumenterna får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs eller presenteras.

Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation

Kontrollpunkt

Konsumenten ska inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras. Märkningsuppgifterna och informationen om livsmedel ska anges i enlighet med lagstiftningen och så att konsumenten kan göra ett medvetet val, inte vilseledas av uppgifterna eller utsätts för någon hälsorisk.

Livsmedelsinformation får inte vara vilseledande, ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Livsmedel får inte heller tillskrivas icke godkända närings- och hälsopåståenden.

Vägledning

Kontrollera att märkning och information om livsmedlen är korrekta, att det finns rutiner för märkning och information

- Vem ansvarar för att märkningen och informationen är korrekt?
- Vad görs med inaktuella etiketter etcetera?
- Används frivilliga symboler, till exempel IP Sigill och KRAV, på korrekt sätt?

Kontrollera att relevanta uppgifter och information finns på förpackningar,

följesedlar etc. Är primärprodukterna korrekt märkta, är informationen till konsumenterna eller mottagande anläggning korrekta? Kan produktens märkning eller presentation uppfattas som vilseledande för konsumenten?

Kontrollen gäller alla förekommande märkningsregler och alla primärprodukter som förpackas i primärproduktionen, antingen i transportförpackningar (grossistförpackningar) eller i färdigförpackningar. Omfattar både fysisk märkning på varan, följesedlar och transportdokument.

Kontrollera att märkning och information om livsmedlen är korrekta, att det finns rutiner för märkning och information och att rutinen följs. Vem ansvarar för att märkningen är korrekt? Vad görs med inaktuella etiketter? Används frivilliga symboler, till exempel IP Sigill och KRAV, på korrekt sätt?

Kontrollera att relevanta uppgifter finns på förpackningar och/eller följesedlar. Är primärprodukterna korrekt märkta? Lämnas korrekt information till slakteriet (information till livsmedelskedjan)? Kan produktens märkning eller presentation uppfattas som vilseledande för konsumenten?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företagets rutiner säkerställer att konsumenterna, andra företag, eller andra mottagare av varorna inte blir vilseledda.

Kommentar

Primärprodukter som sätts på marknaden ska följa de generella märkningsbestämmelserna i förordning (EU) nr 1169/2011, samt relevanta handelsnormer.

Kraven på märkning av frukt och grönsaker och kvalitetsnormer finns samlade i en folder som tagits fram av Jordbruksverket i samarbete med Livsmedelsverket. I foldern förtydligas och förklaras vilka krav som finns på märkning och presentation av

- hel frukt och grönsaker i lösvikt
- styckeförpackningar (exempelvis en gurka i krympfilm)
- öppna detaljhandelsförpackningar (exempelvis jordgubbar i öppet tråg)
- färdigförpackningar.

Inspektörer vid Jordbruksverket ansvarar för kontrollen av kvalitetsnormerna i alla handelsled, dvs. hos odlare, grossister och butiker. Länsstyrelsen ansvarar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen, dvs. hos odlare, och kontrollerar att färdigförpackningar med hela frukter och grönsaker märks i enlighet med kraven i märkningsföreskrifterna i samband med produktionen.

För ytterligare information om märkning av frukt och grönsaker se broschyren "Kvalitetsnormer för frukt och grönsaker" på www.jordbruksverket.se.

13.6 Spårbarhet och information (Grundvillkor – LVäxt 6, 7 och 8)

Bestämmelser

Artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002

Förordning (EU) nr 208/2013

Spårbarhetskrav för groddar (ej grundvillkor)

Se även Kommissionens vägledning till EG-förordning nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002.

13.6 Spårbarhet – dokumentation i enlighet med kraven på spårbarhet (Grundvillkor – LVäxt 6) (Rapporteringspunkt 18.1)

Bestämmelser

Artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002.

Livsmedelsföretagaren har dokumentation som visar från vem och till vem utsäde/frön till ätfärdiga primärprodukter, småplantor av primärprodukter och primärprodukter har levererats. Dokumentationen ska även innehålla information om vilken produkt det är, när produkten levererades och hur mycket det var. Livsmedel som inte uppfyller lagstiftningens krav ska kunna dras tillbaka från marknaden.

Vägledning

Kontrollera att det finns rutiner för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter och att rutinerna följs. Företaget ska kunna informera myndigheter och andra företag om vilka som har tagit emot en vara och till vem produkter har levererats så att produkterna vid behov kan stoppas från vidare försäljning eller användning eller återkallas. Konsumenterna ska kunna informeras om en produkt är otjänlig och eller om den misstänks vara eller är icke säker.

Företagets rutiner ska också säkerställa att dokumentationen är lättåtkomlig och sparas tillräckligt länge och att produkterna går att identifiera så att de kan spåras, hindras från att användas eller levereras vidare i livsmedelskedjan. Vid behov ska produkterna kunna dras tillbaka från marknaden.

Kontrollera att:

- rutinen (dokumentationen) omfattar samtliga inköpta fröer och plantor för produktion av ätfärdiga primärprodukter.
- rutinerna (dokumentationen) omfattar alla utgående primärprodukter samt fröer och plantor för odling av ätfärdiga primärprodukter
- alla leverantörer och kunder (undantaget konsumenter) kan identifieras.
- uppgifterna sparas i rimlig tid hos livsmedelsföretagaren i förhållande till de primärprodukter/livsmedel som produceras (jfr Kommissionens riktlinjer till artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002)

•
Dokumentationen ska innehålla uppgifter om:

- leverantörens namn och adress, vad som har tagits emot (typ av produkt och identifikationsmärkning), hur mycket som har levererats/tagits emot och när. kundens namn och adress, vad som har levereras (typ av produkt och identifikationsmärkning), hur mycket som levererats och när (transaktions- eller leveransdatum).
- Uppgifterna som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet kan finnas i leverantörsregister, på följesedlar, transportsedlar och kvitton samt i kundregister, på transportsedlar, leveranssedlar och fakturor.

Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga och att all nödvändig information finns. Kan felaktiga produkter återkallas vid behov?

Kontrollera att kraven i lagstiftningen uppfylls för verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer att produkter kan spåras. Reglerna om spårbarhet gäller allt som ingår eller som kan förväntas ingå i livsmedelskedjan. Reglerna gäller även den som har gett bort en vara kostnadsfritt. Reglerna gäller ”ett steg bakåt” och ”ett steg framåt”. Leverantören behöver inte vara en livsmedelsföretagare utan kan vara en privatperson, reglerna om spårbarhet gäller ändå.

Utsäde/frön och plantor för produktion av ätbara primärprodukter som levererats till producenten och styckeförpackningar och partier av primärprodukter som producenten i sin tur levererar ska vara märkta eller åtföljas av sådan information så att de går att identifiera. För att det ska finnas ett fungerande system för spårbarhet måste varornas fysiska flöde kunna följas och viss minimidokumentation måste finnas. Det räcker alltså inte att muntligen kunna uppge från vem en vara kommer eller till vem den har levererats.

Det är inte primärproducentens ansvar att inkomna utsäden/frön eller plantor är märkta eller på annat sätt enkelt och entydigt går att identifiera däremot ska primärproducenten se till att den information som denne får sparas och bevaras så att varorna går att spåra. Om information saknas som gör att produkterna kan identifieras, och det försvårar spårbarheten, har däremot primärproducenten ett eget ansvar för att märka varorna så att de kan identifieras, till exempel om samma sorts vara köps in från flera olika leverantörer.

Med ätbara livsmedel menas primärprodukter som äts råa utan att någon tillagning till exempel sallat, morötter, groddar, krukodlade örter eller jordgubbar. Utsäde för till exempel spannmålsproduktion eller potatis och plantor av bärbuskar eller fruktträd omfattas inte.

Livsmedelsföretagare är enligt artikel 19 i förordning (EG) nr 178/2002 skyldiga att dra tillbaka ett livsmedel från marknaden om det inte uppfyller kraven på livsmedels säkerhet och att informera de behöriga myndigheterna och om detta samt vid behov informera konsumenterna. Livsmedelsföretagare är också skyldiga att informera kunder och myndigheterna om de misstänker att ett livsmedel/primärprodukt är felaktigt märkt eller åtföljs av felaktig information och felet kan leda till hälsofara för konsumenterna, om livsmedlet kan vara en hälsofara eller på annat sätt inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

Specialfall

Om primärprodukterna säljs till konsumenter innan skörd, till exempel vid självplock, finns inte motsvarande krav på spårbarhet ett led framåt. Kravet gäller endast vid vidareleveranser till andra anläggningar i livsmedelskedjan. Däremot gäller alltid kravet om säkra livsmedel (artikel 14, förordning (EG) nr 178/2002) och kravet om återkallande, dvs. information till myndigheter och konsumenter om en produkt misstänks vara icke-säker.

Om primärprodukterna säljs före skörd till en annan livsmedelsföretagare ("säljs på rot") ansvarar den som skördar primärprodukterna för spårbarhet, märkning och dokumentation. Av primärproducentens dokumentation ska det då framgå att produkterna har sålts före skörd.

Anlitar primärproducenten en maskinoperatör, granne etcetera för skörd av primärprodukterna har primärproducenten fortfarande ansvar för att all dokumentation som behövs för att uppfylla kraven om spårbarhet och återkallande upprättas och bevaras enligt bestämmelserna i lagstiftningen.

Om någon av dessa situationer råder bör det dokumenteras i kontrollprotokollet eftersom det kan ha betydelse för bedömningen av kontrollresultatet och kan vara viktig information vid ett kommande kontrolltillfälle.

13.6 Spårbarhet – återkallande, övrigt (Grundvillkor – LVäxt 7) (rapporteringspunkt 18.2)

Bestämmelser

Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002

Den information som behövs för att kunna garantera spårbarheten förvaras och bevaras på ett sådant sätt att uppgifterna enkelt kan tas fram, så att kunder och konsumenter kan informeras och så att uppgifterna kan lämnas över till behörig myndighet på begäran.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att:

- Dokumentationen är ordnad på ett sådant sätt att den enkelt går att följa och förstå.
- dokumentationen sparas på ett sådant sätt att uppgifterna snabbt och enkelt kan plockas fram på begäran av myndigheten eller för att informera kunder och konsumenter när en produkt är felaktigt märkt, är otjänlig, utgör eller misstänks utgöra en hälsofara eller om ett återkallande behöver inledas.
- dokumentationen sparas tillräckligt länge i förhållande till produktens hållbarhetstid.

De uppgifter som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet och återkallande förvaras och bevaras på ett sådant sätt att de vid behov enkelt kan plockas fram.

Enligt kommissionens riktlinjer till artikel 18 i förordning 178/2002 bör

dokumentationen sparas:

- minst 6 månader efter tillverknings- eller leveransdatum för produkter med kortare hållbarhetstid än 3 månader eller utan sista förbrukningsdag, till exempel frukt och grönsaker.
- under hela hållbarhetstiden plus 6 månader till för produkter med längre hållbarhet än 3 månader.
- 5 år från tillverkningsdatum eller leveransdatum för produkter utan specificerad hållbarhetstid rekommenderas generellt. Om producenten känner till att produkterna är avsedda att till exempel frysas in eller konserveras bör dokumentationen sparas i 5 år.

13.6 Spårbarhet – dokumentation i enlighet med kraven på spårbarhet (Grundvillkor – LVäxt 8) (rapporteringspunkt 18.1)

Bestämmelser

Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002

Förpackningar och partier av primärprodukter som producenten levererar är märkta eller åtföljas av sådan information så att produkterna går att identifiera så att spårbarheten säkerställs.

Vägledning

Kontrollera att de produkter och partier som företagaren levererar är tydligt och lämpligt märkta/åtföljs av information så att de går att identifiera, så att spårbarheten säkerställs, produkter kan dras tillbaka från marknaden vid behov och företag, konsumenter och myndigheter kan informeras om vilka produkter det gäller. Titta på märkningen och informationen på produkter, partier och leveranssedlar.

Kontrollera att:

- rutinerna omfattar samtliga utgående produkter,
- det finns uppgifter om vem som är leverantör, kontaktuppgifter, typ av produkt och ursprungsland (om relevant)

Företagets rutiner ska säkerställa att alla produkter som levereras är märkta och går att identifiera på ett sådant sätt så att produkterna enkelt kan spåras vid behov.

Kontrollera produkter som finns i lagret, palletiketter, märkning på kartonger och förpackningar, hur märkningen är utformad, vilken information som finns och jämför med informationen på leveranssedlar, transportsedlar och fakturor. Är den märkning och information som finns tillräcklig för att produkterna ska kunna identifieras, stoppas för vidare försäljning och konsumtion och dras tillbaka från marknaden?

Kontrollera att rutinerna för märkning och identifikation följs och är ändamålsenliga.

Produkter ska vara märkta eller innehålla information så att de går att spåra. Ursprungsland ska anges för de vegetabilier som omfattas av handelsnormerna. Handelsnormerna finns på www.jordbruksverket.se.

14 Bilaga 2. Offentlig kontroll av uppfödning, insamling eller jakt av djur eller produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung

Allmänt

Varje kontrollområde är uppdelade i en kontrollpunkt, vägledning till kontrollen och kommentarer med kompletterande information och tolkning av kraven i lagstiftningen.

För varje kontrollpunkt ges även hänvisning till motsvarande bestämmelserna i lagstiftningen, i första hand till EG-förordningarna nr 852/2004 och 853/2004. Några av bestämmelserna utgör även av grundvillkoren. Dessa är särskilt markerade.

Kontroll av primärproduktion

Med hjälp av nedanstående frågor kan kontrollmyndigheten kontrollera att livsmedelsföretagaren säkerställer att kraven och målen i lagstiftningen uppfylls.

