

Kontrollhandbok – butik



Externremissversion 2016 -01-14

Fastställt: 2016 -xx -xx

Ersätter: 2012-02-14

Innehåll

Inledning	4
1 Branschkunskap	5
Allmänt	5
Huvudkontor	6
Färskvaruterminaler och distribution	6
2 Hälsorisker i butik	8
Mikrobiologiska risker	8
Kemiska risker och risker	12
3 Risk för att konsumenten blir vilseledd	16
4 Kontrollmetoder och -frekvens i butik	19
Kontrollmetod	20
Kontrollfrekvens	20
Temperaturmätning	23
5 Kontrollområden i butik	26
Infrastruktur, lokaler och utrustning	26
Råvaror och förpackningsmaterial	29
Säker hantering, lagring och transport	30
Hantering och förvaring av avfall	34
Skadedjursbekämpning	36
Rengöring och desinfektion	37
Vattenkvalitet	39
Temperatur	39
Personlig hygien	40
Utbildning	43
HACCP-baserade förfaranden	43
Information/märkning	46
Spårbarhet	56
Mikrobiologiska kriterier	59
Övriga krav	60
6 Bröd-, bageri- och konditoriavdelning	62
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	62
Bedömningsgrunder	63
7 Fisk- och skaldjursavdelning	67
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	67
Bedömningsgrunder	67
8 Fukt- och grönsaksavdelning	72
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	72
Bedömningsgrunder	72
9 Förpackade kyl- och frysvaror	76
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	76
Bedömningsgrunder	76
10 Kallt kök	79

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	79
Bedömningsgrunder.....	80
11 Varmt kök och grill	84
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	84
Bedömningsgrunder.....	85
12 Kött-, styckning- och malningsavdelning	89
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	89
Bedömningsgrunder.....	89
13 Lagerutrymmen	94
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	94
Bedömningsgrunder.....	94
14 Torrvaror och kolonial	97
Hälsorisker och prioriterade kontrollområden	97
Bedömningsgrunder.....	97
15 Information om de största detaljhandelskedjorna i Sverige	100
ICA Sverige	100
Coop.....	100
Axfood	101
Bergendahl Food AB	101

© Livsmedelsverket, december 2011

Projektledning: Åsa Eneroth (projektledare), Louise Nyholm och Daniel Selin

Språkgranskning: Maj Olausson

Textbearbetning/layout: Merethe Andersen

Foto omslag: Magnusson Produktion, Malmö

Inledning

Denna kontrollhandbok vänder sig till kontrollpersonal som utför offentlig kontroll i butik och handel. Dessa begrepp omfattar allt ifrån anläggningar som endast hanterar förpackade livsmedel till de som har en omfattande beredning och hantering av oförpackade livsmedel, ibland gränsande till att likna restauranger eller tillverkningsindustri.

I Livsmedelsverkets kontrollhandbok [Utföra offentlig livsmedelskontroll](#) och i kontrollhandbok [Planera, leda och följa upp offentlig livsmedelskontroll](#) ges råd och stöd till den som planerar och utför den operativa kontrollen vid livsmedelsanläggningar. Dessa kontrollhandböcker är generellt skrivna för att passa kontroll vid många olika typer av livsmedelsanläggningar. I kontrollhandbok butik ges ytterligare stöd och råd för kontroll av butik och handel.

Kontrollhandböckerna är avsedda att ge verktyg för att kunna bedöma risker, beskriva hur kontroll kan utföras samt ge exempel på bedömningar i kontrollen.

Kontrollhandbok butik behandlar inte alla företeelser och situationer som kan förekomma i en butik, utan fokuserar på de vanligaste och viktigaste ur kontrollsynpunkt. Den kommer heller inte att kunna användas som ett ”facit” som ger enkla och definitiva svar på hur olika företeelser ska bedömas. **Kontrollmyndigheten kan behöva göra andra prioriteringar än de som görs i handboken.**

Istället behandlar handboken enskilda frågor och kontrollområden med utgångspunkt i lagstiftningen och en riskbaserad kontroll. Det är också inspektörens stora utmaning och svårighet i yrket – att väga samman sina naturvetenskapliga kunskaper med lagstiftningens krav och utifrån detta bedöma de faktiska omständigheterna. **Kontrollhandboken bör läsas tillsammans med lagstiftningen**

1 Branschkunskap

Allmänt

För att bättre kunna ge kontrollmyndigheterna möjlighet att genomföra en riskbaserad och ändamålsenlig kontroll på rätt ställe i livsmedelskedjan ges i detta kapitel en orientering om butiksbranschen. Vilket livsmedelsföretag som är ansvarigt för livsmedel, lokaler, personal etc. i olika delar av livsmedelskedjan har stor betydelse för kontrollen.

För mer information om butiksbranschen, se även branschriktlinjerna:

- Säker mat i din butik, Svensk Dagligvaruhandel
- Säker mat i Servicehandeln, Svensk Servicehandel & Fast Food

Det finns många olika typer av butiker – från den lilla kvartersbutiken på hörnet som framför allt säljer förpackade livsmedel, till en stormarknad som även har eget bageri, tillverkning av färdiga maträtter, malning, styckning och förpackning av kött, manuell charkuteridisk, bitning av ost och försäljning av färsk fisk. Livsmedel säljs även på till exempel bensinmackar, träningsanläggningar, apotek, i videobutiker, liksom på torg och marknader.

Handel med livsmedel kan ske utan att livsmedelsföretagaren fysiskt kommer i kontakt med livsmedlet. Den kan till exempel bedrivas av butikskedjornas huvudkontor, matmäklare, säljbolag, importörer och via internet. Ett sådant livsmedelsföretag förmedlar då livsmedlet mellan livsmedelsföretag eller mellan livsmedelsföretag och konsument.

Även grossister förmedlar livsmedel, men här har livsmedelsföretagaren fysisk kontakt med livsmedlet. Denna handbok omfattar sådan grossistverksamhet som ingår i detaljhandelsbegreppet, dvs. verksamhet som bara är mellanhand och distribuerar vidare, utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning. Se även Livsmedelsverkets vägledning [Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar](#).

Butiker ska i de allra flesta fall registreras. Krav på godkännande gäller detaljhandelsanläggningar som bedriver verksamhet som är upptagen i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 om de även levererar produkter till andra livsmedelsanläggningar än detaljhandelsanläggningar eller till andra detaljhandelsanläggningar i sådan volym, omfattning och/eller med sådan spridning att undantaget i artikel 1.5.b inte är tillämpligt. Se Livsmedelsverkets vägledning [Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar](#).

Det är relativt vanligt att exempelvis fisk- eller delikatessdiskar i en butik drivs av en annan livsmedelsföretagare, vilket inte alltid är synligt för kunden. Det är vanligt att

man i dessa fall delar på gemensamhetsutrymmen, exempelvis personalutrymmen, varumottagning, lager och avfallshantering. Vid kontroll är det viktigt att skilja på anläggningarna så att, eventuella krav ställs mot rätt livsmedelsföretagare. Butiken bör genom avtal med handlaren ha gjort upp om riktlinjer, så att verksamheterna inte påverkar varandra negativt.

Plockhjälp från leverantörer kan förekomma i butiken. Leverantörens personal hjälper då butiken att fylla på av förpackade eller oförpackade livsmedel, till exempel bröd och godis. Även dessa personer måste följa butikens riktlinjer och krav.

Demonstration och provsmakning av mat i livsmedelsbutiker sker oftast med personal anställd direkt av det företag vars produkter man gör reklam för. Ett sådant matdemonstrationsföretag eller leverantör som demonstrerar i butik måste ha egen registrering, där demonstrationsverksamhet ingår. Matdemonstration som utförs av butikens egen personal ska ingå i butikens registrering. Samma hanterings- och hygienregler gäller vid matdemonstration som vid all annan livsmedelshantering.

Huvudkontor

Egna märkesvaror och ökad central styrning av butikerna i hela landet gör att detaljhandels huvudkontor får allt större ansvar för att livsmedlen är säkra och rätt märkta. Livsmedelskedjorna rationaliserar och styr sina butiker i allt högre grad. I dag fattas många beslut som rör livsmedelssäkerheten inte i den lokala butiken, utan centralt på huvudkontoret. Livsmedelsverket har kontrollansvar för de största butikskedjornas huvudkontor. Andra huvudkontor ligger under kommunal livsmedelskontroll.

Livsmedelskedjornas egna märkesvaror (EMV eller EVM) står för en stor del av omsättningen. Dessa varor har upphandlats av huvudkontoren som har granskat att de tillverkas på ett säkert sätt och att märkningsreglerna uppfylls samt att övriga krav livsmedelslagstiftningen ställer är uppfyllda (exempelvis med avseende på användning av tillsatser). Den enskilda butiken ansvarar ändå för att de livsmedel de släpper ut på marknaden uppfyller lagstiftningens krav. Eventuella krav kan därför riktas mot respektive butik. Därutöver bör information gå till den kontrollmyndighet som utövar kontroll av aktuella huvudkontor. Huvudkontoren är oftast ansvariga för spårbarhetssystem, återkallelser och utbildning för inköpare.

De huvudkontor som Livsmedelsverket för närvarande har kontrollansvar för är ICA, Coop, Lidl och Axfood. Längst bak i handboken följer en beskrivning av de största kedjorna, organisationsform etc. Uppgifterna kommer från respektive företag.

Färskvaruterminaler och distribution

Ett fåtal större detaljhandelskedjor dominerar marknaden i Sverige. De har alla ett likartat distributionsmönster till butikerna. Varje kedja har 1-2 centrala lager för torra varor

(kolonialvaror) och 1-2 färskvaruterminaler (kylvaror). Butikerna får varor från sina egna terminaler 2-5 dagar i veckan. Nästan alla varor i en butik finns i kundutrymmet, butikens bakre lager är i regel mycket litet. Öl/läsk, mejeri, bröd och i viss mån frukt och grönt levereras i många fall direkt från fabrik/grossist. Lokala livsmedelsleverantörer kan också leverera direkt till butik. De utgör endast en liten andel av helheten.

Fristående butiker eller butiker som tillhör mindre kedjor har olika distributionssystem. Allt från att alla varor levereras till butiken av en eller ett fåtal fasta leverantörer till att livsmedelsföretagaren själv ombesörjer inköp, transport och ibland även import/införsel till sin butik kan förekomma. Vem som ansvarar för livsmedlen var och vid vilken tidpunkt har stor betydelse vid kontrollen.

2 Hälsosfaror i butik

Flera faktorer påverkar vilka faror som finns i en butik och vilken risk de medför för konsumenten. I detta kapitel beskrivs mikrobiologiska, kemiska och allergi- liksom redlighetsrelaterade faror. Det handlar här om vad skulle kunna innebära hälsorisker för konsumenter i allmänhet eller bara för känsliga konsumentgrupper.

Mikrobiologiska faror

Bakterier från jord och miljö

Bacillus cereus* och *Clostridium perfringens

Dessa bakterier är en vanlig orsak till matförgiftningsutbrott vid servering av mat i storhushåll. Symtomen är diarré eller kräkningar, som normalt går över efter en eller ett par dagar.

Bacillus cereus och/eller *Clostridium perfringens* kan finnas på råvaror som grönsaker och kött. *Bacillus cereus* finns dessutom ofta i mjölk och på spannmålsprodukter, särskilt ris. Bakterierna kan bilda vilkroppar (sporer) som överlever kokning och som i tillagande maträtter kan gro och börja växa till. Typiska livsmedel som utpekats vid matförgiftningar är grytor, ris, pastarätter och rätter där mjölkpulver ingår. Mjöl utpekats ibland som källa till luftburen spridning av sporer av *Bacillus cereus*, men halterna i mjöl är mycket låga jämfört med dem som kan finnas på till exempel grönsaker.

Bakterierna måste växa till höga halter för att de ska orsaka sjukdom. Om tillagad mat kyls ned för långsamt, eller varmhålls vid temperatur som medger tillväxt, kan sporerna gro och bakterierna växa till halter som kan orsaka matförgiftning. Återuppvärmning till tillräckligt hög temperatur före servering minskar risken för matförgiftning av *Clostridium perfringens*, medan *Bacillus cereus* kan bilda ett värmebeständigt toxin.

KONTROLL

Matförgiftning på grund av sporbildande bakterier förhindras effektivt genom temperaturkontroll:

- snabb nedkylning till kylförvaringstemperatur,
- kylförvaring vid låg temperatur,
- varmhållning vid hög temperatur.

Återuppvärmning kan förhindra matförgiftningar av *Clostridium perfringens* om nedkylning och/eller kylförvaring inte har skötts på rätt sätt. Åtgärder för att förhindra att sporer sprids från jord eller andra källor till livsmedel kan höra till god allmänhygien, men är mindre viktigt för risken för matförgiftningar. Man bör ändå utgå ifrån att sporer kan finnas på råvaror – det viktiga är att de förhindras att växa till.

Infektioner med *Listeria monocytogenes* är ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för mottagliga personer. De främsta riskgrupperna är äldre och personer med nedsatt immunförsvar som kan drabbas av symtom som blodförgiftning och hjärnhinneinflammation. Gravida kan få influensaliknande symtom eller vara symtomfria, men om fostret smittas kan det leda till missfall eller skador.

Listeria monocytogenes är allmänt spridd i naturen och kan därför finnas på många livsmedelsråvaror. Den etablerar sig också lätt som husflora i lokaler för livsmedelstillverkning. Bakterien kan växa till vid låga temperaturer, ända ner mot 0°C, men förökar sig väsentligt snabbare vid kylförvaring i till exempel + 8°C jämfört med + 4 °C . Bakterien dör snabbt vid tillagning av mat till 70°C.

Smittkällor är främst ätfärdiga, kylförvarade livsmedel med lång hållbarhet. I Sverige är *Listeria monocytogenes* vanligast i vakuumpackad rökt eller gravad fisk, men kan också finnas i till exempel vakuumpackade smörgåspålägg och mögel- och kittost. Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok [Provtagning, del 3](#)

KONTROLL

Grundläggande är att förhindra att ätfärdiga, kylförvarade livsmedel med lång hållbarhet förorenas med *Listeria monocytogenes*. Det är därför nödvändigt att lokaler för tillverkning av livsmedel rengörs noggrant, särskilt utrustning och ytor i kontakt med livsmedel (t.ex. skivningsutrustning och annan utrustning som kommer i kontakt med "naket" livsmedel). För att begränsa tillväxt av bakterien under lagring av livsmedel är det också viktigt att kylförvaring sker vid rätt temperatur. För riskgrupper som gravida och äldre finns särskilda kostråd.

Zoonotiska tarmbakterier

Salmonella, *Campylobacter*, *Yersinia enterocolitica* och Patogena *Escherichia coli* (EHEC)

De vanligaste symtomen vid infektioner med zoonotiska tarmbakterier är feber, magsmärtor och diarré. Dessa varar normalt några dygn, men kan ibland bli mer långvariga. Följdsjukdomar, till exempel ledbesvär, förekommer och infektion av Ehec kan leda till njurskador.

Bakterierna lever i tarmen hos djur och människor och kan spridas till livsmedel via avföring. Vegetabilier, särskilt bladgrönsaker och frön till groddar, kan förorenas under odlingen, medan kött kan förorenas i samband med slakten. Det finns också risk för att smittbärande personer överför bakterier via händerna till livsmedel, eller att bakterier sprids från rått kött till ätfärdiga livsmedel. Infektionsdosen varierar mellan de olika bakterierna och beroende på i vilket livsmedel de förekommer, men det kan räcka med ett

fåtal bakterier för att man ska bli sjuk. Samtliga dör snabbt vid tillagning av mat till 70°C.
Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok [Provtagning, del 3](#)

KONTROLL

Grundläggande är att förhindra att zoonotiska tarmbakterier sprids från smittbärande personer eller rått kött till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom

- god handhygien
- rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga, oförpackade livsmedel,
- hygienisk hantering av rått kött i köket.

Det är också viktigt att fågelkött och köttfärs genomstecks ordentligt. Skölinina av bladärönsaker och aroddar minskar halterna av bakterier

Stafylokocker

Toxin som bildas av stafylokocker är en vanlig orsak till matförgiftningar. Symtomen är kräkningar, magkramper och diarré som normalt går över efter en eller ett par dagar.

Många människor är bärare av stafylokocker, särskilt på slemhinnan i näsan eller i sår. Vid hantering av livsmedel kan bakterier överföras via händerna. Om maten sedan förvaras vid temperaturer över kylskåpstemperatur kan bakterierna växa till höga halter och då bilda ett värmebeständigt toxin. Om maten däremot förvaras i kylskåpstemperatur sker ingen tillväxt och det bildas inget toxin. Stafylokocker trivs särskilt bra i värmebehandlade, animaliska livsmedel där konkurrensen från andra bakterier är mindre än i råa livsmedel. Exempel på maträtter som har utpekats som smittkällor i matförgiftningsutbrott är kebab, pizza, smörgåstårter och buffémat. **Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok [Provtagning, del 3](#)**

KONTROLL

God handhygien förhindrar att livsmedel kontamineras med stafylokocker, men det är lika viktigt med korrekt kylförvaring. Så länge livsmedel förvaras vid kylskåpstemperatur kan stafylokocker inte växa till och bilda toxin.

Norovirus

Norovirus hör till familjen calicivirus, där också sapovirus ingår. Norovirus är mycket vanligare än sapovirus, och står varje år för flest rapporterade fall av matförgiftningsutbrott i Sverige. Symtomen är diarré eller kräkningar, som normalt går över efter en eller ett par dagar. Norovirus orsakar också vinterkräksjuka, men då handlar det om spridning från person till person.

Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Vanligen orsakas matförgiftningsutbrotten av att en smittbärande person sprider viruset via händerna till ätfärdig mat. Exempel på livsmedel som har utpekats som smittkällor är konditorivaror, smörgåsar, smörgåstårter och buffémat. Norovirus kan också förekomma i livsmedel som äts utan värmebehandling, särskilt ostron och importerade frysta hallon. Viruset är mer värmetåligt än bakterier, men dör snabbt vid upphettning till 100°C, eller till lägre temperaturer under en längre tid. Till skillnad från influensavirus och bakterier är norovirus inte känsliga för alkohol. Att tvätta händerna med tvål och vatten är därför mer effektivt för att avlägsna norovirus än att använda många vanliga handdesinficeringsmedel. Det pågår dock en utveckling av desinficeringsmedel och nyare produkter kan ha effekt även mot norovirus. [Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok Provtagning, del 3](#)

KONTROLL

De viktigaste åtgärderna mot förorening av norovirus är

- god handhygien och
- rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

Parasiter

Förekomsten av parasiter är överlag liten i livsmedel på den svenska marknaden. Parasiter dör snabbt vid tillagning av mat till över 66°C. Parasiter som finns i fisk dör också vid djupfrysning, liksom flertalet parasiter i kött. [Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok Provtagning, del 3](#)

KONTROLL

Fisk som ska ätas rå, kallrökt eller gravad ska normalt ha varit djupfrost, om det inte går att visa att den kommer från en fångstplats/odling där parasiter inte är någon hälsofar. För gravida finns särskilda kostråd för att undvika parasiten toxoplasma som kan finnas i lamm- och griskött.