1) Finns rutiner? 2) Följs rutinerna? 3) Är rutinerna ändamålsenliga?

Samtliga tre frågor kan ställas vid revision. Vid inspektion besvaras framför allt fråga 2 men även delar av fråga 3. Därefter görs en sammantagen bedömning av iakttagelserna för att ta ställning till om bestämmelserna uppfylls i verksamheten.

Vid bedömning av nedanstående punkter ska hänsyn tas till viken typ av verksamhet kontrollen avser, vilken eller vilka primärprodukter som företagaren hanterar, verksamhetens omfattning och typ av bransch inom primärproduktionen.

Hur kontrollen i primärproduktionen planeras beskrivs i Kontrollwiki på sidan Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion. Här kan du läsa om stegen från nationell kontrollplanering till val av kontrollobjekt och regelbunden kontroll i alla branscher.

[Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion](#)

Branschriktlinjer m.m.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem som företagaren ev. tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder animaliska primärprodukter och visst slags kött till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsument finns även i 44-81 §§ i Livsmedelsverket föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött -](#)

14.1 Rengöring och desinfektion

Bestämmelser

Bilaga I del A punkt 4a) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

a) Alla lokaler som används i samband med primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet, (inbegripet utrymmen där foder förvaras och hanteras,) skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Kontrollpunkt

Lokaler som används i samband med primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för rengöring och att dessa följs. Omfattar rutinerna rengöring av alla lokaler? Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent? Till exempel tak och armatur, golvspalter etcetera? Omfattar rutinerna rengöring av golvbrunnar? Är rutinerna anpassade efter verksamheten?

Kontrollera att rutinerna följs. Har rengöring och eventuell dokumentation av utförd rengöring gjorts med angiven frekvens?

Kontrollera att rengöringsutrustning och kemikalier förvaras på angiven plats, att rengöringsutrustningen är i ren och lämpligt skick och att utrustning, redskap och andra föremål förvaras så att rengöringen underlättas.

Kontroller att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutiner för rengöring säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänligt, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Rutinerna bör omfatta daglig rengöring och/eller utgödsling (gäller inte s.k. djupströbädd) samt noggrann rengöring inför varje ny omgång vid omgångsuppfödning. Vid kontinuerlig uppfödning bör noggrann rengöring göras minst en gång per år. Inredning, golv, tak, väggar och fönster bör omfattas och rengöringsrutinerna. Rengöringen bör också omfatta svårrengjorda ställen, till exempel spaltens undersida. Vid behov desinfektion genomförs i samband med den noggrannare rengöringen. Det kan också vara en del av rengöringsrutinerna.

Observera att det vid högtryckstvätt bildas en lätt dimma, aerosol, i luften vilket kan innebära att dammpartiklar, bakterier och mögelsporer sprids. Ett alternativ till högtryckstvätt i större anläggningar är s.k. tvättrobotar.

Rutinerna bör säkerställa att produktionsdjur inte tas in i stallet förrän utrustning och inredning är helt torra. Tiden för torkning kan variera beroende på stallytor, värme och luftfuktighet.

Omgångsrengöring, årlig rengöring och eventuell desinfektion som genomförts bör finnas dokumenteras. Krav på dokumentation av övrig rengöring som utförts kan vara en del av företagets egna rutiner.

14.2 Infrastruktur, lokaler och utrustning, inklusive fordon och fartyg

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4b) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) Utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Kontrollpunkt

Lokaler, utrustning och utrymmen som används vid hantering, transport och lagring av primärprodukter ska vara utformade och underhållna på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras. Personalflödet mellan lokalerna ska vara utformat så att risken för kontaminering minimeras.

Vägledning

Är lokaler och utrustning utformade och konstruerade så att de möjliggör god livsmedelshygien? Lokalerna ska vara placerade, utformade och underhållna så att risken för att produkterna kontamineras av djur och skadedjur minimeras.

Kontrollera att rutiner finns, följs och är ändamålsenliga för underhåll av utrustning, behållare, transportlådor och utrymmen inklusive fordon och fartyg som används i samband med primärproduktion.

Har underhåll och service skett enligt plan? Är underhållet av lokaler, utrustning med mera synligt eftersatt? Är frekvensen av underhållet anpassat efter verksamheten? Kontrollera att utrymmen och utrustning är i gott skick så att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien.

Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för underhåll, samt utformningen av lokaler och utrustning, säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Utrustning, behållare, transportlådor och utrymmen som används för primärproduktion bör hållas i sådant skick att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas och de bör vara utformade så att de är lätta att rengöra. Material och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel bör vara av giftfria material.

14.3 Lagring och transport

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4b) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) Utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Kontrollpunkt

Primärprodukter ska lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras.

Vägledning

Kontrollera att primärprodukterna lagras och transporteras på ett sådant sätt att skador inte uppstår, som kan leda till att livsmedel blir hälsofarliga eller otjänliga.

Kontrolleras och hanteras faror förknippade med den aktuella primärprodukten? Rutinerna kan till exempel vara hämtade från branschriktlinjer.

Finns det tillräckliga utrymmen för lagring? Lagras primärprodukten avskilt från avfall, kemikalier och annat som kan medföra att produkten förorenas? Är belysningsarmaturen i lagerutrymmen splitterskyddad vid behov?

Finns det rutiner för att avskilja och omhänderta skadad eller förorenad produkt eller produkt som misstänks vara skadad eller förorenad?

Kontrollera att rutinerna följs. Sker lagring och transport av produkter och förpackningsmaterial så att slutprodukten inte kontamineras? Har korrigerande åtgärder vidtagits vid avvikelser?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om rutinerna för lagring och transport av råvaror, till exempel utsäde, förpackningsmaterial och växtprodukter garanterar hygieniska förhållanden och att produkterna hålls rena.

Kommentar

Produkterna ska lagras och transporteras på ett sådant sätt att risken för att produkterna skadas blir hälsofarliga eller otjänliga genom mekanisk skada, temperatur eller annat minimeras.

Beroende på primärprodukt och produktionssystem kan olika förebyggande åtgärder behövas för att skydda produkterna i samband med lagring och transport. Mer information om riskmodifierande faktorer finns i Kontrollwiki:

[Val av objekt för foder- och livsmedelskontroll i primärproduktionen - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Produkterna ska förvaras och transporteras under sådana förhållanden att de hålls rena i förhållande till vad som är rimligt för en specifik produkt och produktionsmetod.

Kraven på hygienisk hantering vid transport omfattar både transport av levande djur och transport av fiskeriprodukter, tvåskaliga blötdjur, ägg, honung transport till en första mottagare, till exempel butik eller grossist, om primärproducenten själv ansvarar för transporten. Transport av mjölk betraktas inte som primärproduktion.

Särskilda bestämmelser om hantering, lagring och transport av animaliska livsmedel finns i bilaga III i förordning 853/2004.

14.4 Rena djur

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4c) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

c) Se till att slaktdjur och, när det är nödvändigt, produktionsdjur i möjligaste mån är rena.

Kontrollpunkt

Slaktdjur, och produktionsdjur när det är nödvändigt, ska i möjligaste mån hållas rena.

Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för att hålla djur rena inför slakt och att produktionsdjur rena är rena i möjligaste mån samt att rutinerna för detta följs.

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner säkerställer att djur som sänds till slakt och, när det är nödvändigt, till exempel vid mjölk- eller äggproduktion, produktionsdjur i möjligaste mån är rena så att risken för kontaminering av livsmedel minimeras.

Kommentar

Behovet av att hålla djuren rena varierar beroende på djurslag det är och vilka animaliska livsmedel som produceras.

Hänvisningar till kravet på att djuren måste vara rena finns på flera ställen i hygienbestämmelserna. Bakgrunden till detta krav är att det finns omfattande bevis för att smutsiga djur har orsakat förorening och efterföljande livsmedelsförgiftning.

Målet med kravet är att undvika förorening av köttet under slakt för att därigenom garantera att den mikrobiologiska kvalitet som krävs av gemenskapslagstiftningen uppnås. Det är de berörda livsmedelsföretagarnas uppgift att utveckla de instrument som krävs för att uppnå målet. Det finns olika sätt att uppnå målet, bland annat genom rengöring av djuren. Primärproducentens rutiner kan vara hämtade från till exempel branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem. I bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 finns särskilda krav på att hålla mjölkproducerande djur rena.

Information om hur rena djuren brukar vara vid leverans till slakt kan man till exempel hitta på avräkningen från slakteriet.

14.5 Förpackningsmaterial

Bestämmelser

Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2011:7) om material och produkter i avsedda att komma i kontakt med livsmedel

Planerade åtgärder ska säkerställa att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpligt för detta.

Kontrollpunkt

Förpackningsmaterial som används vid för paketering av färdigförpackningar ska vara lämpliga att använda i kontakt med livsmedel.

Vägledning

Kontrollera att rutin finns för mottagningskontroll av förpackningsmaterial. Rutinen kan till exempel omfatta granskning av att transportdokument och att materialet överensstämmer med företagarens specifikation och med krav i lagstiftningen; att dokumenten överensstämmer med erhållen vara vad gäller identitet, produkt, antal kolti, vikt med mera, visuell fysisk kontroll av förpackningsmaterialet.

Är förpackningsmaterialet lämpligt att använda i kontakt med livsmedel? Finns rutin för korrigerande åtgärd vid avvikelse?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för mottagning säkerställer att förpackningsmaterialet inte medför att slutprodukten blir

hälsofarlig eller otjänlig eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav, att förpackningsmaterial inte utgör en källa till kontaminering och att det är lämpligt att komma i kontakt med det aktuella livsmedlet.

Kommentar

Förpackningsmaterial som används för paketering av till exempel honung ska vara avsett för att komma i kontakt med livsmedel. Glasburkar som återanvänds bör vara väl rengjorda före användning. Övrigt returmaterial bör inte användas.

14.6 Vattenkvalitet

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4d) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

d) Använda dricksvatten, eller rent vatten, när så krävs för att förhindra kontaminering.

Kontrollpunkt

Dricksvatten eller rent vatten ska användas när så är lämpligt för att undvika att livsmedel kontamineras eller blir ohälsosamma.

Vägledning

Kontrollera företagaren har rutiner som säkerställer att

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt,
- vatten som ges till djuren inte är eller misstänks vara förorenat av någon sjukdomsframkallande bakterie som kan överföras till människor via livsmedel.

Vilken typ av vattenkälla används? Används kommunalt vatten, ytvatten, vatten från intilliggande sjöar eller vattendrag eller vatten från egen, borrad, brunn? Används samma vatten till djuren som för rengöring av lokaler och produktionsutrustning? Används olika vattenkällor under olika delar av året, till exempel under betessäsongen?

Kontrollera att rutinerna följs. Används rent vatten (till exempel inte avloppsvatten eller annat uppenbart förorenat vatten)? Har ev. prov tagits enligt företagets provtagningsplan? Finns analysvar? Har eventuella korrigerande åtgärder vidtagits på grund av analysresultat eller på grund av problem i besättningen som kopplats till vattenkvaliteten? (se även punkt 14.15)

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer kvaliteten på vattnet som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

Kommentar

Vattnet får inte innehålla mikroorganismer eller andra skadliga ämnen i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Företagaren bör ha rutiner för att kontrollera och förebygga att vatten förorenas så att det kan utgöra en risk för att livsmedel kontamineras.

Särskilda bestämmelser angående rent vatten vid primärproduktion av fisk och musslor finns i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004. Det finns även stödmaterial till vissa kontrollpunkter i Checklista Levande musslor och i Checklista Odling av fisk och kräftdjur.

14.7 Utbildning

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4e) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

e) Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar animaliska livsmedel får utbildning om hälsorisker.

Vägledning

Kontrollera att det finns rutiner för utbildning eller information av personal inklusive tillfällig personal och säsongspersonal och att de följs, är ändamålsenliga och kända för personalen. Utbildningen/informationen bör omfatta företaget hygienregler, hälsorisker och regler för hygienisk produktion.

Finns det särskilda rutiner för nyanställd personal eller säsongspersonal? Är utbildningen/informationen relevant för den verksamhet som bedrivs och är den, vid behov, anpassad efter varje enskild persons arbetsuppgifter?

Följs rutinerna? Har varje person fått information eller utbildning? Har personalen tillräckliga kunskaper om hälsorisker i förhållande till sina arbetsuppgifter? Är personalen medveten om rutinerna/instruktionerna företaget har upprättat för att uppfylla krav i livsmedelslagstiftningen? Gör ett stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom arbetsområdet (gäller främst företag med flera anställda).

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företaget rutiner för övervakning, information och utbildning säkerställer att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

Kommentar

Personal som hanterar livsmedel ska vara vid god hälsa och informera arbetsledningen om sjukdom eller annat som inträffat som gör att den anställde är olämplig för att hantera livsmedel eller arbeta med livsmedelsproduktion.

Personalen ska ha kunskap om företagets hygienregler och om betydelsen av personalhygien och om hälsorisker. Behovet av att dokumentera genomförd utbildning/information beror på företagets storlek och antalet sysselsatta i verksamheten, men utgör inget krav för små företag. Alla som är sysselsatta i verksamheten ska däremot ha kunskaper om hälsorisker som är av betydelse för verksamheten och relevanta för arbetsuppgifterna. Vid behov kan utbildningen eller informationen ges på olika språk.

14.8 Skadedjursbekämpning

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4f) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

f) Så långt möjligt förhindra att djur och skadedjur orsakar kontaminering.