Mögel och mykotoxiner

Mögelsvampar som växer till i livsmedel kan bilda mykotoxiner, dvs. mögelgifter. Sådana mögelsvampar förekommer främst i primärproduktion och kan ge problem under odling, torkning och lagring av produkter som spannmål, nötter, kryddor eller torkad frukt. Det är mindre vanligt att arter som växer till på livsmedel senare i livsmedelskedjan bildar mykotoxiner, utan de är i första hand ett kvalitetsproblem eftersom de kan ge livsmedlen dålig lukt och smak.

Mögelsporer sprids med luften och finns i stora mängder i många miljöer. De kan få fäste i material och växa till i till exempel kylrum och andra lagringsutrymmen. De är då en viktig källa till förorening av livsmedel men kan också, om sporhalten i luften blir hög, orsaka allergiska besvär hos personalen. I livsmedel är sporena i sig ett inte något problem. Det är först om de ges möjlighet att gro och mögelsvamparna kan växa till i ett livsmedel som mykotoxiner kan bildas eller som kvalitetsproblem kan uppstå. Vissa mögelsvampar kan växa vid kylskåpstemperatur, men växer långsammare ju kallare det är. Jämfört med bakterier behöver mögelsvampar mindre tillgängligt vatten och kan därför växa på livsmedel med lägre vattenaktivitet. Mögelsvampar är känsliga för koldioxid och växer inte till i förpackningar med modifierad atmosfär. **Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok [Provtagning, del 3](#)**

KONTROLL

Tillväxt av mögelsvampar förhindras genom att livsmedel förvaras på rätt sätt.

Det innebär

- att kylvaror ska förvaras vid rätt temperatur,
- att torrvaror ska skyddas från fukt och
- att förpackningar med modifierad atmosfär ska vara hela.

Butiker som utan tidigare mellanled köper in specerier som torkad frukt, ris, säd och nötter måste säkerställa att de är säkra livsmedel, exempelvis genom analysresultat.

Kemiska risker och faror

Allergener

Inom EU har vi gemensamt kommit fram till ett antal ämnen eller produkter som när de ingår i livsmedel alltid måste anges i ingrediens-förteckningen. Det beror på att huvuddelen av alla livsmedelsallergier eller överkänslighetsreaktioner sker mot dessa ämnen eller produkter. Några exempel på sådana allergena ingredienser är proteiner som finns i vanliga livsmedel, som mjölk, ägg, fisk, skaldjur, baljväxter (exv. jordnöt, soja-bönor, lupinmjöl), nötter (exv. hasselnöt, valnöt, pekan, cashew, pinjenöt, pistasch, paranötter, makadamianöt, mandel), fröer (exv. sesamfrö, senap), selleri och spannmål (vete, t.ex. spelt och khorasanvete, råg, korn och havre). Hela listan finns i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011. I fortsättningen benämns ingredienser från listan i bilaga II **allergena ingredienser**.

Ytterligare ett stort antal livsmedel kan orsaka allergier, men reaktioner mot dem är mindre vanliga.

Allergiska reaktioner uppkommer snabbt efter intag och kan yttra sig som magont, diarré, kräkningar, astma och/eller eksem. Det mest allvarliga tillståndet är anafylaktisk (allergisk chock) som kan leda till organkollaps och dödsfall om den drabbade inte snabbt får rätt medicin. Olika allergiska individer är olika känsliga. En del reagerar på mycket små mängder (mg protein) medan andra reagerar först mot större mängder allergen. Allvarliga symtom kan orsakas av alla ovan nämnda allergener. Det är en missuppfattning att bara nötter och jordnötter orsakar svåra reaktioner.

Celiaki (glutenintolerans) är exempel på en annan överkänslighetsreaktion. Hos personer med celiaki orsakar gluten, som finns i bl.a. vete, råg och korn, en skada i tunntarmslemhinnan vilket leder till försämrat näringsupptag. Hos en del, men inte alla, uppkommer akuta symtom efter intag i form av magont och kräkning.

En vanlig orsak till **oväntade** allergiska reaktioner är att allergenet i fråga inte finns med i ingrediensförteckningen. Det kan bero på **att receptet inte överensstämmer med ingrediensförteckningen** eller **att sammansatta ingredienser används utan att det återges vad som ingår i dessa sammansatta ingredienser**. **Sammanblandning** som att en slev med en sås som innehåller mjölk stoppas i en sås som inte innehåller mjölk **kan också orsaka att låga eller medelhöga halter allergen förekommer odeklarerade i maten**.

KONTROLL

För oförpackade livsmedel och livsmedel som förpackas och säljs över disk ska butiken kunna redogöra för hur de säkerställer att rätt information om allergena ingredienser lämnas. Kunden ska inte behöva fråga om informationen finns att få. Om butiken väljer att ge informationen muntligt behöver de därför upplysa kunden om att information finns att få. De kan exempelvis ha en skylt i närheten av där livsmedlen säljs där det står "Är det något du inte tål? – prata med oss". För mer information se även Livsmedelsverkets broschyr "Information om livsmedel som inte är färdigförpackade". Även om informationen lämnas skriftligt är det en fördel om kunden uppmanas att fråga. Då kan kunden och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och butikens hantering gällande aktuellt allergen.

För att säkerställa att rätt information ges till kunden om livsmedel som inte är färdigförpackade är det viktigt att butiken har rutiner som säkerställer att alla allergena ingredienser återges. Det kan till exempel vara genom att spara ingrediensförteckningar till sammansatta ingredienser och ha god kunskap om olika recept. Det är också viktigt att förhindra att olika livsmedel förorenar varandra genom direktkontakt. Vid lösviktsförsäljning är det svårt att undvika att smulor sprids mellan olika livsmedel. Det är viktigt att personalen har goda kunskaper om detta så att de inte ger konsumenten felaktig information. Kontroll av dokumentation/märkning kan förhindra att oönskade allergener förekommer i ingredienser eller färdiga maträtter. Beredning av livsmedel utan ett visst allergen kan separeras från livsmedel med detta allergen genom att livsmedel utan allergenet tillverkas först (tidsseparering).

För färdigförpackade livsmedel som butiken märker med ingrediensförteckning ska allergener anges [enlighet artikel 21 i förordning 1169/2011](#). Se även kontrollrutan om livsmedelsinformation och märkning på sid 50.

Se även branschriktlinjerna ”[Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel](#)” samt ” information på Livsmedelsverkets webbplats om [allergener](#).

KONTROLL

För kontroll av livsmedel som anges vara ”fri från” gluten, laktos eller annan allergen ingrediens, se Livsmedelsverkets vägledning [Livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans](#).

Andra kemiska risker

I de fall det finns kemiska gränsvärden får inte butiken sälja livsmedel som överskrider dessa. Detta kan röra sig om vissa ämnen som kan förekomma. Det kan exempelvis handla om cesium i bär och vilt, dioxin i fisk och gift i svamp, men även om tillsatser, exempelvis otillåtna färgämnen eller konserveringsmedel.

Dessutom ska livsmedel skyddas mot kontamination och får inte säljas om de exempelvis förorenats med rengöringsmedel eller råttgift, har en avvikande lukt eller liknande oavsett om det är klarlagt att det innebär en hälsorisk eller inte.

KONTROLL

Butiker som utan tidigare mellanled köper in svamp, viltkött och viltfångad fisk måste säkerställa att de är säkra livsmedel med avseende på miljögifter, exempelvis genom analysresultat.

Butiker som köper in grönsaker och frukt utan tidigare mellanled måste säkerställa att de är säkra livsmedel med avseende på bekämpningsmedelsrester.

3 Risk för att konsumenten blir vilseledd

[Förordning \(EG\) nr 178/2002](#) innehåller inte bara allmänna principer och förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, utan också krav på märkning och presentation. Av artikel 16 framgår att konsumenten inte får vilseledas av hur livsmedels märkning, marknadsföring eller presentation, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, hur de arrangeras etc.

Det är förbjudet att släppa ut livsmedel på marknaden som inte uppfyller kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (10 § [Livsmedelslagen 2006:804](#)), och i EUs gemensamma bestämmelser.

Livsmedelslagstiftningens syfte är att skydda konsumentens intressen och göra det möjligt att fatta välgrundade beslut om livsmedel de avser att inhandla genom att förebygga bedrägliga och vilseledande förfaranden, förvanskningar av livsmedel och andra förfaranden som kan vilseleda konsumenten (artikel 8 i förordning (EG) nr 178/2002).

Meningen med **reglerna om livsmedelsinformation och märkning** är att konsumenterna ska få tillräckligt bra information för att kunna göra egna och medvetena val.