Kontrollpunkt

Lokalernas utformning ska möjliggöra skadedjursbekämpning. Hanteringen ska vara sådan att risken för att djur eller skadedjur orsakar kontaminering förhindras.

Vägledning

Kontrollera att det finns rutiner för övervakning och bekämpning av skadedjur och att lämpliga åtgärder vidtas för att minimera risken för att skadedjur orsakar kontaminering.

Är lokalerna utformade och i sådant skick att smågnagare, fåglar och andra skadedjur så långt som möjligt hindras att komma in (jfr punkt 14.2)? Är lokalerna anpassade för att möjliggöra effektiv skadedjurskontroll? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att förhindra förekomst av skadedjur?

Kontrollera

- förebyggande åtgärder för att råttor, möss, fåglar eller andra djur inte lockas till anläggningen,
- dokumentation vid skadedjursbekämpning,
- eventuellt skadedjursavtal,
- effektiv bekämpning vid förekomst av skadedjur.

Titta efter synlig förekomst eller spår av skadedjur.

Genomförs förebyggande åtgärder så långt möjligt för att förhindra att djur eller skadedjur orsakar kontaminering? Vidtas korrigerande åtgärder vid skadedjursproblem? Är åtgärderna effektiva?

Finns dokumentation från utförd skadedjursbekämpning? Dokumentationen ska omfatta

- tid och plats för bekämpningen,
- bekämpningsmedel som använts och eventuell karenstid, orsak till bekämpningen,
- vem som utförde bekämpningen.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om rutinerna för skadedjursbekämpning säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Övervakning och bekämpning av skadedjur kan utföras av producenten själv, av en skadedjursfirma eller någon annan som producenten anlitar. Kontrollera eventuellt skadedjursprogram eller kontrakt med skadedjursfirma, kontraktets omfattning, resultat, trender, rekommenderade åtgärder och genomföra åtgärder. Kontraktet kan antingen omfatta regelbunden övervakning och bekämpning eller endast avhjälpande bekämpning vid skadedjursangrepp. Lämna skadedjurbolaget dokumentation över utförda åtgärder, till exempel utplacering av betesstationer, bör producenten begära att få det. Det är inget krav att det finns ritningar över placeringen av bekämpningsmedel eller fällor men placeringen bör framgå på lämpligt sätt av dokumentationen.

Bekämpningsmedel ska placeras ut och hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras, jämför punkt 14.9. Gift och bekämpningsmedel får normalt inte användas inomhus utan där ska istället indikatorer användas. Undantag gäller vid tillfällig och planlagd, kontrollerad, sanering som genomförs på grund av redan påvisade problem med skadedjur.

Markområdet runt produktionslokaler bör hållas fritt från foderspill, produktrester och övrigt avfall. Avfall bör hanteras så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det. Gräs och annan växtlighet runt anläggningens byggnader bör ansas så att det inte erbjuder skydd åt skadedjur.

Beroende på verksamhetens art och omfattning bör portar, dörrar och fönster hållas stängda om det behövs för att minimera risken för att djur eller skadedjur orsakar kontaminering.

14.9 Hantering och förvaring av farliga ämnen (Grundvillkor – LAnimal 1)

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4g i förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

g) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så kontaminering förhindras.

Kontrollpunkt

Farliga ämnen förvaras och hanteras så att kontaminering (förorening) av livsmedel förhindras.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för tvärvillkor/grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att rutiner finns för hantering och förvaring av farliga ämnen. Till exempel betat utsäde, gödselmedel, rengöringsmedel, diesel, bensin, smörjmedel och olika typer av bekämpningsmedel som biocider för till exempel skadedjursbekämpning samt växtskyddsmedel.

Kontrollera att farliga ämnen

- förvaras åtskilt från livsmedel som till exempel mjölk och ägg,
- inte hanteras på ett sådant sätt att livsmedel kan förorenas eller har förorenats eller att livsmedelssäkerheten riskeras,
- i övrigt hanteras på sådant sätt att livsmedelssäkerheten inte riskeras.

Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga. Hanteras och förvaras farliga ämnen så att produkterna inte förorenas under odling, hantering, lagring eller transport?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för hantering och förvaring av farliga ämnen skyddar produkterna från kontaminering eller att produkterna inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Titta i mjölkrum och övriga lokaler där animaliska livsmedel hanteras och förvaras, till exempel ägg, musslor, fiskeriprodukter och honung. Farliga ämnen bör förvaras i separat, avgränsat utrymme och de bör helst förvaras i sina originalförpackningar. Flaskor, burkar, dunkar ska vara ordentligt märkta så att det framgår vad de innehåller och om innehållet är exempelvis giftigt, frätande, eller explosivt. Farliga ämnen ska hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras.

Lämpliga muntliga eller skriftliga rutiner ska finnas för förvaring och hantering av kemikalier.

Det bör till exempel vara rimliga mängder av rengörings- och desinfektionsmedel i mjölkrum och liknande för att minimera risken för kontaminering av mjölkkråvara. Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

Det ska finnas lämpliga rutiner för att upptäcka och ta hand om livsmedel som förorenats till exempel genom läckage eller spill av kylmedium, rengöringsmedel eller andra kemikalier. Livsmedlen får inte förorenas på sådant sätt att de kan utgöra en hälsofara för konsumenten.

Eftersom bestämmelsen är ett *grundvillkor* ska avvikelserna även bedömas enligt Jordbruksverkets kontrollinstruktion.

Kommentar

Titta i mjölkrum och övriga lokaler där animaliska livsmedel hanteras och förvaras, till exempel ägg, musslor, fiskeriprodukter och honung. Farliga ämnen bör förvaras i separat, avgränsat utrymme och de bör helst förvaras i sina originalförpackningar. Flaskor, burkar, dunkar ska vara ordentligt märkta så att det framgår vad de innehåller och om innehållet är giftigt, frätande, explosivt etcetera.

Farliga ämnen ska hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering (förorening) av livsmedel minimeras.

Lämpliga muntliga eller skriftliga rutiner ska finnas för förvaring och hantering av kemikalier. Det bör till exempel vara rimliga mängder av rengörings- och desinfektionsmedel i mjölkrum och liknande för att minimera risken för kontaminering av mjölkkråvara. Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

Det ska finnas lämpliga rutiner för att upptäcka och ta hand om livsmedel som förorenats till exempel genom läckage eller spill av kylmedium, rengöringsmedel eller andra kemikalier. Livsmedlen får inte förorenas på sådant sätt att de kan utgöra en hälsofara för konsumenten.

14.10 Hantering och förvaring av avfall (Grundvillkor – LAnimal 2)

Bestämmelser

Bilaga I del IIA punkt 4g i förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

g) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så kontaminering förhindras.

Kontrollpunkt

Avfall ska förvaras och hanteras så att kontaminering av livsmedel förhindras.

Bestämmelsen är grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets kontrollinstruktion.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att rutiner finns för hur avfall förvaras, hanteras och transporteras bort.

Kontrollera att rutinerna följs och att:

- inget avfall, till exempel förbrukade förpackningar, kasserat foder, matrester, kadaver, använda filter och glas förvaras intill livsmedel som till exempel mjölk och ägg,
- inget avfall hanteras på ett sådant sätt att livsmedel kan förorenas eller har förorenats eller så att livsmedelssäkerheten riskeras,
- kärl och utrymmen för förvaring av avfall hålls rena,
- avfall inte förvaras på ett sådant sätt att djur eller skadedjur lockas till platsen

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutiner för avfallshantering är tillräckliga för den aktuella verksamheten.

Bedöm vilka rutiner som finns för anläggningens avfallshantering, inklusive omhändertagande av döda djur. Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid bristfällig hantering av krossat glas och lysrör, bortforsling av avfall, tömning av soptunnor, rengöring av utrustning och redskap med mera. Lämpliga muntliga eller skriftliga rutiner ska finnas för både förvaring, hantering och bortforsling av avfall.

Tomma säckar och fodersäckar eller spill av till exempel produktrester eller spannmål vid en spannmålsficka är avfall som kan locka till sig skadedjur och på så sätt orsaka kontaminering av livsmedel. Avfall, till exempel produktrester, bör förvaras i behållare som går att stänga. Behållare och förvaringsutrymmen för avfall, till exempel soprum, bör rengöras regelbundet. Rutiner för hantering, förvaring och bortforsling av avfall kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

Eftersom bestämmelsen är ett *grundvillkor* ska avvikelserna även bedömas enligt Jordbruksverkets kontrollinstruktion.

Kommentar

Bedöm vilka rutiner som finns för anläggningens avfallshantering, inklusive omhändertagande av döda djur. Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid bristfällig hantering av krossat glas och lysrör, bortforsling av avfall, tömning av soptunnor, rengöring av utrustning, redskap med mera.

Lämpliga muntliga eller skriftliga rutiner ska finnas för både förvaring, hantering och bortforsling av avfall.

Tomma säckar, fodersäckar, etcetera eller spill av till exempel produktrester eller spannmål vid en spannmålsficka är avfall som kan locka till sig skadedjur och på så sätt orsaka kontaminering av livsmedel. Avfall, till exempel produktrester, bör förvaras i behållare som går att stänga. Behållare och förvaringsutrymmen för avfall, till exempel soprum, bör rengöras regelbundet. Rutiner för hantering, förvaring och bortforsling av avfall kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

14.12 Personalhygien

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4e) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

e) Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagaren ska se till att personal som hanterar djur är vid god hälsa och ha adekvata hygienrutiner för egen personal och för besökare som förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel (zoonoser).

Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga hygienrutiner för personalhygien och att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa.

Rutiner kan omfatta:

- regler för användning av skyddskläder,
- regler för handtvätt,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk
- regler för besökare,
- regler för entreprenörer.

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Tar rutinerna hänsyn till personalens arbetsuppgifter? Finns adekvata handtvättmöjligheter (tillgång till rinnande kallt och varm vatten, tvål och möjlighet till hygienisk torkning av händer)?

Följer personalen rutinerna? Har besökare möjlighet att tvätta händerna efter besök? Omfattar reglerna entreprenörer som utför arbeten i lokaler där produktionsdjur vistas eller livsmedel hanteras?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för personlig hygien förhindrar införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras via livsmedlen eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Kraven på personalhygien och rutinernas omfattning kan variera till exempel beroende verksamhetens art, omfattning, komplexitet och antal personer som är sysselsatta i verksamheten.

Rutinerna kan omfatta regler för användning av skyddskläder och skyddsskor, klädbyten mellan hygienzoner, regler för handhygien, särskilda regler för besökare, särskilda regler för entreprenörer och utrustning och verktyg som denne för med sig.

Förekommer organiserad besöksverksamhet bör särskilda rutiner finnas för detta. Rutinerna bör omfatta skyddskläder och skyddsskor beroende på verksamhetens omfattning och art. Besökare bör ha möjlighet att tvätta händerna efter besök i stallen eller kontakt med djuren. Detta är särskilt viktigt när barngrupper är på besök. Besöksreglerna och övriga rutiner kan vara hämtade från till exempel branschriktlinjer, rekommendationer eller rådgivande material som utarbetats av till exempel näringen eller andra myndigheter.

I Jordbruksverkets föreskrifter och allmänna råd (2013:14) om förebyggande och särskilda åtgärder avseende hygien med mera för att förhindra spridning av zoonoser och andra smittämnen (K112) finns allmänna hygienregler för samtliga anläggningar som håller livsmedelsproducerande djur och särskilda hygienregler för verksamheter med besöksverksamhet.

14.13 Läkemedel (Grundvillkor - LAnimal 3)

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 4j i förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

j) Använda (fodermedelstillsatser och) veterinärmedicinska preparat på ett korrekt sätt, enligt kraven i tillämplig lagstiftning.

Kontrollpunkt

Läkemedel (veterinärmedicinska preparat) användas på korrekt sätt, enligt kraven i tillämplig lagstiftning.

Bestämmelsen är ett grundvillkor och ingår i Jordbruksverkets kontrollinstruktion

Vägledning för denna kontrollpunkt överförs från 2023 till Jordbruksverket.

14.14 Läkemedel – dokumentation/journalföring (Grundvillkor – LAnimal 5)

Bestämmelser

Bilaga I del IIIA punkt 7 i förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare skall på lämpligt sätt och under lämplig tid, som är avpassad för livsmedelsföretagets art och storlek, föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror. Livsmedelsföretagaren skall på begäran hålla relevanta uppgifter i dessa journaler tillgängliga för den behöriga myndigheten och mottagande livsmedelsföretagare.

Bilaga I del IIIA punkt 8b) och 8c) i förordning (EG) nr 852/2004.

Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

8b) Uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuren

fått, behandlingsdatum samt karenstid (*grundvillkor*)

8c) Uppgifter om förekomsten av sjukdomar som kan påverka säkerheten hos produkter av animaliskt ursprung.

Kontrollpunkt

Dokumentation av uppgifter om veterinärmedicinska preparat och annan behandling som djuren fått, behandlingsdatum samt karenstid.

Punkt 8b) om journalföring är ett tvärvillkor/grundvillkor och ingår i Jordbruksverkets instruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/ Instruktion LAnimal 5

Grundläggande bestämmelser om läkemedel till djur finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/6. Bestämmelser om register (journalföring) finns i artikel 108. Bestämmelserna kompletteras av kapitel 7 Journalföring i Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd (SJVFS 2023:21) om skyldigheter för djurhållare och personal inom djurens hälso- och sjukvård.

Enligt EU-lagstiftningen ska den som äger eller, om ägaren inte håller djuren, den som håller livsmedelsproducerande djur föra register över de läkemedel som använts och, i förekommande fall, förvara en kopia av veterinärreceptet. Man ska även kunna visa hur man har fått tag på läkemedlet.

Kontrollera dokumentation av läkemedelsbehandlingar och andra behandlingar som djuren fått. Med andra behandlingar menas främst bekämpningsmedel som har farmakologiskt aktiva substanser. Bestämmelserna omfattar även homeopatiska veterinärmedicinska läkemedel.

Kontrollera att livsmedelsföretagarens, det vill säga djurhållarens dokumentation innehåller:

- datum för behandlingen,
- klockslag för behandlingen om karenstiden är kortare än 24 timmar
- djurets identitet eller djurgruppens identitet
- läkemedlets namn
- mängden administrerat läkemedel
- karenstider, även om karenstiden är noll
- diagnos eller orsak till behandlingen
- den föreskrivande veterinärens namn och kontaktuppgifter
- varifrån läkemedlet kommer, d.v.s. från vilket apotek, från vilken veterinär (jourdos) eller från vilket foderföretag (läkemedel i foder)
- bevis på förvärv av läkemedlet (kopia av veterinärrecept, veterinärens skriftliga information om läkemedlets innehåll eller annan dokumentation).

Observera att ett preparat kan ha olika karenstider för till exempel kött och mjölk. Om veterinärens besöksjournal innehåller dessa uppgifter kan den användas som dokumentation. Dokumentationen av läkemedelsbehandlingar och andra behandlingar ska finnas på gården och bevaras i minst 5 år samt kunna uppvisas vid kontroll.

För att verifiera att alla behandlingar är dokumenterade, kontrollera och jämför journalen med:

- innehåll i medicinskåp eller motsvarande, besöksjournaler, kopior av veterinärrecept, kvitton eller inköpsfakturer och annan dokumentation. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om kraven i lagstiftningen uppfylls.

Om djurhållaren uppger att hen inte använder några veterinärmedicinska preparat eller biocider alls, och det kan styrkas vid kontrollen, finns inte några krav i lagstiftningen som måste vara uppfyllda. Kryssa då i ”Ej Aktuellt” i kontrollprotokollet då kraven i lagstiftningen uppfyllts, tillsammans med en kommentar om att veterinärmedicinska preparat eller biocider inte används.

Syftet med dokumentationen att systematiskt sammanställa vilka behandlingar som getts till vilka djur och säkerhetsställa att livsmedel inte släpps ut på marknaden som kan innehålla otillåtna preparat eller restsubstanser.

Till ”annan behandling” räknas samtliga behandlingar med naturläkemedel och traditionella växtbaserade läkemedel. Dessa ska dokumenteras om karenstiden är längre än 0 (noll) dagar eller om behandlingssätt eller dosering avviker från anvisningarna. Exempel på ”annan behandling” med relevans för livsmedelssäkerheten är behandling med humanpreparat och vissa biocider och antiparasitära medel som har karenstid för slakt.

För preparat som inte har en fastställd karenstid för djurslaget det aktuella djurslaget eller behandlingssättet ska företagaren följa veterinärens anvisning om karenstid med mera (Jfr artikel 115 i förordning (EU) 2019/6).

När en veterinär behandlar djur, skriver ut eller delar ut läkemedel till livsmedelsproducerande djur ska information lämnas till företagaren. Vilka uppgifter som ska lämnas över framgår av Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd (SJVFS 2023:21) om veterinärs ordination av läkemedel, djurhållares registrering av uppgifter samt operativa ingrepp som djurhållare får utföra. Informationen ska lämnas i form av ett behandlingsbevis eller motsvarande så att eventuella uppföljande behandlingar kan göras på rätt sätt samt för att karenstider ska kunna hållas och rätt uppgifter ska kunna lämnas till slakteriet.

Det finns inga bestämmelser om att använda en viss sorts blankett eller journal, men Jordbruksverket och Livsmedelsverket rekommenderar något av följande alternativ:

- Dokumentationen kan antingen vara en för hand ifylld blankett eller föras digitalt. Oavsett vilket är det viktigt att dokumentationen sparas på gården.
- Dokumentationen kompletteras med journalföring av eventuell uppföljande behandling och behandlingar som inte veterinären utför, till exempel avmaskningar.

Uppgifterna i dokumentationen är underlag för den information som ska följa med djuret till slakterier.

På Jordbruksverkets webbsida finns blanketter som kan användas vid läkemedelsjournal med och utan villkorad läkemedelsanvändning.

[Journal - Användning av läkemedel och andra preparat/produkter, D75](#)

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Enligt p 4 och p 5, 10 § livsmedelslagen (2006:804) får livsmedel inte släpps ut på marknaden som innehåller förbjudna ämnen eller ämnen som inte har godkänts. Livsmedel som innehåller ämnen i en halt som överskrider de gränsvärden som fastställts i lagstiftningen får inte heller släppas ut.

14.15 Provtagning, analyser och rapporter (Grundvillkor – LAnimal 6)

Bestämmelser

Bilaga I del A II punkt 5g) i förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagarna skall vidta lämpliga avhjälpande åtgärder när de informeras om problem som har uppmärksammats vid offentliga kontroller.

Bilaga I del A II punkt 4i) i förordning (EG) nr 852/2004

4. Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

i) Beakta resultaten av alla relevanta analyser som utförts på prover från djur eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

Bilaga I del IIA punkt 8d) i förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

8. Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

d) Resultat av alla analyser som utförts på prover från djur eller andra prover för diagnosändamål av betydelse för människors hälsa.

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska dokumentera och ta hänsyn till resultaten från alla analyser som utförs på prover från djur eller andra prover som kan vara relevanta för livsmedelssäkerheten eller vara av betydelse för människors hälsa.

Punkt 8d) är ett grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Instruktion LAnimal 6

- Kontrollera:
- vilka rutiner företaget har för provtagning och analys och hantering av analysresultat.
- att eventuella resultat från provtagning från djur, av stallmiljön eller av primärprodukter finns samlade på ett systematiskt sätt. Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

- att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för hantering och dokumentation av analysresultat som är av betydelse för människors hälsa är ändamålsenliga och uppfyller bestämmelserna.

Observera att detta krav aldrig kan vara Ej Aktuellt, utan gäller alla livsmedelsföretag. Det vill säga alla som omfattas av grundvillkorskontrollen.

Titta i journalföring och annan dokumentation över provtagning och analysresultat. Åtgärder som vidtagits kan vara skriftliga eller muntlig beroende på verksamhetens omfattning och art. Företagets eventuella rutiner för provtagning och analys kan innehålla riktlinjer för korrigerande och förebyggande åtgärder samt krav på dokumentation. Rutinerna kan utgå från till exempel certifieringar eller EU:s vägledningar.

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på att genomföra och dokumentera åtgärder om analysresultaten avviker från det normala. Dessa krav är inte grundvillkor men ingår i den normala kontrollen av livsmedelsföretag i primärproduktionen.

Lagstiftningen innehåller generellt sett få detaljerade bestämmelser om provtagning och analyser i primärproduktionen men företagen ansvarar för att göra faroanalyser för att identifiera om provtagningar ändå behöver göras för att övervaka olika faror i verksamheten, till exempel genom analys av vattenkvaliteten. Om företagets faroanalys visar att provtagning och analyser inte är nödvändigt behöver någon dokumentation inte heller finnas, det vill säga om analyser inte utförts behöver inte heller någon dokumentation finnas. Länsstyrelsen kan däremot göra en annan bedömning av riskerna, de förebyggande åtgärder som företaget gör och behovet av verifierande provtagning och analyser.

Krav på provtagning finns dock när det gäller obehandlad mjölk och råmjölk (somatiskt celltal och totalantal bakterier), temperaturkrav för den obehandlade mjölken enligt förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III avsnitt IX, kapitel III, punkt 3a), se kontrollpunkt 15.15. Ett annat exempel är obligatorisk salmonellakontroll. Dessa analys svar och rapporter ska vara dokumenterade. Exempel på gränsvärden som inte får överskridas är aflatoxiner och vissa tungmetaller i mjölk och dioxin och PCB i fet Östersjöfisk. Bestämmelser om gränsvärden för dessa och andra främmande ämnen finns i förordning EU 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel, i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen.

Inom animalieproduktionen är det vanligt att producenten regelbundet får information om analysresultat som är relevanta för livsmedelssäkerheten, till exempel, analysrapporter från mejeriföretaget, från slakteriet om djurens renhet till exempel, från branschens frivilliga salmonellakontroll eller campylobacterkontroll. Dessa ska också dokumenteras.

Dokumentation: Rapporter och analysresultat ska bevaras på ett systematiskt sätt så att de går att hitta. Dokumentationen ska sparas under rimlig tid så att kraven på spårbarhet är uppfyllda. De nationella branschriktlinjerna innehåller ofta riktlinjer om hur länge branschen själv rekommenderar att en viss typ av dokument sparas.

Generellt sett bör dokumenten sparas lika länge som övriga uppgifter som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet.

Syftet med provtagningen och dokumentationen är att företagaren ska kunna visa hur olika livsmedelsfaror (mikrobiologiska, kemiska eller fysiska) som kan uppstå i verksamheten kontrolleras och övervakas.

Vägledning utöver grundvillkorsdelen av kontrollpunkten

Kontrollera vilka rutiner företaget har för provtagning och analys och hantering av resultat.

Kontrollera att eventuella resultat från provtagning från djur, av stallmiljön eller av primärprodukter och att dessa är dokumenterade på ett systematiskt sätt. (Utgör grundvillkor.)

Kontrollera att analysresultaten beaktas och att lämpliga korrigerande eller förebyggande åtgärder görs. Omhändertas till exempel primärprodukter som misstänks eller bedöms vara hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav så att de inte släpps ut på marknaden?

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för hantering och dokumentation av analysresultat som är av betydelse för människors hälsa.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kommentar

Tas hänsyn till resultaten: När analysresultat finns måste företagaren bedöma om resultatet avviker från det normala, om det innebär eller kan innebära att livsmedlen inte uppfyller de gränsvärdena i lagstiftningen eller på annat sätt kan vara otjänliga eller icke-säkra och vilka åtgärder som företaget ska vidta/genomföra i så fall.

Vid behov kan länsstyrelsen även göra egen verifierande provtagning för att följa upp företagens rutiner eller vid misstanke om brister.

Dokumentation: Rapporter och analysresultat ska bevaras på ett systematiskt sätt så att de går att hitta. Dokumentationen ska sparas under rimlig tid så att kraven på spårbarhet är uppfyllda.

Generellt sett bör dokumenten sparas lika länge som övriga uppgifter som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet.

Grundvillkor: Kravet på dokumentation av analysresultat utgör grundvillkor. Att genomföra åtgärder och dokumentera dess är däremot inget grundvillkor.

Syftet med provtagningen och dokumentationen är att företagaren ska kunna visa

hur olika livsmedelsfaror (mikrobiologiska, kemiska eller fysiska) som kan uppstå i verksamheten kontrolleras och övervakas och att säkerställa spårbarhet.

14.16 Rapporter – dokumentation (Grundvillkor – LAnimal 7)

Bestämmelser

Bilaga I del IIIA punkt 8e) i förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

8. Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

e) Relevanta rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung.

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska dokumentera relevanta rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung.

Bestämmelsen är grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att eventuella rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung finns dokumenterade på ett systematiskt sätt.

Nedan finns några exempel på rapporter som är av betydelse för livsmedelssäkerheten:

- tankbilskvitton som visar mjölkens temperatur vid hämtning, bör sparas minst 1 månad,
- tankbilsprov som visar bland annat mjölkens bakteriemängd - celltal,
- temperatur- eller fukthaltsmätning i lagerlokaler,
- slaktavräkningar som visar om förorenade djur har levererats,
- kvalitetsbedömning av honung.

Rapporter från offentlig kontroll och åtgärder som vidtagits på grund av avvikelser som noterats ska också dokumenteras.

Lagstiftningen ställer inga krav på att rapporterna bör förvaras i någon pärm eller liknande, men uppgifterna måste vara tillgängliga för myndigheten vid kontroll. Uppgifterna bör finnas samlade i kronologisk ordning, så att de är lätta att hitta vid behov. Rapporterna bör sparas under rimlig tid för att uppfylla kraven på spårbarhet.

Syftet med dokumentationen är att producenten ska kunna visa hur olika livsmedelsfaror (mikrobiologiska, kemiska eller fysiska) som kan uppstå i verksamheten kontrolleras och övervakas samt att säkerställa spårbarhet och säkra livsmedel. Se även kontrollpunkt LAnimal 6.

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för dokumentation av rapporter är av betydelse för människors hälsa.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelstens allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkor.

14.18 Information

Bestämmelser

Artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002

Konsumenterna får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs eller presenteras

Förordning (EU) nr 1169/2011

Livsmedelsinformation får inte vara vilseledande, ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Livsmedel får inte heller tillskrivas icke godkända närings- och hälsopåståenden.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation

Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS (2003:10) om honung

Förordning (EU) nr 1379/2013 handelsnormer och konsumentinformation

Fiskefartyg: (EG) nr 1379/2013 artikel 35, 37 och 38 samt bilaga 3. (EG) nr 931/2011 artikel 3

Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS (2011:19) om utförsel och export av vildfångade fiskarter från Östersjöområdet

Märkning av hönsägg: LIVSFS 2005:20 §§ 40-41

Förordning (EG) nr 853/2003

Särskilda krav på märkning i avsnitten om musslor, ägg och råmjölk

Kontrollpunkt

Märkningsuppgifterna och informationen om livsmedel ska anges i enlighet med lagstiftningen och så att konsumenten kan göra ett medvetet val, inte vilseledas av uppgifterna eller utsätts för någon hälsorisk.