Det finns märkningsuppgifter som är eller kan vara direkt kopplade till livsmedelssäkerhet, till exempel datummärkning, förvaringsanvisning, bruksanvisning, rekommenderad dagsdos (kosttillskott) och uppgift om innehåll av allergener. Samtliga märkningsuppgifter ska vara korrekta och ge en rättvisande bild av livsmedlet.

Många märkningsuppgifter är obligatoriska och ska anges på merparten av alla färdigförpackade livsmedel. Därtill kommer frivilliga märkningsuppgifter. För samtliga gäller att uppgifterna inte får vilseleda konsumenten eller användas på ett oredligt sätt (artikel 7 i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#)).

Reglerna om livsmedelsinformation omfattar även presentationen av livsmedlet. Hur livsmedlet presenteras och erbjuds till försäljning i butiken får inte heller vilseleda konsumenten.

Livsmedelsinformationen omfattar både text, bilder och övrig dekor på emballage, etikett eller i uppgifter som hänvisar till livsmedlet i anslutning till försäljningen, till exempel skyltar, hyllkantsmärkning eller dekor i butiken.

Marknadsföring som inte sker i eller i anslutning till butiken, till exempel i reklamblad eller reklamslag på TV, faller under Konsumentverkets ansvarsområde. Enligt överenskommelse mellan Livsmedelsverket och Konsumentverket omfattas skylt för en

specifik produkt i anslutning till försäljningsställe, i eller precis utanför butiken, av livsmedelskontrollens ansvarsområde.

KONTROLL

De obligatoriska märkningsuppgifterna måste finnas på det färdigförpackade livsmedlet när det erbjuds till försäljning, dvs. när det står på butikshyllan. Innan dess kan viss märkning finnas i medföljande handling. Naturligtvis får förpackningarna vara konsumentmärkta även i tidigare led. Kontrollen görs bäst genom att man kontrollerar konsumentmärkningen hos den som förser förpackningarna med märkningen. Hos andra aktörer, till exempel industri och andra tidigare handelsled, kontrolleras den medföljande handlingen.

Det är viktigt att särskilt vara uppmärksam på import från länder utanför EU. Gränskontrollen har inget ansvar för kontroll av konsumentmärkning på importerade varor, utan granskar den märkning som är obligatorisk vid import- införseltillfället, till exempel ursprungsland, anläggningsnummer och identifieringsnummer. Om uppenbara märkningsfel i övrigt uppmärksammas kontaktar gränskontrollen aktuell kommunal nämnd där importören hör hemma och uppmärksammar dem på problemet. Varor från andra EU-länder passerar fritt över gränserna. Det som kommer till en anläggning i Sverige har visserligen varit ställt under kontroll i ett annat EU-land, men första svenska kontrollmyndighet är den som har kontrollansvar för den anläggning dit varan förs, till exempel en butik eller grossist.

Märkning ska vara på svenska enligt 5 § [LIVSFS 2014:4](#) oavsett om avsedda kunder förstår andra språk.

Offentlig kontroll ska utföras med lämpliga kontrollmetoder (artikel 10 punkt 1 i [förordning \(EG\) nr 882/2004](#) till exempel genom kartläggning, övervakning, revision, inspektion, provtagning och analys, som alla kan bli aktuella i märkningskontrollen. Se även kontrollhandbok [Provtagning del 7 och 8](#) för provtagning och analys av allergener och redlighet.

Märkningskontroll kan bli aktuell inom flera kontrollområden, till exempel grundförutsättningar (utbildning), HACCP (för att bemästra faran med allergener), information, spårbarhet och mikrobiologiska kriterier (datummärkning för att ange hållbarhetstid samt bruksanvisning). Se även avsnittet Information/märkning i kapitel 5.

4 Kontrollmetoder och -frekvens i butik

Vid kontroll på plats i en butik kan olika kontrollmetoder användas för att kontrollera att livsmedelsföretagaren uppfyller lagstiftningens krav. Vilken kontrollmetod som används kan bland annat bero på verksamhetens storlek och art, dvs. risk, och tidigare erfarenheter från kontrollen¹.

Huvuddelen av kontrollen av en butik ska vara besök på plats som syftar till att verifiera efterlevnaden av lagstiftningen². Olika kontrollmetoder är lämpliga beroende på orsaken till besöket och dess syfte. För de flesta anläggningar är det lämpligt att växla mellan kontrollmetoderna för att på så sätt bättre få en helhetsbild av hur verksamheten fungerar. Verifiering av att rutiner följs görs exempelvis genom korta riktade inspektioner som fokuserar på faktiska omständigheter i nuläget. Verifiering av att rutiner finns och är ändamålsenliga görs lämpligen genom att verksamheten revideras. I båda fallen kan myndigheten använda sig av provtagning för att verifiera omständigheter där så är lämpligt, exempelvis att rengöringen fungerar tillfredsställande eller att mikrobiologiska eller kemiska kriterier uppnås.

Både livsmedelsföretagaren och kontrollmyndigheten har till uppgift att verifiera efterlevnaden av lagstiftningen. Livsmedelsföretagaren ska kontinuerligt kontrollera att han eller hon följer lagstiftningens krav och uppnår målen³. Kontrollmyndigheten ska göra regelbunden kontroll för att verifiera efterlevnaden och att lagstiftningens mål uppnås⁴.

Kontrollbesök ska i regel utföras oanmälda för att verifiera hur butiken uppfyller lagstiftningens krav⁵. Avsikten med kontrollbesöket kan försvåras om besöket anmäls. Kontroll ska huvudsakligen ske när anläggningen är i drift utom när annat är motiverat. Vid exempelvis verifierande kontroll av rengöring kan det vara rimligare att kontrollera utanför driften. Det kan finnas skäl till att utföra kontroll med anmälda besök. Det kan till exempel vara om verksamheten är komplicerad, transportföretag eller mobila verksamheter. I många fall är det lämpligt att variera mellan oanmälda och anmälda besök. Om butiken består av flera olika komplicerade delområden kan det vara lämpligt att kontrollera dem vid olika tillfällen. Varje kontrollbesök behöver inte, och bör inte, omfatta alla kontrollområden inom alla delverksamheter.

¹ Se vidare i kontrollhandbok [Utföra offentlig livsmedelskontroll](#)

² Förordning (EG) nr [882/2004](#) beaktandesats 6

³ Förordning (EG) nr [178/2002](#) art 17

⁴ Förordning (EG) nr [882/2004](#) art 1

⁵ Förordning (EG) nr [882/2004](#) art 3.2

Kontrollmetod

Val av kontrollmetod bör återspegla risker och komplexitet i verksamheten. Vid bedömningen av vad som är ändamålsenligt (för rutiner, övervakning och resultat) är det viktigt att ta hänsyn till den aktuella verksamhetstypen. Nedan ges riktlinjer för vilken kontrollmetod som kan passa för olika typer av butiker.

Butiker utan beredning

Oanmäld inspektion bör tillämpas i första hand. För vissa kontrollområden kan föranmäld revision vara lämpligt, till exempel om iakttagelser vid inspektioner föranleder detta.

Provtagning kan användas vid särskild misstanke om avvikelse.

En kvartersbutik med försäljning av färdigförpackade livsmedel och viss lösviktsförsäljning ska huvudsakligen inspekteras. Revision av delar av systemet kan vara aktuell vid återkommande brister.

Butiker med beredning

Huvuddelen av besöken bör vara oanmälda inspektioner. Anmäld revision bör förekomma regelbundet av kontrollområden som är svåra att inspektera, till exempel spårbarhet och butikens egen kontroll.

Kontroll av en stormarknad kan innebära att de delar som inte inkluderar beredning kontrolleras genom inspektion. Bageri och kallskänk kontrolleras främst genom inspektion, men revision genomförs med viss regelbundenhet av de kontrollområden där detta är lämpligt. Fisk- och köttavdelning, grill och matlagning kontrolleras genom revision förhållandevis oftare, men även här görs fler inspektioner än revisioner.

Vid kontroll av butik utnyttjas provtagning och analys främst som ett komplement till inspektioner och revisioner, för att validera effekten av livsmedelsföretagarens rutiner eller påstående i märkningen. Provtagning kan också vara aktuell när man utreder misstänkta livsmedelsburna sjukdomsutbrott eller klagomål, liksom vid kartläggning eller projektinriktad provtagning.

Kontrollfrekvens

Varje anläggning ska få den kontrolltid som fastställs av myndigheten och kontrolltiden ska beräknas utifrån ett riskperspektiv. Hur kontrolltiden används på bästa sätt måste varje myndighet bedöma. Antal kontrollbesök och typ av kontrollmetod kan behöva variera även mellan liknande anläggningar. Det är viktigt att myndigheten fastställer vilken kontroll som behöver utföras på olika anläggningar för att få effektiv och ändamålsenlig kontroll. Kontrollen ska vara planerad. Planerad kontroll för butiker innehåller i normalfallet både föranmälda kontrollbesök och oanmälda kontrollbesök.

Vid kontroll av s.k. målinriktade regler ska myndigheten bedöma om företaget uppfyller lagstiftningens krav, inte i förväg ha bestämt hur företaget ska uppfylla kraven. Om exempelvis en butik har ett misstänkt otillräckligt ventilationssystem och kontrollmyndig-

heten vill försäkra sig om att detta inte leder till luftburen kontamination måste detta verifieras genom kontroller, där resultatet av ventilationssystemet granskas. Först när kontrollmyndigheten har sett tecken på att ventilationen är undermålig, exempelvis genom kondensbildning eller svartmögel, kan den ställa krav, eftersom det är först då det handlar om bristande efterlevnad.