Livsmedelsinformation får inte vara vilseledande, ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Livsmedel får inte heller tillskrivas icke godkända närings- och hälsopåståenden.

Vägledning

Kontrollen gäller alla förekommande märkningsregler och alla primärprodukter som förpackas i primärproduktionen, antingen i transportförpackningar (grossistförpackningar) eller i färdigförpackningar. Omfattar både fysisk märkning på varan, följesedlar och transportdokument

Kontrollera att märkning och information om livsmedlen/djuren är korrekta, att det finns rutiner för märkning och information och att rutinen följs. Vem ansvarar för att märkningen är korrekt? Vad görs med inaktuella etiketter? Används frivilliga symboler, till exempel IP Sigill och KRAV, på korrekt sätt?

Kontrollera att relevanta uppgifter finns på förpackningar och/eller följesedlar. Är primärprodukterna korrekt märkta? Lämnas korrekt information till slakteriet (information till livsmedelskedjan)? Kan produktens märkning eller presentation uppfattas som vilseledande för konsumenten?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om företagets rutiner säkerställer att konsumenter, andra företag, eller andra mottagare av varorna inte blir vilseledda.

Kommentar

Primärprodukter som sätts på marknaden ska följa de generella märkningsbestämmelserna enligt förordning (EU) nr 1169/2011 samt relevanta handelsnormer. Honung ska följa märkningsbestämmelserna i Livsmedelsverkets föreskrift (LIVSFS 2003:10) om honung. Närmare vägledning om märkning av honung finns även i vägledningen om honung och producenters leveranser av små mängder honung.

För vissa primärprodukter finns särskilda bestämmelser om märkning och information i samband när primärproducenten levererar av sina primärprodukter direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter. Se Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, 45-81 §§ om leveranser av små mängder animaliska primärprodukter och vissa slags kött till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar. Information finns även i Livsmedelsverkets broschyr "Försäljning av små mängder".

Djur som lämnas till ett slakteri ska åtföljas av information enligt förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt III: Information till livsmedelskedjan. De uppgifter som ska lämnas framgår normalt av slakteriets följesedel och omfattar bl.a. läkemedelsbehandling, karenstid, att djuren inte är sjuka och att besättningen inte är spärrad. Motsvarande dokumentation bör också sparas på gården för att säkerställa spårbarheten.

14.19 Spårbarhet (Grundvillkor – LAnimal 8, 9 och 10)

Bestämmelser

Förordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung

Bestämmelser som utgör grundvillkor LAnimal 8

Artikel 18 i 19 förordning (EG) nr 178/2002.

Bestämmelser som utgör grundvillkor LAnimal 9

Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002

Bestämmelser som utgör grundvillkor LAnimal 10

Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

Artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004

Se även Kommissionens vägledning till EG-förordning nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002.

LAnimal 8 (Rapporteringspunkt 18.1)

Artikel 18 i 19 förordning (EG) nr 178/2002.

Livsmedelsföretagaren ska genom sin dokumentation kunna uppge från vem och till vem levande djur eller produkter från primärproduktionen har tagits emot från eller levererats till och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet.

Vägledning

Kontrollera att det finns rutin för spårbarhet av

- inkommande eller egenuppfödda djur,
- levande djur som lämnas till slakteri eller annan livsmedelsanläggning,
- vilt som lämnas till en vilthanteringsanläggning,
- primärprodukter av animaliskt ursprung som lämnat gården.

Kontrollera att dokumentationen innehåller uppgifter om

- leverantörens namn och adress, typ av produkt som levererats och hur mycket som levererats
- kundens namn och adress, typ av produkt som levereras och hur mycket som levererats
- transaktions- eller leveransdatum?

Uppgifterna som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet i livsmedelskedjan kan finnas i leverantörsregister, på följesedlar, transportsedlar och kvitton samt i kundregister, på transportsedlar, leveranssedlar och fakturor.

Gör en bedömning om antalet djur eller primärprodukter som lämnat gården verkar rimligt i förhållande till antal djur som kommit till gården eller fötts upp på gården.

Kontrollera att det finns fungerande rutinerna för dokumentation att de följs och att all nödvändig information finns. Kontrollera att det inte finns några luckor i dokumentationen som tyder på brister eller på vilseledande eller bedrägligt förfarande.

Myndigheter och företag ska kunna informeras om vilka som har tagit emot en vara och till vem produkter har levererats och så att produkterna kan stoppas från vidare försäljning eller användning och återkallas vid behov. Konsumenterna ska också kunna informeras om en produkt är otjänlig, utgör eller misstänks utgöra en hälsofara. Om produkterna inte uppfyller kraven på livsmedelsäkerhet är livsmedelsföretagare skyldig att dra tillbaka varan från marknaden och informera de behöriga myndigheterna, företag och konsumenter om detta, enligt artikel 19 i förordning (EG) nr 178/2002.

Företagets rutiner ska säkerställa att informationen är lättåtkomlig och sparas tillräckligt länge och att djuren och produkterna går att identifiera, spåra och hindras från att användas eller levereras vidare i livsmedelskedjan. Vid behov ska produkterna kunna återkallas.

Kan felaktiga produkter återkallas vid behov?

Sparas dokumentationen på ett sådant sätt att uppgifterna snabbt kan tas fram om spårning eller återkallande behöver göras? (LAnimal 9) Rutinerna ska även säkerställa märkning och identifikation av levererade produkter för att underlätta spårbarhet. (LAnimal 10) Kontrollera att kraven i uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer att levande djur och primärprodukter kan spåras.

Reglerna om spårbarhet gäller allt som ingår eller som kan förväntas ingå i livsmedelskedjan. Reglerna gäller ”ett steg bakåt” och ”ett steg framåt”. Reglerna gäller även den som har gett bort en vara kostnadsfritt.

Leverantören behöver inte vara en livsmedelsföretagare utan kan vara en privatperson, reglerna om spårbarhet gäller ändå. Om produkterna säljs eller skänks bort direkt till en privatperson gäller dock inte kravet på spårbarhet ”ett steg framåt” i livsmedelskedjan.

För att det ska finnas ett fungerande system för spårbarhet måste varornas fysiska flöde kunna följas och viss minimidokumentation måste därför finnas. Det räcker alltså inte att muntligen kunna uppge från vem en ett djur eller vara kommer eller till vem den har levererats.

Hur långt tillbaka i tiden ska man kontrollera?

Måste kontrollpunkterna om spårbarhet kontrolleras om djurägaren inte har skickat några djur till slakt det senaste året? Kraven i livsmedelslagstiftningen gäller alla som är livsmedelsföretagare, oavsett hur ofta djur skickas till slakt, så alla tre kontrollpunkterna om spårbarhet måste alltid kontrolleras. Lagstiftningen ger inte utrymme för några undantag.

Kontrollen ska omfatta den dokumentation som finns, vilket innebär att man kan behöva gå längre tillbaka i tiden. Om det är brister i dokumentationen eller djur inte skickats till slakt på flera år kan man jämföra med uppgifter i stalljournalen och dokumentationen av slaktavräkningar, beroende på hur länge företagen sparar dessa, dels för att stämma när djur senast skickades till slakt och dels för att kunna begära fram rätt information för att kunna kontrollera spårbarhetskraven. Uppgifterna i stalljournalen ska enligt Jordbruksverkets föreskrifter sparas i 3 år, så lång tillbaka kan det vara rimligt att kontrollera om det behövs.

Om levande djur, till exempel ett lamm, säljs till en konsument finns inget krav på dokumentation enligt livsmedelslagstiftningen. Information om bestämmelser om rapportering av förflyttning av djur finns på Jordbruksverkets webbplats.

Specialfall

Om ett djur säljs till en privatperson men djuret är kvar på gården och livsmedelsföretagaren fortsätter att ansvara för den dagliga vården så ansvarar livsmedelsföretagaren för dokumentation och spårbarhet inklusive information om djurägarförsäkringen med mera till slakteriet. Övriga krav i livsmedelslagstiftningen gäller också fullt ut.

LAnimal 9 (Rapporteringspunkt 18.2)

Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

Den information som behövs för att kunna garantera spårbarheten förvaras och bevaras på ett sådant sätt att uppgifterna enkelt kan tas fram så att kunder och konsumenter kan informeras och så att uppgifterna kan lämnas över till behörig myndighet på begäran.

Vägledning

Informationen är samlad på ett sådant sätt att företagen kan informera sina kunder och konsumenter och kan lämna över informationen till behörig myndighet på begäran.

Kontrollera att

- dokumentationen sparas på ett sådant sätt att den enkelt går att följa och förstå.
- dokumentationen sparas på ett sådant sätt att uppgifterna snabbt och enkelt kan plockas fram på begäran av myndigheten eller för att informera kunder och konsumenter när en produkt är felaktigt märkt, är otjänlig, utgör eller misstänks utgöra en hälsofara eller om ett återkallande behöver inledas.
- dokumentationen sparas tillräckligt länge i förhållande till produktens hållbarhetstid.
- företaget följer sina rutiner och att rutinerna är ändamålsenliga.

De uppgifter som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet och återkallande förvaras och bevaras på ett sådant sätt att de vid behov enkelt kan plockas fram.

- Enligt kommissionens riktlinjer till artikel 18 i förordning 178/2002 bör dokumentationen sparas

- minst 6 månader efter tillverknings- eller leveransdatum för produkter med kortare hållbarhetstid än 3 månader eller utan sista förbrukningsdag.
- under hela hållbarhetstiden plus 6 månader till för produkter med längre hållbarhet än 3 månader.
- 5 år från tillverkningsdatum eller leveransdatum för produkter utan specificerad hållbarhetstid rekommenderas generellt. Om producenten känner till att produkterna är avsedda att till exempel frysas in eller konserveras bör dokumentationen sparas i 5 år.

LAnimal 10 (Rapporteringspunkt 18.1)

Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

Artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004

Levande djur och primärprodukter av animaliskt ursprung som levereras är märkta eller åtföljs av en sådan information att djuren, djurgruppen och primärprodukterna går att identifiera.

Vägledning

Kontrollera att de djur, djurgrupper och primärprodukter som företagen levererar är tydligt märkta eller åtföljs av sådan information att spårbarheten säkerställs. Titta på produktmärkningen och/eller informationen på leveranssedlar.

Kontrollera att:

- rutinerna omfattar samtliga utgående djur och primärprodukter,
- det finns uppgifter om vem som är leverantör, kontaktuppgifter, typ av produkt, ursprungsland (om relevant) och annan information som är relevant för den specifika primärprodukten eller djurslaget (jfr även LAnimal 8, rapporteringspunkt 18.1)

Företagets rutiner ska säkerställa att alla djur, djurgrupper och primärprodukter som levereras är märkta eller åtföljs av sådan information att de enkelt kan spåras vid behov. Kontrollera vilken information som finns på leveranssedlar, transportsedlar och fakturor.

Kontrollera primärprodukter som finns i lagret, kontrollera palletketter, märkning på kartonger och förpackningar etcetera, hur märkningen är utformad, vilken information som finns och jämför med informationen som finns på leveranssedlar, transportsedlar och fakturor.

Kontrollera att företaget följer sina rutiner och att rutinerna är ändamålsenliga. Är den märkning och information som finns tillräcklig för att djuren och primärprodukterna ska kunna identifieras och stoppas för vidare försäljning och konsumtion och dras tillbaka från marknaden, vid behov? Djur och primärprodukter ska vara märkta eller åtföljas av sådan information så att de går att spåra.

15 Bilaga 3. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

Mjolkproduktion

Avsnittet omfattar hygienkrav vid produktion av obehandlad mjölk och råmjölk. Med mjölk avses i detta avsnitt obehandlad mjölk (mjölkråvara) och råmjölk (kolostrum) som är avsedda för livsmedelsändamål.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem som företagaren ev. tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt IX, kapitel I i förordning (EG) nr 852/2004. Några av bestämmelserna omfattas även av grundvillkoren. Dessa är särskilt markerade/beskrivna nedan.

På Kontrollwiki reder vi ut vad som menas med direkta leveranser av små mängder primärprodukter, opastöriserad mjölk och råmjölk, frilevande vilt och kött av frilevande vilt och små mängder kött av fjäderfä och hardjur, vilka regler som gäller vid sådana leveranser, vem som berörs av reglerna och vilken myndighet som ansvarar för vad.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder råmjölk och opastöriserad mjölk direkt till konsument eller till detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument finns även i 71-81 §§ i Livsmedelsverket föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

15.4 Karenstid - mjölkproducerande djur (Grundvillkor - LMjolk 4a och 4b)

Karenstid – mjölkproducerande djur, karenstiden följs (LMjolk 4a)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel I.1, punkt 1e i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

1) Obehandlad mjölk och råmjölk skall komma från djur e) för vilka, om de har tillförts godkända produkter eller ämnen, den karenstid iakttagits som föreskrivs för dessa produkter eller ämnen.

Kontrollpunkt

Karensbestämmelserna för mjölkproducerande djur följs.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att det finns lämpliga rutiner för att beakta karenstiden för mjölkning
Hur gör man för att se till att karenstiden följs? Är rutinerna ändamålsenliga för det mjölkningssystem som används? Följs och fungerar rutinerna?

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kommentar

Titta i stalljournalen och annan dokumentation av över läkemedelsanvändningen och användningen av andra preparat med karenstid och ta reda på hur man gör i praktiken för att se till att karenstider respekteras. Vid robotmjölkning ta reda på hur djur under behandling registreras i robotsystemet och kontrollera att det finns en spårbarhet mellan veterinärens praktikjournal, företagarens egen journalföring, programmering av robotsystemet och att mjölken särskiljs under hela karenstiden.