I tabellen nedan ges förslag på hur den planerade kontrollfrekvensen påverkas av verksamhetstyp, även andra aspekter kan vägas in. Observera att detta är riktvärden och att alla kontrollområden inte måste kontrolleras vid varje besök. Avsteg kan vara nödvändiga, dock inte av resursskäl.

Verksamhetstyp	Frekvens (ggr/år)	Huvudsaklig kontrollmetod/-er	Aktuella kontrollområden
Butiker som säljer förpackade livsmedel samt frukt, godis och bröd i lösvikt	0,33-1	Inspektion	• Infrastruktur, lokaler och utrustning • Säker hantering, lager och transport • Hantering och förvaring av avfall • Skadedjursbekämpning • Rengöring och desinfektion • Temperatur • Personlig hygien • Utbildning • Information • Spårbarhet
Butiker som säljer förpackade livsmedel och har en enkel hantering av oförpackade livsmedel, t ex bitar ost, gräddar bake off-produkter	1-2	Inspektion provtagning	• Infrastruktur, lokaler och utrustning • Råvaror och förpackningsmaterial • Säker hantering, lager och transport • Hantering och förvaring av avfall • Skadedjursbekämpning • Rengöring och desinfektion • Vattenkvalitet • Temperatur • Personlig hygien • Utbildning • HACCP • Information • Spårbarhet
Butiker som har en omfattande beredning och bearbetning av livsmedel, t ex matlagning, kött-hantering	2-6	Inspektion provtagning revision	• Infrastruktur, lokaler och utrustning • Råvaror och förpackningsmaterial • Säker hantering, lager och transport • Hantering och förvaring av avfall • Skadedjursbekämpning • Rengöring och desinfektion • Vattenkvalitet • Temperatur • Personlig hygien • Utbildning • HACCP • Information • Spårbarhet • Mikrobiologiska kriterier • Övrigt

Temperaturmätning

Temperatur och förvaringstid är av avgörande betydelse för livsmedels hållbarhet och säkerhet. Om ett livsmedel förvaras för lång tid vid temperaturer som tillåter tillväxt av mikroorganismer (cirka åtta till + 60°C) förkortas hållbarhetstiden och risken för att matförgiftning ökar. Detta gäller vid såväl förvaring av kyllda produkter som vid nedkylning, varmhållning och återupphettning av färdiglagad mat.

De stora butikskedjorna har datoriserade övervakningssystem för de flesta av sina kyl- och frysenheter, men ibland kan det finnas enheter som övervakas manuellt. Det kan också förekomma att andra företag ställer ut kylar i butiken för ”sina” produkter, till exempel vid kampanjer. Det är dock alltid butiken som ansvarar för att de livsmedel som säljs håller rätt temperatur.

Färdigförpackade livsmedel ska förvaras vid högst den temperatur som är angiven som förvaringstemperatur, till exempel + 6°C. Annars stämmer inte den hållbarhetstid som har angivits på förpackningen.

Utförande

Om stickprovsmässig kontroll av temperaturer genomförs bör den innefatta samma punkter som ska kontrolleras enligt företagets egen övervakning. Det är lämpligt att företagets representant deltar med sin termometer vid mätningen. Man kan då jämföra resultat och diskutera eventuella brister som uppdagas.

Normalt förfarande vid kontroll av temperaturer i butik bör vara:

1. kontroll av butikens övervakningssystem, elektroniska eller manuella
2. mätning mellan två förpackningar eller i oförpackat livsmedel med väl desinficerad givare, dvs. icke förstörande mätning
3. mätning med insticksgivare i det aktuella livsmedlet, dvs. förstörande mätning

Om förhållandena är tillfredsställande efter steg 1 eller 2, finns det inte anledning att gå vidare till nästa steg. Om det inte finns något övervakningssystem eller om myndigheten har anledning att misstänka att uppgifterna är osäkra bör man utföra kontroll enligt steg 2. Om mätningen i steg 2 inte ger tillfredsställande resultat bör man gå vidare till steg 3. En mätning enligt steg 3 måste genomföras om resultatet ska ligga till grund för sanktioner. Notera samtliga uppmätta värden och ange noga var och hur mätningen är utförd.

Om en mätning visar felaktig temperatur, mäter man en andra gång när det översta eller yttersta lagret är borttaget. Vid uppmätta avvikelser måste kontrollmyndigheten värdera risken med den aktuella situationen. Hänsyn måste bland annat tas till vilka förhållanden som kan ha påverkat temperaturen, till exempel om det är fråga om en kortvarig överskridelse eller inte, om livsmedlet är i en uppvärmnings-, upptinings- eller nedkylningsprocess och vad dessa förhållanden kan innebära för livsmedelssäkerheten.

För att säkerställa att resultatet från en temperaturmätning är riktigt, måste den termometer som används i tillsynen vara spårbart kalibrerad eller kontrollerad mot en spårbart kalibrerad termometer. Det enklaste är att ha tillgång till en spårbart kalibrerad kontrolltermometer som inte används i fält. Livsmedelsverket rekommenderar att brukstermometrarna (om man har flera bör de märkas så att de går att särskilja) kontrolleras mot kontrolltermometern minst en gång per månad. Kontrolltermometern ska kalibreras årligen. Kalibrering och kontroller måste dokumenteras.

Det är idag mycket vanligt med yttermetrar av IR-typ. Svårigheten med dem är att mätresultatet påverkas av förhållanden som kan vara svåra att överblicka, till exempel typ av förpackningsmaterial eller omgivande ytors temperatur. Det gör mätningen mindre noggrann och en sådan termometer är därför inte lämplig som underlag för myndighetsutövning. En IR-mätare kan däremot användas för att undersöka var en noggrannare mätning bör göras i till exempel en kyldisk.

Exempel på olika sätt att mäta

Förvaring: Förpackningar med modifierad atmosfär, vacuumförpackning och förpackning där livsmedlet ligger direkt emot förpackningsmaterialet	Använd insticksgivare eller lägg trådgivare mellan två förpackningar som pressas samman. Undvik att mäta mot cellplast, till exempel frigolit, vänd den ena förpackningen så att ev. plastfilmer kommer mot varandra. Alternativt kan en isolerande kloss av cellplast användas för att trycka givaren mot livsmedlet. Se till att givaren har minst 5 cm anläggningsyta mot livsmedlet.
Förvaring: Livsmedel med yttre förpackning, till exempel kartong,	Använd insticksgivare eller öppna förpackningen och mät direkt mot innerförpackning med tråd- eller ytgivare. I övrigt se ovanstående exempel.
Värmebehandling, varmhållnings- och serveringstemperatur	Mät med väl rengjord insticksgivare på flera ställen i livsmedlet, till exempel i kärnan och nära ytan. Se till att givaren har minst 5 cm anläggningsyta mot livsmedlet.
Nedkylning eller upptining	Använd temperaturlogger under hela nedkylnings-/upptiningstiden enligt tillverkarens instruktion. Ett alternativ är att mäta med väl rengjord insticksgivare på flera ställen i livsmedlet, till exempel i kärnan och nära ytan, på livsmedel som just har kylts ned eller håller på att kylas ned. Notera tiden när man enligt uppgift avslutade värmebehandlingen/frysförvaringen.
Transporter	Använd temperaturlogger under transporten enligt tillverkarens instruktion. Placera logger/givare så livsmedlets temperatur och inte lufttemperaturen mäts. Ett alternativ är att mäta med insticksgivare i livsmedlet eller med trådgivare mellan paket då livsmedlen just ankommit. Mät med fördel på flera ställen i leveransen.

5 Kontrollområden i butik

Indelningen i de kontrollområden som vi kallar grundförutsättningar enligt Livsmedelsverkets modell har ingen direkt motsvarighet i lagstiftningen. Livsmedelsföretagaren har inte heller någon skyldighet att strukturera upp sina egna kontroller efter samma modell.

Här följer en beskrivning av hur respektive kontrollområde kan kontrolleras i butiker med olika typer av verksamhet. Utöver det som står i kontrollhandbok [Utföra offentlig livsmedelskontroll](#) ges här mer specifika tips, råd och bedömningsgrunder för kontroll av butiker. För vissa kontrollområden är det inte aktuellt att ge specifika råd för olika verksamhetstyper, utan kontrollen inom kontrollområdet beskrivs generellt.

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Ett av lagstiftningens huvudmål är att säkra livsmedel ska produceras. Ansvaret för detta är alltid livsmedelsföretagarens. Företagaren kan aldrig frånskriva sig ansvar för livsmedelssäkerheten eller skjuta över det på till exempel kontrollmyndigheten. Lagstiftningen inom framför allt hygienområdet är målstyrd, vilket möjliggör flexibla lösningar för att uppfylla lagstiftningens krav.

Alla krav som ställs på en livsmedelsföretagare, oavsett om det handlar om krav på lokalen eller på särskild hantering, ska ställas utifrån att kravet är relevant – att det behövs för att nå målet säkra livsmedel. Brister i hur lokalerna är utformade kan motverkas genom att företagaren hanterar livsmedlen på ett särskilt sätt eller vidtar andra åtgärder som motverkar bristen.

Livsmedelslagstiftningen reglerar hantering av livsmedel i en butik. Livsmedelslagstiftningen reglerar inte hur annan verksamhet, till exempel pakethantering eller pant-/returhantering, ska ske. Däremot reglerar den livsmedelshantering i förhållande till dessa verksamheter.

Enligt [kommissionens vägledning till förordning \(EG\) nr 852/2004](#), omfattar ”livsmedelslokaler” inte bara lokaler där livsmedel hanteras eller bearbetas, utan även i tillämpliga fall den omedelbara omgivningen inom företagsområdets gräns. Det är möjligt att ställa krav på omkringliggande områden med stöd av livsmedelslagstiftningen endast om det har betydelse för livsmedelshygienen, dvs. att livsmedel påverkas negativt av de brister som identifierats. Däremot kan inte livsmedelslagstiftningen användas för att till exempel ställa krav på kylt soprum för att det luktar illa i omgivningen. Exempelvis är stökiga lastkajer och omklädningsrum inte alltid en avvikelse från lagstiftningen, utan måste bedömas utifrån om det finns risk för att livsmedel blir osäkra.

Lokaler

En lokal där livsmedel hanteras, bereds eller bearbetas ska vara utformad och utrustad så att all hantering av livsmedel i den kan ske på ett säkert sätt. Detta är grunden för alla lokalkrav. Eftersom lagstiftningen är målstyrd och målen kan nås på olika sätt innebär detta att livsmedelslokaler kan se ut och fungera på olika sätt.

Alla livsmedelslokaler ska vara rena och i gott skick. En livsmedelslokal ska vara planerad, utformad och konstruerad så att den blir lätt att sköta och hålla ren. Det är också viktigt att man i en livsmedelslokal kan ha goda förutsättningar för att hantera den personliga hygien utan att den påverkar livsmedelssäkerheten negativt. Vad som är tillräckligt rent varierar beroende på verksamhet.

Särskilda regler för beredningslokaler

I lokaler där livsmedel bereds eller bearbetas ska utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis⁶. Det innebär att livsmedlen inte ska påverkas negativt mellan och under olika moment i tillverkningsstegen. Detta innebär att det i normalfallet är rimligt att golv och väggar, upp till lämplig höjd, är lätta att göra rena. Det finns stor erfarenhet av olika material och deras olika slitstyrka. Om material, som inte är slitstarka används ökar livsmedelsföretagens arbetsinsats för skötsel och framför allt underhåll. Myndigheten kanske oftare måste kontrollera att lokalen sköts. Det kan ske med flera kortare kontrollbesök, fram till dess att myndigheten är övertygad om att skötseln och underhållet fungerar. Den totala kontrolltiden behöver inte bli längre, utan kontrollmetodiken bara förändras något.

Materialvalen i de utrymmen i butiken där oförpackade livsmedel hanteras, ska vara sådana att utrymmena lätt går att rengöra. Den livsmedelsföretagare som bygger en lokal måste avgöra om de material som används gör att lokalen kan hållas ren och i gott skick⁷. Myndigheten avgör vid kontroller om detta fungerar. Om brister konstateras kan krav ställas på att andra material används. Materialval och krav på att de ska vara lätta att rengöra måste bedömas utifrån den verksamhet som förekommer. Samma material som kan vara oacceptabelt svårt att rengöra på väggen vid en arbetsbänk för tillverkning av tårter, kan fungera vid en arbetsbänk i bageriet där brödbäckar packas med bröd.

⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap II, pkt 1

⁷ Förordning (EG) [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 1

Det måste inte alltid finnas golvbrunnar i en livsmedelslokal. Om verksamheten däremot är sådan att rengöringen blir krävande är kanske den enda lösningen, för att hålla lokalen ren och i gott skick, att installera golvbrunnar. I en butik kan den hantering, som normalt sker i ett torrförråd, medföra att rengöringen kan ske med torra metoder, medan den i kalla och varma kök samt i kött- respektive fiskavdelning inte kan ske på annat sätt än genom att golven spolats.

Vaskar, hoar och liknande utrustning ska finnas för att man ska kunna skölja livsmedel. De ska finnas i tillräckligt antal. ”Tillräckligt antal” hoar och vaskar går inte att avgöra på förhand, men om kravet på att livsmedlen inte ska påverkas negativt mellan och under olika moment i beredningen, ska uppfyllas måste det finnas flera bänkar med hoar om olika verksamheter ska bedrivas samtidigt.

Utrymmen för förvaring av livsmedel

Livsmedel ska förvaras under lämpliga förhållanden, som förhindrar att livsmedlen blir icke säkra⁸. Här är all förvaring inbegripen – allt från den förvaring, som kanske sker i varumottagningen, till förvaring i förråd och kylskåp etc. Förvaringen ska hindra förskämning och kontaminering. Förvaring vid rätt temperatur hindrar förskämning. Kontaminering hindras genom att livsmedel skyddas av en förpackning, ett kärl eller på annat sätt. I en butik är det viktigt att skilja på förvaring i lagerutrymme och beredningsutrymme. Lagerfrysar, lagerkylar, hyllor eller vagnar på lagret och liknande är i de allra flesta fall olämpliga utrymmen för att förvara oförpackade livsmedel. Många gånger är det risken för fysikalisk kontaminering som är den största faran, dvs. att livsmedlet blir smutsigt.

Splitterskydd

Det finns inget uttalat krav i livsmedelslagstiftningen på att lamparmaturer ska ha splitterskydd. Det finns inte heller något i livsmedelslagstiftningen som reglerar hur splitterskydden ska vara utformade om ett företag väljer att använda sådana.

Om ett lysrör går sönder och det medför att glassplitter sprids i lokalen måste företagaren hantera detta. Det kan vara motiverat att i kontrollen avgöra om sådan beredskap finns. Om företagaren exempelvis är beredd att kassera livsmedel som kan ha påverkats och städa lokalen vid en sådan händelse, är den åtgärden acceptabel.

Annan användning av lokalerna

Livsmedelslagstiftningen reglerar inte hur övrig verksamhet i butiken till exempel posthantering eller returhantering ska ske. Däremot reglerar den livsmedelshanteringen som sker i samband med annan verksamhet. Om en annan verksamhet påverkar livsmedel

⁸ Förordning (EG) nr [178/2002](#), art 14

negativt kan kontrollmyndigheten endast ställa krav på livsmedelsverksamheten inte att den andra verksamheten ska upphöra eller begränsas.

Om livsmedelsverksamheten uppfyller kraven i [förordning \(EG\) nr 852/2004](#) trots att annan verksamhet förekommer i lokalen finns inget lagstöd för att inskränka den livsmedelsverksamheten.

Annan verksamhet kan vara till exempel att lokalen används för annan livsmedelsverksamhet då butiken är stängd eller att den nyttjas för exempelvis kurser eller liknande.

Underhåll

Livsmedelslokaler ska hållas i gott skick, skötas och underhållas. En lokal, dess inredning och utrustning får vara sliten eller skavd så länge det inte påverkar livsmedelssäkerheten.

Undersök till exempel om:

- maskinell utrustning ansamlar eller läcker smörjmedel, metalldetaljer rostar, det finns sprickor i ytor som kommer i direktkontakt med livsmedel, till exempel kärl,
- golv, väggar och ytor, även ytor på utrustning, är i sådant skick att de kan rengöras tillfredsställande beroende på användningsområde, samt
- kyl- och frysutrustning samt ugnar och varmhållningsutrustning håller avsedd temperatur och har en i övrigt tillfredsställande funktion.

Det är inte nödvändigt att kontrollera all utrustning i anläggningen, gör hellre stickprov. Det är även rimligt att här ställa frågor om hur anläggningen underhålls. Kontrollmyndigheten ska i första hand ställa krav på funktion, till exempel att lokalen ska kunna hållas ren, alternativt förbjuda de delar av verksamheten som inte går att upprätthålla på grund av bristande underhåll. Brister i underhåll kan vara skäl för att göra tätare planerade kontrollbesök.

Råvaror och förpackningsmaterial

Råvaror

Råvaror, ingredienser eller material som används vid bearbetning och som är eller kan antas vara kontaminerade (i sådan utsträckning att slutprodukten är otjänlig efter normala sorterings-, berednings- eller bearbetningsförfaranden) ska inte accepteras av livsmedelsföretagaren.⁹

Råvaror, ingredienser eller material får inte medföra att slutprodukten blir otjänlig¹⁰. Om företagaren känner till att livsmedel, som ska ingå vid bearbetning, är kontaminerat eller

⁹ p.1 kapitel IX i förordning (EG) nr [852/2004](#)

¹⁰ Enligt resonemålet i artikel 14 i förordning nr (EG) [178/2002](#)

kan antas vara kontaminerat, och där varken beredning eller bearbetning undanröjer risken, får företagaren inte ta emot livsmedlet.

Förpackningsmaterial

Material som används för inslagning och emballering får inte orsaka att livsmedel kontamineras av den anledningen att skadliga ämnen överförs från materialet till livsmedlet. Förpackningsmaterial ska vara lämpligt för aktuellt livsmedel. Om tveksamhet råder ska livsmedelsföretagaren kunna uppvisa dokumentation som styrker detta. Kravet omfattar inte redan färdigförpackade livsmedel som företagaren köpt in, utan bara material som används för att slå in eller emballera oförpackade livsmedel.