Ansvarar en eller flera personer för mjölkningen och att karenstiderna följs? Finns behov av skriftliga rutiner för att säkerställa att karenstiden följs? Behovet av skriftliga rutiner kan variera till exempel beroende på antalet sysselsatta i verksamheten och avbytare.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga, om de följs och fungerar.

Karenstid – mjölkproducerande djur, rests substanser (LMjolk 4b)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1d i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

1) Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställas:
e) Att djur som genomgår en medicinsk behandling som sannolikt innebär att rests substanser överförs till mjölken och råmjölken identifieras, och att den mjölk och råmjölk som erhålls från sådana djur före den föreskrivna karenstidens utgång inte används som livsmedel.

Kontrollpunkt

Producenten kan visa att djur som får medicinsk behandling som innebär att rests substanser kan överföras till mjölken kan identifieras under karenstiden, samt att mjölken separeras och att den inte levereras in i livsmedelskedjan.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera vilka rutiner företagaren har för att se till att mjölk och råmjölk från djur

som står under behandling med ett karensbelagt läkemedel hanteras separat och inte tillvaratas eller levereras från primärproduktionen.

Innan kontrollen på plats, ta reda på om mjölk som innehåller eller sannolikt innehåller antibiotikarester eller rests substanser har levererats och vilka åtgärder som mjölkproducenten i så fall har gjort för att undvika att sådan mjölk levereras igen. Information om förekomst av antibiotikarester eller rests substanser kan länsstyrelsen få via en rapport från mejeriföretaget som mjölken levereras till eller genom information från Livsmedelsverkets rests substanskontroll.

Kontrollera att det finns lämpliga rutiner för att identifiera djur som är under medicinsk behandling eller karens. Djuren ska kunna identifieras, till exempel genom band på benet eller genom att robotar och andra datastyrda system programmeras så att mjölken kan avskiljas.

Om något mjölkande djur är under behandling eller karens vid kontrolltillfället, kontrollera då att djuret går att identifiera på det sätt som företagaren har beskrivit.

Djur som står under behandling med karensbelagda preparat ska mjölkas sist eller i separat utrustning under behandlingstiden och karenstiden. De kan till exempel mjölkas i separat spann, i mjölkgrup där mjölken samlas upp i slutenheten och töms ut, i robot med avskiljning, eller mjölkas sist i en rörmjölkningsanläggning. I samtliga fall är det viktigt att kontrollera att det finns ett fungerande arbetssätt så att mjölken separeras och inte levereras för att används som livsmedel.

Finns rutiner för att identifiera djuren? Vilka rutiner finns för att avskilja mjölk och råmjölk? Är rutinerna ändamålsenliga beroende på mjölkningssystem? Fungerar rutinerna?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga, om de följs och fungerar.

Samtliga krav måste vara uppfyllda för att kontrollpunkten ska kunna bevaras med ”Ja”,

Livsmedelsverkets uppfattning är att bestämmelserna i lagstiftningen inte uppfylls när länsstyrelsen och primärproducenten fått information från ett mejeriföretag eller Livsmedelsverket om att mjölken innehåller eller kan innehålla rests substanser.

Kommentar

Mejeriföretagen använder sig av olika system för kontroll av antibiotika i mjölken. Några kontrollerar endast styrningshämmare och agerar redan vid misstanke om antibiotika i mjölken, medan andra informerar länsstyrelsen först när man följt upp med ytterligare analyser och har information om att gränsvärdet överskrids. Oavsett val av system anser Livsmedelsverket att det är en överträdelse av livsmedelslagstiftningen eftersom mejeriet rapporterat händelsen till länsstyrelsen.

Information om tidigare fall av antibiotika eller andra rests substanser i mjölken är viktig bakgrundsinformation inför kontrollen. Har länsstyrelsen utfört en uppföljande kontroll på grund av tidigare brister bör det framgå av den kontrollrapporten orsaken till händelsen och vilka åtgärder som mjölkproducenten vidtagit för att det inte ska inträffa

igen. Att mejeriet som har tagit emot mjölken har kasserat den är en åtgärd i nästa led för att säkerställa att mjölken inte används som livsmedel.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Hygien vid mjölk- och råmjölksproduktionsanläggningar – krav på lokaler och utrustning

Nedan följer krav som gäller lokaler och utrustning.

15.5 Lokaler och utrustning (Grundvillkor - LMjolk 5)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 1 och 2 i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

1. Mjölkningsutrustningen och de lokaler där obehandlad mjölk och råmjölk förvaras, hanteras eller kyls skall vara så belägna och utformade att risken för att den obehandlade mjölken och råmjölken blir kontaminerad begränsas.

2. Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk skall vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls och, om så krävs för att uppfylla kraven i del B, ha lämplig kylutrustning.

Kontrollpunkt

Mjölknings utrustning och lokaler där mjölken hanteras, förvaras och kyls ska vara utformade så att risken för kontaminering av mjölken begränsas. Det finns lämplig kylutrustning och lokalerna är utformade så att mjölken kan kylas enligt bestämmelserna i lagstiftningen.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/ Instruktion

Kontrollera att:

- mjölkningsutrustning och lokaler är utformade så att risken för att mjölken ska kontamineras är begränsad,
- det finns lämplig och tillräcklig kylutrustning.
- vatten för rengöring av lokaler och utrustning kan rinna av på lämpligt sätt.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Titta på mjölkningsplatsen och utrymmen där mjölk hanteras och förvaras. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Lokalerna ska vara utformade och placerade så att lokaler och mjölkningsutrustning kan hållas rena och ger möjlighet till hygienisk mjölkning. Det ska finnas möjlighet till handtvätt med varmt och kallt vatten,

flytande tvål och torkmöjlighet.

Lokaler för mjölkkningsutrustning och mjölk tank (mjölk tanksrummet) får enbart användas till hantering av mjölk råvara och råmjölk och förvaring av mjölkkningsredskap. Felaktig eller olämplig rengöring eller förvaring av mjölkrelaterad utrustning, städredskap, annan utrustning eller andra föremål som inte är kopplade till mjölkproduktionen kan vara en källa till kontamination.

Kylutrustningen ska vara dimensionerad så att mjölken kan kylas direkt efter mjölkning, enligt kraven i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för tvärvillkor/grundvillkorskontroll.

Kommentar

Lokalerna ska vara utformade och placerade så att lokaler och mjölkkningsutrustning kan hållas rena och ger möjlighet till hygienisk mjölkning. Det ska finnas möjlighet till handtvätt med varmt och kallt vatten, flytande tvål och torkmöjlighet.

Lokaler för mjölkkningsutrustning och mjölk tank (mjölk tanksrummet) får enbart användas till hantering av mjölk råvara och råmjölk och förvaring av mjölkkningsredskap. Felaktig eller olämplig rengöring eller förvaring av mjölkrelaterad utrustning, städredskap, annan utrustning eller andra föremål som inte är kopplade till mjölkproduktionen kan vara en källa till kontamination.

Kylutrustningen ska vara dimensionerad så att mjölken kan kylas direkt efter mjölkning enligt kraven i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004, se kontrollpunkt 15.14.

15.6 Ytor och material - (Grundvillkor - LMjolk 6)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 3 i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

3. De ytor på den utrustning som är avsedd att komma i kontakt med mjölk och råmjölk (redskap, behållare, tankar osv. avsedda för mjölkning, uppsamling eller transport) skall vara lätta att rengöra och, om så krävs, desinficera samt hållas i gott skick. Detta kräver användning av släta, tvättbara och giftfria material.

Kontrollpunkt

Ytor och material som kommer i kontakt med mjölk är släta, tvättbara och av giftfria material och hålls i gott skick.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att:

- utrustningen hålls i gott skick

- ytorna som kommer i kontakt med mjölken verkar släta och lätta att rengöra.
- gummi- och plastmaterial är godkända för kontakt med livsmedel.
- det finns rutiner för att hålla ytor och material i gott skick, att rutinerna, att rutinerna följs och att de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kommentar

Fråga efter rutiner för underhåll och service finns för lokaler och utrustning till exempel spengummin, och särskilt beträffande mjölkkningsrobot och mjölktank. Kontrollera om det finns tillfälliga lagningar, som förefaller ha blivit permanenta, och som kan påverka livsmedelssäkerheten.

15.7 Rengöring och desinfektion (Grundvillkor - LMjolk 7)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 4 i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

4. Efter användningen skall sådana ytor rengöras och, om så krävs, desinficeras. Efter varje transport, eller efter varje serie av transporter om det är mycket kort tid mellan lossning och påföljande lastning, men under alla omständigheter minst en gång om dagen, skall behållare och tankar som används för transport av mjölk och råmjölk rengöras och desinficeras på lämpligt sätt innan de används på nytt.

Kontrollpunkt

Rutinerna för rengöring av utrustning som kommer i kontakt med mjölk och råmjölk, inklusive mjölk från djur under behandling, är ändamålsenliga och rutinerna följs.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att:

- redskap, mjölkkningsutrustning och mjölktank ser rena ut,
- det finns diskrutiner för mjölkkningsutrustning, mjölktank och redskap som kommer i kontakt med mjölkråvaran. Rengöring och ev. desinfektion ska ske regelbundet efter användning, dock minst en gång om dagen.
- all utrustning som mjölkkningsorgan, slangar och behållare som använts för att mjölka djur som behandlats med karensbelagda läkemedel rengörs på ett ändamålsenligt sätt innan nästa friska djur mjölkas.

Ta även reda på vilken information robotleverantören givit när det gäller disk efter mjölkning av ett djur under karens, om detta är känt och följs av producenten/personalen.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Kommentar

Rutinerna kan, beroende på mjölkningssystem, omfatta larm, övervakning, särskilda diskrutiner efter mjölkning av ett djur under behandling eller karens, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.

Exempel på vad som ska dokumenteras kan vara serviceavtal, kontroll av disktid, disktemperatur, flöde, vattenmängd, dosering av diskmedel, samt ansvarig.

Rutinerna kan vara muntliga eller skriftliga. Kontrollera att alla berörda som är sysselsatta i verksamheten kan rutinerna.

Transport av den obehandlade mjölken omfattas normalt inte av primärproducentens ansvar om inte denne själv transporterar mjölken till mejeriföretag eller gårdsmejeri.

Rutiner som gäller allmän rengöring av mjölkkrummet omfattas av de bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004, bilaga I del A punkt 4a och i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 2. Båda bestämmelserna ingår i kontrollpunkt 14.1 Rengöring och desinfektion.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kommentar

Rutinerna kan, beroende på mjölkningssystem, omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras, till exempel serviceavtal, kontroll av disktid, disktemperatur, flöde, vattenmängd, dosering av diskmedel, samt ansvarig.

15.8 Skadedjur och skadedjurskontroll – (Grundvillkor LMjolk 8)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II A, punkt 2 i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

2. Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk skall vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls och, om så krävs för att uppfylla kraven i del B, ha lämplig kylutrustning.

Kontrollpunkt

Lokalerna där mjölken förvaras är skyddade mot skadedjur. Primärproducenten har rutiner och vidtar lämpliga åtgärder för att minimera risken för skadedjur i

mjölkrummet.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att:

- mjölkrummet är åtskilt från djurstall genom dörr eller liknande,
- husdjur inte vistas i mjölkrummet,
- det finns rutiner för förebyggande skadedjursarbete och skadedjursövervakning,
- skadedjursförekomsten i mjölkrummet har minimerats.
- det finns lämpliga rutiner för skadedjurövervakning och förebyggande skadedjursarbete.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Lokaler där mjölken förvaras ska vara tydligt avgränsade från stallet och dörrar och fönster ska i största möjliga mån hållas stängda eller förses med till exempel nät för att stänga ute skadedjur, inklusive fåglar. Lokalerna ska vara underhållna så att risken för att skadedjur tar sig in minimeras. Detta gäller även stallkatter som kan komma att kontaminera ytor i mjölkrummet genom att ta med sig fångade skadedjur in i mjölkrummet men även kontaminera ytor men smutsiga tassar.

Titta efter synlig förekomst av skadedjur, kontroll och dokumentation vid skadedjursbekämpning, eventuellt skadedjursavtal, förebyggande åtgärder för att förhindra förekomst, och effektiv bekämpning vid förekomst, av skadedjur. Bekämpningsmedel ska placeras ut och hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras, jämför med kontrollpunkt LAnimal 1.

Dokumentationen ska omfatta

- tid och plats för bekämpningen,
- bekämpningsmedel som använts och eventuell karenstid,
- vem som utförde bekämpningen?

Kontrollera eventuellt skadedjursprogram eller kontrakt med skadedjursfirma, kontraktets omfattning och eventuella åtgärder. Skadedjursfirmor lämnar normalt dokumentation över genomförd skadedjursbekämpning. Lämnas ingen dokumentation bör producenten begära att få det. Det är inget krav att det finns ritningar över placeringen av bekämpningsmedel eller fällor. Det viktiga är att placeringen framgår på lämpligt sätt i dokumentationen.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelens allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kommentar

Lokaler där mjölken förvaras ska vara tydligt avgränsade från stallet och dörrar och fönster ska i största möjliga mån hållas stängda eller förses med till exempel

nät för att stänga ute skadedjur, inklusive fåglar. Lokalerna ska vara underhållna så att risken för att skadedjur tar sig in minimeras.