Alla förpackningar och material, som används för att emballera eller förpacka livsmedel, måste vara rena och får inte förorena livsmedlen. Det ställer krav på hur förpackningar och emballage förvaras innan de används. Tråg avsedda för till exempel köttfärs måste vara rena när de används varför de måste skyddas mot kontamination.

Säker hantering, lagring och transport

Livsmedel ska förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar att livsmedlen blir icke säkra. Här omfattas all förvaring – allt från den som sker i varumottagningen till förvaring i förråd och kylrum etc. Förvaringen ska hindra förskämning och kontaminering. Förvaring vid rätt temperatur hindrar förskämning och kontaminering hindras genom att livsmedel skyddas av en förpackning, ett kärl eller på annat sätt. I en butik är det viktigt att skilja på förvaring i lagerutrymmen och förvaring i beredningsutrymmen. Lagerfrysar, lagerkylar, hyllor eller vagnar på lagret och liknande är i de allra flesta fall olämpliga utrymmen för förvaring av oförpackade livsmedel. Många gånger är det risken för kontamination **via direktkontakt** som är den största faran. **Det gäller både faran med mikroorganismer och allergener.**

Skydda från kontamination

För att skydda från kontaminering är det viktigt att skilja obearbetade, animaliska livsmedel från bearbetade. Detta kan till exempel göras genom att de råa, animaliska råvarorna förvaras i slutna behållare eller på särskild plats i kylrummet, till exempel på annat hyllplan, med det obearbetade underst. Det är inte nödvändigt med separata kylar om kravet kan uppfyllas på annat sätt.

För att kunna ge rätt information om matens innehåll till den allergiska konsumenten är det viktigt att så långt det är möjligt undvika att allergena ingredienser överförs från ett livsmedel till ett annat. Arbetsredskap och förvaringskärl bör rengöras mellan olika arbetsmoment och förvaring bör ske så att livsmedel med och utan ett visst allergen inte kan komma i direktkontakt med varandra. Ibland kan separata utrymmen och utrustning krävas. I de fall det inte är möjligt att undvika kontamination med allergener mellan livsmedel, avseende allergena ingredienser, är det viktigt att kunden informeras om detta.

Det kan vara nödvändigt att under processen märka upp färdiga rätter med företagsintern märkning och ingredienser som inte förvaras i ursprungsförpackningen, för att minska risken för förväxling om någon rätt eller ingrediens innehåller en specifik allergen.

Om butiken återanvänder förpackningskärl, till exempel att majonnäshinkar används för förvaring av sås, ska de vara visuellt hela, rena och inte missfärgade. Trasiga och orena kärl kan utgöra risk för allergener och bakterier. Vidare ska förpackningsmaterial vara avsett för det användningsområdet.

Kemikalier ska hanteras skilt från livsmedel. Diskmedel bör till exempel inte stå på beredningsbänken, men kan stå på en hylla under. Förpackningsmaterial ska förvaras och hanteras så att det skyddas från kontaminering. Öppnade förpackningsemballage bör täckas eller återförslutas.

"Självtag" av oförpackade livsmedel

Olika former av "självtag" och lösviktsförsäljning blir allt vanligare i butiker och vanliga frågeställningar i sammanhanget rör lock, kundskydd och om "självtaget" kan tillåtas överhuvudtaget. Det finns inget generellt förbud mot att sälja livsmedel oförpackat. Ett sådant förbud kan utfärdas om det kan motiveras med bristfällig hantering som leder till osäkra eller otjänliga livsmedel. För att kunna bedöma riskhanteringen är det avgörande att känna till vilka faror som är aktuella. De mikrobiologiska faror som är aktuella i sammanhanget kan delas upp i två grupper – redan existerande och sådana som introduceras, dvs. faror som har tillförts livsmedlet innan det exponeras i butiken eller sådana som kan tillföras livsmedlet när det exponeras. Där mikroorganismer kan ha tillförts, innan livsmedlet exponerats, handlar riskhanteringen främst om att förhindra tillväxt. Det sker vanligtvis genom temperaturreglering, men kan även ske genom att sänka livsmedlets pH, dess vattenaktivitet eller se till att produkterna omsätts snabbt. Där faran kan tillföras livsmedlet vid exponeringen handlar riskhanteringen primärt om att förhindra att mikroorganismer överförs till livsmedlet och i andra hand om att begränsa tillväxt. De patogener som kan överföras från omgivningen kommer främst från människor. Det handlar då om fekal-oral förorening, vilket kräver att personer med patogener på händerna tar i livsmedlet för att överföring ska ske. Omgivningsfaktorer som kan leda till att ett livsmedel anses vara otjänligt utgörs främst av smuts som inte leder till negativt hälsotillstånd, men som kan göra ett livsmedel olämpligt för konsumtion.

Risken för sabotage är inget som man kan beakta när man bedömer företagets rutiner eller åtgärder, eftersom hygienförordningen inte syftar till att skydda mot sabotage.

Nedan nämns några av de vanligare livsmedlen, men principerna kan användas generellt.

- **Godis**

Lösviktsförsäljning av godis är ett vanligt inslag i butiker, antingen som en permanent del eller som temporära "godisöar" vid storhelger och liknande. **Utifrån en mikrobiologisk synvinkel är godis** ett lågrisklivsmedel, eftersom vattenaktiviteten är

mycket låg. Därför sker ingen tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer, som kan ha kontaminerat godiset. Denna produkt, som har förhållandevis lång hållbarhetstid, bör främst skyddas från smuts. **Däremot finns en fara att allergener, som mjölk och olika nötter, överförs mellan olika godisbehållare. Förslag till rutiner för att undvika detta finns i [branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet](#).**

- **Frysta bär**

Problem med virus i frysta bär uppstår i primärproduktionen. För riskhanteringen saknar det betydelse om bären är förpackade eller inte vid försäljning. Risken för att oförpackade frysta bär förorenas med virus eller andra patogener vid försäljning i lösvikt är rimligen mycket liten, eftersom man inte gärna tar i bären med händerna.

- **Frukt och grönt**

Det finns inga epidemiologiska studier eller kartläggningar som visar att självtag av frukt och grönt är ett problem, trots att detta är ett av få livsmedel som människor tar i med händerna och sedan lägger tillbaka. Produkterna säljs i ätfärdigt skick, dvs. med vetskapen om att alla personer inte sköljer eller skalar frukt och grönsaker.

- **Frysta räkor**

Livsmedelsverkets bedömning är att risken för spridning av Sjukdomsframkallande virus eller bakterier, via frysta eller färska räkor vid självtag i butik är mycket liten, särskilt som man får anta att kunderna normalt inte tar i räkorna med händerna, utan använder redskap. Det är inte heller någon skillnad i risk mellan frysta och kylförvarade räkor – förutsatt att kylförvaringen inte sker vid felaktig temperatur. Bakterier kan överhuvudtaget inte växa till i frysta produkter. Kylförvaring innebär att vissa förskämningsbakterier kan växa, men förhindrar tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier.

- **Bröd**

Bröd är ett lågrisklivsmedel som, på grund av sin låga vattenaktivitet, inte stödjer tillväxt av patogena mikroorganismer. Främst bör detta livsmedel skyddas från smuts, vilket kan ske genom att de förvaras under ”tak” och upphöjt ifrån golvet, men också genom skåpsdörrar eller lock på brödbackar. **Däremot är bröd ett högrisklivsmedel när det gäller allergener eftersom bröd och bageriprodukter ofta innehåller spannmål, mjölk, ägg och olika nötter. Butiken ska ha rutiner för att kunna lämna korrekt allegeninformation.**

- **Salladsbuffé**

De mikrobiologiska riskerna med salladsbuffén är mycket små, speciellt om viss beredning har skett och produkterna är sköljda innan de exponeras i butik. Eventuella kvarvarande sporbildare, som man får förutsätta finns på alla råa grönsaker, hanteras lämpligen genom kylförvaring för att förhindra tillväxt. Överföring från person hanteras lämpligast genom att ”salladsbaren” är försedd med redskap och verktyg, för att undvika kontaminering. Förskämning av produkterna hanteras genom att de omsätts. Att använda lock på de enskilda behållarna kan däremot öka risken för

kontaminering, eftersom kunderna måste ta i locken med händerna, som är den primära överföringsvägen. Om lock används har de ofta snarare temperaturreglerande funktion (för att bevara kyla eller värme i ett kärl). Däremot bör hela salladsbaren skyddas med lock för att inte skräp eller liknande ska hamna i salladen. Det är viktigt att butiken ser till att kärlen omsätts frekvent och att de diskas innan de fylls på igen.

Butiken ska ha rutiner för att kunna lämna korrekt allergeninformation. Olika salladssåser/dressingar är exempel på sammansatta livsmedel som kan innehålla allergener som ägg, mjölk och senap. Vid bufféserving kan det vara nödvändigt att butiken särskilt informerar om riskerna med överföring av allergener mellan rätter. Förslag till lämpliga rutiner finns i [branschriktlinjerna för allergi och annan överkänslighet](#).