Titta efter synlig förekomst av skadedjur, kontroll och dokumentation vid skadedjursbekämpning, eventuellt skadedjursavtal, förebyggande åtgärder för att förhindra förekomst, och effektiv bekämpning vid förekomst, av skadedjur. Bekämpningsmedel ska placeras ut och hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel minimeras, jämför punkt 14.9 (LAnimal 1).

Kontrollera eventuell dokumentation om förekomst av skadedjur och skadedjursbekämpning. (Jfr 14.8)

Dokumentationen ska omfatta

- tid och plats för bekämpningen,
- bekämpningsmedel som använts och eventuell karenstid,
- vem som utförde bekämpningen?

Kontrollera eventuellt skadedjursprogram eller kontrakt med skadedjursfirma, kontraktets omfattning och eventuella åtgärder. Skadedjursfirmor lämnar normalt dokumentation över genomförd skadedjursbekämpning. Lämnas ingen dokumentation bör producenten begära att få det. Det är inget krav att det finns ritningar över placeringen av bekämpningsmedel eller fällor. Det viktiga är att placeringen framgår på lämpligt sätt i dokumentationen.

Hygien vid mjölk- och råmjölksproduktionsanläggningar – hygien vid mjölkning, uppsamling och transport

Nedan följer krav som gäller hygien vid mjölkning, uppsamling och transport.

15.9 Mjölkningshygien (Grundvillkor - LMjolk 9)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1a i förordning (EG) nr 853/2004

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställas:

- a) Att spenar, juver och närliggande delar är rena innan mjölkningen påbörjas.
(grundvillkor)

Kontrollpunkt

Det ska finnas rutiner som säkerställer att mjölkningen sker på ett hygieniskt sätt. Mjölkningen utförs på ett hygieniskt sätt genom att producenten säkerställer att juver, spenar och närliggande delar rengörs på ett lämpligt sätt innan mjölkningen påbörjas.

*Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets
Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.*

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att ändamålsenliga rutiner finns för rengöring av juver, spenar och närliggande delar före mjölkning.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kommentar

Rengöring före mjölkning kan ske manuellt genom avtorkning av juver och spenar med trasa/papper som ska bytas mellan varje djur, eller ske automatiskt i roboten. Kontrollera om möjligt funktionen när roboten mjölkar ett djur.

Den metod som användas för rengöring av juver och spenar innan mjölkning ska vara

- anpassad till mjölkningssystemet
- aktuella hygienförhållanden
- bakterietryck i besättningen samt,

15.10 Mjölkningshygien – rests substanser (Grundvillkor - LMjolk 9) [endast vid uppföljning av avvikelser från 2024]

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1d i förordning (EG) nr 853/2004

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställas

d) Att djur som genomgår en medicinsk behandling som sannolikt innebär att rests substanser överförs till mjölken och råmjölken identifieras, och att den mjölk och råmjölk som erhålls från sådana djur före den föreskrivna karenstidens utgång inte används som livsmedel. (**grundvillkor**)

Kontrollpunkt

Mjölk får inte levereras som kan innehålla rests substanser. Djur som står under behandling ska kunna identifieras.

OBS! Denna kontrollpunkt används endast vid uppföljning av avvikelser som noterats under 2024. Från 2025 ska kontrollpunkt 15.4 (LMjolk 4b) användas.

15.11 Mjölkningshygien – avskiljande av mjölk

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1b, 1c och 1f i förordning (EG) nr 853/2004

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställa
 - b) mjölk och råmjölk från samtliga djur kontrolleras med avseende på organoleptiska eller fysikaliskt kemiska avvikelser av den person som mjölkar eller med en metod som ger liknande resultat och att mjölk och råmjölk som uppvisar sådana avvikelser inte används som livsmedel.
 - c) Att mjölk och råmjölk från djur som visar kliniska tecken på juversjukdom inte används som livsmedel annat än i enlighet med instruktioner från veterinär.
 - f) Att råmjölk mjölkas separat och inte blandas med obehandlad mjölk.

Kontrollpunkt

Mjölkningsrutinen utförs på ett hygieniskt sätt genom att det finns ändamålsenliga rutiner för att upptäcka och avskilja avvikande mjölk (smak, doft, färg och liknande) och mjölk från sjuka djur. Sådan mjölk används inte som livsmedel.

Råmjölk från friska djur mjölkas och hanteras separat.

Råmjölk ska mjölkas och hanteras separat från obehandlad mjölk.

Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för:

- kontroll av mjölkens och råmjölkens egenskaper och att avvikande mjölk avskiljs och inte används som livsmedel,
- att avskilja mjölk och råmjölk från djur med tecken på juversjukdom och att mjölken inte används som livsmedel,
- att avskilja råmjölken och hantera den separat från obehandlad mjölk.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

Kommentar

Fråga efter förmjölkningsrutiner och metoder för att upptäcka och avskilja mjölk med avvikande egenskaper, som kan vara tecken på sjukdom, till exempel med visuell kontroll av färg, flockar eller annat avvikande utseende eller med lämplig mätutrustning, till exempel vid robotmjölkning.

Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för att avskilja mjölk uppfyller livsmedelslagstiftningens krav.

15.12 Mjölkningshygien - spendopningsmedel

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 1e i förordning (EG) nr 853/2004

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt, varvid i synnerhet följande skall säkerställa

- d) Att spendopnings- eller spraymedel endast används efter godkännande eller registrering i enlighet med de förfaranden som fastställs i direktiv 98/8/EG om utsläppande av biocider på marknaden.

Kontrollpunkt

Endast godkända eller registrerade spendopnings- eller spraymedel får användas.

Vägledning

Kontrollera att endast godkända eller registrerade preparat används.

Finns rutiner för vilka preparat som får användas? Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Desinficeringsmedel, spendopningsmedel eller spray, används för att skydda, speciellt de efter mjölknigen öppna, spenkanalerna från bakterier och sporer som kan orsaka mastit eller kontaminera juvret mellan mjölkningar. Det finns preparat som är verksamma olika lång tid och kan kräva olika rengöring före mjölkning. Det är därför viktigt att preparatets bruksanvisning följs.

Desinficeringsmedel, spendopning eller spray, bör inte användas direkt före mjölkning eftersom det då finns risk att mjölken kontamineras av kemikalier från medlet.

Det finns i lagstiftningen inget hinder från att använda spendopningsmedel före mjölknigen, förutsatt att mjölken inte riskerar att kontamineras. Det finns olika varianter av spendopningsmedel och mjölkproducenten måste ta reda på vilka risker som finns, följa anvisningarna om hur medlet ska användas och i övrigt ha en sådan hygienisk hantering att risken för kontaminering av mjölken minimeras.

Aktiva substanser i spendopningsmedel kan ingå i Livsmedelsverkets restsubstanskontroll. Det gäller framför att de som räknas som läkemedel men det kan även inkludera biocider som innehåller substanser som kan utgöra en risk.

Kommentar

De nationella branschriktlinjer för hygienisk mjölkproduktion ger bland annat vägledning till mjölkproducenter om vilka preparat, som får användas och rekommendationer om användningen.

15.13 Kylning av mjölken (Grundvillkor - LMjolk 10)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II B, punkt 2 och punkt 4 i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

2. Omedelbart efter mjölkningen skall mjölken och råmjölken förvaras i ett rent utrymme som utformats och utrustats för att undvika kontaminering.
- a) Mjölken skall omedelbart kylas till högst 8°C om den samlas upp dagligen eller till högst 6°C om uppsamling inte sker dagligen.
- b) Råmjölken skall förvaras separat och omedelbart kylas till högst 8°C om den samlas upp dagligen eller till högst 6°C om uppsamling inte sker dagligen, eller frysas.
4. Livsmedelsföretagare behöver inte uppfylla de temperaturkrav som fastställs i punkterna 2 och 3 om mjölken uppfyller de kriterier som fastställs i del III och om
- a) mjölken bearbetas inom 2 timmar efter mjölkning, eller
- b) en högre temperatur är erforderlig av tekniska skäl i samband med tillverkningen av vissa mjölkprodukter och den behöriga myndigheten godkänner detta.

Anm. Punkterna 2b och 3 ovan och del III Kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk som nämns i texten utgör inte grundvillkor.

Kontrollpunkt

Kontrollera att mjölkens och råmjölkens temperatur säkerställs och temperaturkraven för mjölk och råmjölk i lagstiftningen uppfylls.

Kontroll av mjölkens temperatur är ett grundvillkor och ingår i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion

Kontrollera att temperaturkravet säkerställs genom att kontrollera mjölktermometer och tankbilskvitton och rutiner för temperaturövervakning. Kontrollera att rutiner finns, att de följs och är ändamålsenliga. Hur ofta kontrolleras temperaturen i mjölktanken? Hur sparar man tankbilskvitton? Hur övervakas temperaturen i mjölktanken?

Vilka rutiner finns vid mjölkning och leverans av råmjölk? Hur säkerställs råmjölkens temperatur?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs. Fråga efter rutiner vid strömavbrott eller höga sommartemperaturer. Det handlar om kontroll och omhändertagande av mjölk.

Observera att det finns ett undantag för nedkylningskravet. Undantaget är att för att slippa kravet på nedkylning måste i så fall mjölkproducenten antingen kunna visa att mjölken bearbetas inom 2 timmar från mjölkningen, till exempel i ett gårdsmejeri, eller att mjölken av tekniska skäl i samband med tillverkning av vissa mjölkprodukter inte bör kylas. Förfarandet ska vara godkänt av den behöriga myndigheten, dvs. av Livsmedelsverket eller den kommunala

kontrollmyndigheten beroende på vem som har kontrollansvaret för mjölkproduktanläggningen. För att se mer om vilka krav som ställs på dokumentation av ex. mjölk tankstemperatur se kontrollpunkt 14.16.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kommentar

Fråga efter rutiner vid strömavbrott (kontroll och omhändertagande av mjölk). OBS! Det finns ett undantag beträffande nedkylningskravet; för att slippa kravet på nedkylning måste i så fall mjölkproducenten antingen kunna visa att mjölken behandlas inom 2 timmar (till exempel i ett gårdsmejeri) eller att mjölken av tekniska skäl inte bör kylas. För detta krävs ett godkännande av behörig myndighet.

15.14 Personalhygien - mjölkproduktion

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt IX, kapitel II C, punkt 1 och 2 i förordning (EG) nr 853/2004

1. Personer som mjölkar och/eller hanterar obehandlad mjölk och råmjölk skall bära lämpliga, rena kläder.

2. Personer som mjölkar ska iaktta en god personlig renhet. I närheten av mjölkkningsplatsen skall det finnas lämpliga anordningar så att personer som mjölkar och hanterar obehandlad mjölk och råmjölk kan tvätta händer och armar.

Kontrollpunkt

Personalhygien - personer som hanterar mjölken har lämpliga, rena kläder och det finns lämpliga handtvättmöjligheter i närheten där mjölken hanteras.

Vägledning

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för personalhygien, att personalen har kännedom om och följer företaget regler.

Rutiner kan omfatta:

- regler för användning av skyddskläder,
- regler för handhygien,
- regler om sår på händerna, infektioner eller misstanke om smittorisk,

Finns ändamålsenlig handtvättanordning i anslutning till mjölkkningsplatsen och mjölkkrum? Följs rutinerna för handtvätt? Minimerar eller förhindrar arbetssättet risken för att mjölken kontamineras?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna är tillräckliga och om de följs.

Kommentar

Det ska finnas tillgång till rinnande varmt och kallt vatten, tvål och hygienisk torkningsanordning, till exempel engångshanddukar.

Rutinerna kan vara skriftlig eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning, till exempel antal sysselsatta, avbytare och medarbetare med olika språkgrupper. Rutinerna kan vara hämtade från branschriktlinjer eller annat material som utarbetats av näringen.

15.15 Kriterier för mjölk och råmjölk

Bestämmelser

Förordning (EG) nr 853/2004 Bilaga III, avsnitt IX, kapitel III Kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk, punkt 2, 3 och 5.

De planerade åtgärderna ska säkerställa att de mikrobiologiska kriterierna i förordningen uppfylls. Livsmedelsföretagaren ska omedelbart inleda korrigerande åtgärder om kriterierna inte uppfylls.

Förordning (EU) 2019/627, artikel 49-50

Offentlig kontroll av obehandlad mjölk, råmjölk, mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter

Kontrollpunkt

Kontrollpunkten är från 2025 uppdelade i två olika kontrollpunkter i checklistan i Primör och i två olika rapporteringspunkter till Livsmedelsverket.

- a) Mjölakens kvalitet kontrolleras regelbundet med avseende antal bakterier (alla djurslag) och somatiskt celltal (mjölkkor). Om provsvar visar att kriterierna i lagstiftningen inte uppfylls informeras då länsstyrelsen och gör producenten lämpliga åtgärder för att avhjälpa bristerna så att kraven uppfylls?
- b) Mjölken kontrolleras och övervakas regelbundet med avseende på rests substanser av antibiotika. Om kontrollen visar att mjölk som innehåller, eller kan antas innehålla* antibiotika, över den tillåtna mängden för ett enskilt ämne eller den totala mängden rests substanser av antibiotika överskrider det högsta tillåtna värdet har levererats för att användas som livsmedel,
 - informeras då länsstyrelsen?
 - ser producenten till att mjölken inte släpps ut på marknaden?
 - gör producenten lämpliga åtgärder för att avhjälpa bristerna?

Vägledning

Kontrollera att prover på mjölakens kvalitet tas regelbundet. Finns analysresultat från mejeriföretaget eller från egna provtagningar? (Jfr kontrollpunkt 14.15)

Kontrollpunkt a) Visar analysresultaten att kriterierna totalantal bakterier och somatiskt celltal i obehandlad komjölk, totalantal bakterier i obehandlad mjölk från andra arter uppfylls?

Kontrollpunkt b) Visar analysresultaten att kriterierna för restsubstanser av antibiotika uppfylls?

Tar företagaren hänsyn till analysresultaten och vidtar åtgärder för att avhjälpa bristerna om gränsvärden överskrids?

Om egna provet tas, finns en provtagningsplan? Uppfyller provtagningsplanen kraven i lagstiftningen? Följs provtagningsplanen? Har företagaren rutiner för att meddela länsstyrelsen och vidta avhjälpan åtgärder om kriterierna inte uppfylls? Innebär företagets rutiner för mjölkningshygien, personalhygien, rengöring av utrustning etcetera att kriterierna kan uppfyllas?

Underrättas länsstyrelsen om överskridanden?

Länsstyrelsen kan underrättas antingen genom mejeriföretaget som mjölken levereras till direkt av mjölkproducenten eller från en annan livsmedelsföretagare som utförs provtagningen på uppdrag av mjölkproducenten. Till exempel om mjölken pastöriseras och säljer från en mjölkautomat eller om mjölken levereras till ett gårdsmejeri.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner gör att kriterierna i förordningen uppfylls.

Kommentar

Provtagningen kan utföras antingen av mejeriet som mjölken levereras till, av mjölkproducenten själv eller av en grupp av livsmedelsföretagare.

*För mycket små producenter, som inte levererar till något större kontrakterat mejeri, anser SLV att det är tillräckligt att mjölkproducenten har rutiner som säkerställer att mjölk och råmjölk som sannolikt kan innehålla antibiotika inte levereras vidare som livsmedel.

Mejerierna ska rapportera in konstaterade positiva antibiotikaprov till länsstyrelsen via e-post på blankett, med en kopia till Livsmedelsverket, direkt efter varje påvisat fall (tidigare gjordes det månadsvis). Se bilaga 4 i Branschriktlinjer för kontroll av obehandlad mjölk, [Branschriktlinjer för mjölken - Lantbrukarnas Riksförbund \(lrf.se\)](#)

Länsstyrelserna ansvarar för att följa upp överskridanden och säkerställa att mjölkproducenten har vidtagit lämpliga och tillräckliga åtgärder för att avhjälpa problemet.

Rutin för hur kontrollen av fynd av antibiotika i mjölk ska gå till finns i arbetsrummet för primärproduktion på livstecknet.

16 Bilaga 4. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

Frilevande och hägnat vilt samt renskötsel

Avsnittet omfattar hygienkrav vid primärproduktion, som omfattar frilevande vilt, uppsamlingscentraler samt hägnat vilt och renskötsel.

Relevanta bestämmelser finns i bilaga I till förordning 852/2004 och i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Jägare som levererar vilt till en vilthanteringsanläggning ska följa bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I, del A, punkterna 1c, 2, 4a, b, d, e, f och g, 6, 7 och 8 samt bestämmelser om primärproduktion i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt IV, kapitlen I-III. Mer vägledning finns på Kontrollwiki.

[Jakt och vilt - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](http://livsmedelsverket.se)

Vägledning om registrering, godkännande och kontroll av uppsamlingscentraler finns på Kontrollwiki

[Uppsamlingscentraler för vilt - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](http://livsmedelsverket.se)

På Kontrollwiki reder vi ut vad som menas med direkta leveranser av små mängder primärprodukter, frilevande vilt och kött av frilevande vilt och små mängder kött av fjäderfä och hardjur, vilka regler som gäller vid sådana leveranser, vem som berörs av reglerna och vilken myndighet som ansvarar för vad.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](http://livsmedelsverket.se)

Livsmedelsföretagare, som är innehavare av vilthägn, i vilka viltet inte betraktas som frilevande vilt, ska följa bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I, del A, punkterna 1c, 2, 4a, b, d, e, f och g, 6, 7 och 8 samt bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt III, punkt 3. I de fall viltet i hägnet betraktas som frilevande vilt gäller samma regler som för frilevande vilt, se föregående stycke.

Livsmedelsföretagare som bedriver renskötsel ska följa bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 bilaga I, del A, punkterna 1c, 2, 4a, b, d, e, f och g, 6, 7 och 8 samt bestämmelser om primärproduktion i förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III, avsnitt III, punkt 3.

17 Bilaga 5. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

Levande musslor och övriga tvåskaliga blötdjur

Avsnittet omfattar hygienkrav vid produktion och/eller upptag av levande musslor och övriga tvåskaliga blötdjur fram till att dessa anländer till en leveranscentral eller reningsanläggning.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem, som företagaren ev. tillämpar kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser finns i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt VII, kapitel I och II i förordning (EG) nr 853/2004. Bestämmelserna om primärproduktion kompletterar kraven i bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004.

Reglerna i förordning (EG) nr 853/2004 kompletteras av LIVSFS (2005:20) om livsmedelshygien, §31, §34

På Kontrollwiki reder vi ut vad som menas med direkta leveranser av små mängder primärprodukter, frilevande vilt och kött av frilevande vilt och små mängder kött av fjäderfä och hardjur, vilka regler som gäller vid sådana leveranser, vem som berörs av reglerna och vilken myndighet som ansvarar för vad.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

Kontrollpunkt

Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?

Kommentar

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder levande musslor direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns även i Livsmedelsverket föreskrifter om livsmedelshygien, 65-70 §§, LIVSFS 2005:20.

Särskilda regler om registerhandlingar samt hälsokontroller vid upptagning och

Upptag av musslor, ostron och andra tvåskaliga blötdjur får endast ske från produktionsområden som är öppna för den art som man avser att skörda. Se avdelning V i förordning (EU) 2019/627.

Den som planerar att leverera små mängder levande musslor direkt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter ska både registrera sin primärproduktionsanläggning och göra en särskild registrering om direktförsäljning av små mängder levande musslor. Se 65 § LIVSFS 2005:20. Kontrollera att primärproducenten har en särskild registrering om hen levererar små mängder musslor direkt till konsument.

beredning av kammusslor med förhöjda halter av amnesic shellfish poison (ASP) finns i 31-34 §§ i LIVSFS 2005:20.

För mer information om kontrollen av tvåskaliga blötdjur se även www.livsmedelsverket.se och www.livsteck.net.

Ett särskilt stöddokument till checklistan för kontroll av levande musslor (tvåskaliga blötdjur) finns i arbetsrummet för ”Primärproduktion på Länsstyrelsen” på livsteck.net.

18 Bilaga 6. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

Primärproduktion av fiskeriprodukter

Avsnittet omfattar hygienkrav vid primärproduktion av fiskeriprodukter.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem, som företagaren ev. tillämpar kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagens rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser finns i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt VIII, relevanta delar av kapitel I och II samt kapitel V, VII och VIII i förordning (EG) nr 853/2004. Bestämmelserna om primärproduktion kompletterar kraven bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004.

LIVSFS (2014:22) Livsmedelsverkets föreskrifter om vissa fiskarter från Östersjöområdet

På Kontrollwiki reder vi ut vad som menas med direkta leveranser av små mängder primärprodukter, frilevande vilt och kött av frilevande vilt och små mängder kött av fjäderfä och hardjur, vilka regler som gäller vid sådana leveranser, vem som berörs av reglerna och vilken myndighet som ansvarar för vad.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](http://www.livsmedelsverket.se)

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder primärprodukter av fisk och kräftdjur direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns även i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien, 46 – 48 §§, LIVSFS 2005:20.

Ett särskilt stöddokument till checklistan för kontroll av odling av fisk och kräftdjur finns i arbetsrummet för ”Primärproduktion på Länsstyrelsen” på livsteck.net

Bilaga 7. Offentlig kontroll av särskilda bestämmelser för animaliska livsmedel

Äggproduktion

Avsnittet omfattar hygienkrav vid äggproduktion.

Branschriktlinjer eller andra kvalitetssäkringssystem, som företagaren ev. tillämpar samt codexstandarder kan också utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets rutiner och egen kontroll.

Bestämmelser finns i lagstiftningen: bilaga III, avsnitt X, kapitel I i förordning (EG) nr 853/2004. Bestämmelserna kompletterar kraven bilaga I i förordning (EG) nr 852/2004.

Kvalitets- eller viktsortering eller tvättning av ägg inte betraktas som primärproduktion. Sådana verksamheter får endast ske på ett godkänt äggpackeri.

På Kontrollwiki reder vi ut vad som menas med direkta leveranser av små mängder primärprodukter, frilevande vilt och kött av frilevande vilt och små mängder kött av fjäderfä och hardjur, vilka regler som gäller vid sådana leveranser, vem som berörs av reglerna och vilken myndighet som ansvarar för vad.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](http://Kontrollwiki(livsmedelsverket.se))

Särskilda bestämmelser om producenters leveranser av små mängder ägg direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter finns även i Livsmedelsverket föreskrifter om livsmedelshygien, 53-57 §§, LIVSFS 2005:20.

[Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](http://Kontrollwiki(livsmedelsverket.se))

Förvaring av ägg på primärproduktionsplatsen (Grundvillkor – LÄgg 1)

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt X, kapitel I, punkt 1 i förordning (EG) nr 853/2004 (grundvillkor)

1. I producentens lokaler skall äggen förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus.

Kontrollpunkt

Ägg ska förvaras rent, torrt, fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus.

Denna punkt utgör grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för /grundvillkorskontroll.

Vägledning/Instruktion LÄgg 1

Kontrollera att rutiner finns och följs och att rutinerna säkerställer att:

- äggen förvaras rent, torrt, fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus,

- äggen är paketerade till exempel placerade på brickor i korgar, lådor eller på pallar och är placerade så att de inte skadas,
- förpackningar och förpackningsmaterial förvaras så att de är torra, rena och i gott skick,
- rengörings- och desinfektionsmedel inte förvaras där ägg lagras eller hanteras.

Kontrollera förekomsten av kondens på väggar och tak. En svag ammoniaklukt från höns gödsel kan accepteras, en stark doft är en indikation på att ventilationen är otillräcklig.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av de iakttagelser som du gör och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

Observera att spruckna ägg, så kallade knäckägg, får levereras så länge hinnan under äggskalet inte är skadad. Läckande ägg får däremot inte levereras vidare i livsmedelskedjan. Men kan användas för andra ändamål, till exempel till hundfoder, färg och schampo.

Kommentar

Kvalitets- eller viktsortering av hönsägg får inte göras i primärproduktionen utan får bara ske på godkända äggpackerier. Smutsiga hönsägg får inte heller rengöras i en så kallad äggtvätt i primärproduktionen. Tvättning av hönsägg får endast ske på godkända äggpackerier som har äggtvätt som en aktivitet i sitt godkännande. Vid direktförsäljning av ägg till konsument kan viss enklare rengöring accepteras, till exempel att torrborsta dem, men inte använda vatten/blötläggning då det kan förstöra det skyddande yttre lagret på ägget.

Enligt djurskyddslagstiftningen (Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd (SJVFS 2019:23) om fjäderfåhållning inom lantbruket med mera (L111) får ett stallmed fjäderfå endast tillfälligtvis utsättas för luftföroreningar som överstiger följande värden, ammoniak: 10 ppm, koldioxid: 3 000 ppm, svavelväte: 0,5 ppm, organiskt damm: 10 mg/m³.

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsernas allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

19.1 Temperatur

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt X, kapitel I, punkt 2 i förordning (EG) nr 853/2004

2. Ägg ska förvaras och transporteras vid en helst konstant temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper.

Kontrollpunkt

Ägg ska förvaras och transporteras vid en jämn och lämplig temperatur för att bevara äggens hygieniska kvalitet.

Vägledning

Kontrollera:

- att företagarens rutiner säkerställer att äggen förvaras och transporteras vid en konstant och lämplig temperatur,
- temperatur i lagerlokaler och eventuell dokumentation av temperaturen.

Följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

Kommentar

Äggen bör inte utsättas för kraftiga temperaturväxlingar. Om kylda ägg lämnas i rumstemperatur kan det leda till kondensation, vilket gör det lättare för bakterier att växa på skalet och troligen tränga in i ägget. Därför bör ägg helst lagras och transporteras i jämn temperatur och bör i allmänhet inte kylas innan de säljs till slutkonsumenten (förordning (EG) nr 589/2008).

I handelsnormerna för hönsägg finns ytterligare bestämmelser angående bland annat förvaringstemperatur och leverans till packeri eller industri. För ytterligare information om handelsnormerna se www.jordbruksverket.se.

19.2 Leverans av ägg

Bestämmelser

Bilaga III, avsnitt X, kapitel I, punkt 3 i förordning (EG) nr 853/2004

3. Ägg ska levereras till konsumenten inom 28 dagar från värpning.

Kontrollpunkt

Ägg ska levereras direkt till konsument eller till annat led i livsmedelskedjan inom sådan tid så att kraven i lagstiftningen efterlevs.

Vägledning

Kontrollera att företagarens rutiner säkerställer att ägg som levereras direkt till konsument levereras inom 28 dagar från värpning och att ägg som levereras till äggpackeri eller detaljhandelsanläggning för leverans direkt till konsument sker så att kraven i lagstiftningen uppfylls. Kontrollera dokumentation och leveranssedlar.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner är tillräckliga och följs.

Kommentar

Enligt artikel 13 i förordning (EG) nr 589/2008 får bäst före-datum som längst vara 28 dagar efter värpdagen.

I 40-41 §§ i LIVSFS 2005:20 finns särskilda bestämmelser som kompletterar handelsnormerna för ägg (hönsägg, dvs ägg från Gallus Gallus).