- **Inläggningar**

De mikrobiologiska riskerna med självtag av till exempel grönsaker i olja och/eller vinäger är små. Risken för att dessa livsmedel förorenas med virus eller andra patogener vid försäljning i lösvikt är rimligen mycket liten, eftersom man inte gärna tar i dessa med händerna. Lågt pH vad det gäller vinäger och syrefri miljö vad det gäller oljan gör att tillväxt dessutom inte gynnas. Butiken ska ha rutiner för att kunna lämna korrekt allergeninformation. Vid självtag kan det vara nödvändigt att butiken särskilt informerar om riskerna med överföring av allergener mellan rätter. Förslag till lämpliga rutiner finns i [branschriktlinjerna för allergi och annan överkänslighet](#).

Hundar och andra djur

Som med de andra hygienkraven, som regleras i bilaga II till [förordning \(EG\) nr 853/2004](#), måste en bedömning göras, när det gäller till exempel hundar i butik.

Innebörden av p 4, kap IX, bilaga II är inte att hundar är helt förbjudna i butiker. Man måste utgå ifrån risker och förutsättningar och bedöma varje situation för sig.

Utgångspunkten för bedömning beträffande hundar, oavsett om de leder synskadade eller inte, är att livsmedel i en butik inte hinner kontamineras på ett sätt som medför inte säkra livsmedel. Däremot har Livsmedelsverket tolkat att hundar eller andra djur inte bör finnas i utrymmen där livsmedel tillagas eller bereds.

Infrysning i butik

En butik får frysa in livsmedel förutsatt att infrysningen sker snabbt och livsmedlet inte påverkas negativt. Om livsmedel djupfrysas ska kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysade livsmedel vara uppfyllda. Om butiken väljer att använda sig av en annan infrysningsmetod än djupfrysning måste de kunna visa att den är lämpligt för livsmedlet i fråga. Hållbarhetsdatumet måste anpassas efter typ av livsmedel, infrysningsmetod och vilket förpackningsmaterial som används. Livsmedel får djupfrysas eller frysas ned på annat sätt även efter att bäst före-dag har passerat. Livsmedel märkta

med sista förbrukningsdag får däremot inte säljas eller skänkas bort som djupfrysta eller frysta livsmedel om de frysts in efter hållbarhetstidens utgång.

Se vidare under avsnittet infrysning och märkning under kontrollområde information om hur färdigförpackade djupfrysta och frysta livsmedel ska vara märkta.

Hantering och förvaring av avfall

Livsmedelslagstiftningen reglerar endast att hantering av avfall ska ske så att livsmedel inte riskerar att förorenas. Bortskaffande och lagring i övrigt regleras inte av hygienförordningarna. En grundprincip är att avfall ska förvaras skilt från livsmedelshantering och ansamlingar av avfall i lokalerna ska minimeras. Observera att butiker även kan beröras av lagstiftningen om animaliska biprodukter (ABP). [Jordbruksverket](#) är den centrala behöriga myndigheten för ABP i Sverige.

Vid all hantering av livsmedel uppstår avfall. Detta måste förvaras under såväl som efter produktionen. I en butik uppstår avfall i de allra flesta olika verksamheter. Avfall ska tas bort från en lokal så snabbt som möjligt för att undvika anhopningar eller negativa effekter av avfallet. Detta innebär inte automatiskt att sopsäckar etc. måste tömmas flera gånger dagligen. I en butiks verksamhet är det lämpligt att ha flera olika kärl för avfall, i olika utrymmen där olika typer av hantering sker. Självklart ställs det olika krav på avfallskärl för till exempel fiskrens och rens från grönsakshantering. Båda verksamheterna genererar avfall, men de hygieniska konsekvenserna blir större om fiskrenset inte tas om hand oftare än grönsaksrenset. Dessa faktorer måste tas med när krav ställs på hur avfall hanteras.

I en butik kan avfall uppstå genom att livsmedel som passerat hållbarhetsdatumet kasseras. Butiken vill många gånger göra en kassationsredovisning av de livsmedel som kasseras och slängs. Det kan ske genom att etiketterna från förpackningarna rivs av och läses av med en scanner eller motsvarande. Följden av detta är att kontrollmyndigheten kan hitta avrivna etiketter i till exempel det kalla eller varma köket. Det är alltså normalt att göra så och är en del av butikens ekonomiska redovisning. Informera gärna butiken om att det, på deras eget ansvar, är tillåtet att sälja livsmedel efter att bäst före-dag har passerat. Märkning med bäst före-dag ger endast en fingervisning om hur länge ett livsmedel har kvar de kvalitativa egenskaper det normalt förknippas med, t.ex. viss smak, lukt och textur. Om livsmedlet har förvarats på rätt sätt kan det vara fullt ätbart en lång tid efter att datumet har passerat. Viktigt är dock att det på något sätt tydliggörs att livsmedlen har passerat bäst före-dag, så att konsumenten inte riskerar att bli vilseledd.

Det är dock viktigt att kontrollera att livsmedlen verkligen är kasserade och att de inte märks- eller förpackas om. Kontrollen kan ske genom att avfallskärl kontrolleras och att motsvarande livsmedel finns i avfallskärnen. Om så är fallet är hanteringen korrekt och utan anmärkning.

Regler som rör ommärkning och omförpackning av livsmedel finns i 15 – 16 §§ [LIVSFS 2005:20](#)

Avfall under produktion

Beroende på i vilken del av butikens verksamhet avfallet uppstår kan det hanteras på olika sätt.

Lager, frukt och grönt, kyl- och frysvaror, torra varor och kolonialvaror

Avfall på till exempel lagret består många gånger av ”kross” och framför allt av kartong och wellpapp. Det hanteras främst i komprimatorer och containrar. Om denna verksamhet inte stör annan hantering på lagret innebär det inga livsmedelshygieniska risker. I komprimatorer och liknande hanteras uteslutande torrt avfall. Om vått avfall uppstår måste det hanteras på särskilt sätt. Kyl- och frysvaror som ska kasseras eller returneras bör hanteras avskilt och uppmärkt.

Kött och charkuterivaror, fisk och skaldjur, varmt och kallt kök

I de delar av butiken där oförpackade livsmedel hanteras uppstår avfall som kräver mer uppmärksamhet. Avfallet kan bestå av livsmedelsrester, kött- och fiskrens etc. som både är vått och lätt förskäms och ruttnar. Det innebär att kärlen i dessa avdelningar måste vara täta och lätta att rengöra. I en butik kan verksamhet ske under olika tider på dygnet, varför avfall kan uppstå i olika omgångar. Normalt ska avfall avlägsnas från lokalen så fort som möjligt. Det är dock acceptabelt att avfall från dygnets verksamhet finns i lokalerna om det avlägsnas så fort kärlen är fulla eller om annat behov för evakuering finns.

Lokalkrav på avfallsutrymmen

Det finns inga direkta krav i lagstiftningen som reglerar att avfall måste förvaras i kyla. Beroende på mängd och typ av avfall och hur ofta det hämtas från butiken kan det dock ibland vara lämpligt med kylförvaring.

Om utrymmet är placerat så att störningar, till exempel lukt, kan uppstå på grund av långa tömningsintervaller, är det miljöbalken och eventuellt annan lagstiftning som reglerar detta. Livsmedelslagstiftningen reglerar bortskaffande ur livsmedelslokalen.

Utrymmen där avfall förvaras ska vara möjliga att hålla rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.¹¹ Av det följer att ytskikt, golv till exempel, måste vara anpassade för förvaring av avfall. Beroende på vilken typ av avfall som förvaras i utrymmena är kraven olika på hur det ska vara utformat och byggt. I ett utrymme som bara används till förvaring av torrt avfall, som inte lätt bryts ned eller läcker, kan ytskikten vara mycket enkla.

¹¹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap VI, pkt 3

Om däremot vått och lätt nedbrytbart avfall förvaras i utrymmena krävs andra förutsättningar. Dessa utrymmen ska gå att göra rena. Ett utrymme för förvaring av torrt avfall behöver många gånger inte rengöras så ofta, vilket medför att golvbrunn sällan eller aldrig behöver finnas. Däremot är skadedjurssäkring viktigare i ett utrymme där vått avfall förvaras. Skadedjur ska inte kunna komma åt avfallet.

Pant- och returmaterial

Hantering av returmaterial som aluminiumburkar, PET-flaskor och tombäckar etc., är ofta kladdig och smutsig och får inte påverka livsmedel negativt. Därför bör den ske i utrymmen som är skilda från övriga utrymmen där livsmedel förvaras och hanteras, speciellt när det gäller oförpackade livsmedel. Returmaterial och burkar bör förvaras på samma sätt som övrigt avfall.

Även annan returhantering från butiken, till exempel livsmedel, kartong, backar, rullvagnar och tråpallar som ska skickas tillbaka till leverantören, bör hanteras på samma sätt.

Det är inte möjligt för en kontrollmyndighet att kräva handfat för kunderna vid returmaskinerna. Det finns vanligen inga livsmedelshygieniska skäl att förhindra att kunderna tar med sig returmaterial (aluminiumburkar, PET-flaskor, tombäckar) genom butiken för att använda returmaskiner som står inne i butiken.

Skadedjursbekämpning

För att undvika att skadedjur kommer in i lokalen ska lokalen vara utan öppna springor och liknande ut till det fria. Portar och dörrar ska vara stängda när de inte används. Lagerportar ska vara stängda när inte varumottagning sker. Flera förebyggande åtgärder bör ha vidtagits för att undvika att skadedjur tar sig in i lokalerna eller att de trivs och stannar kvar där. Avfall ska hanteras så att skadedjur inte kommer åt det. Skräp bör inte förvaras utomhus runt butiken. God rengöring i lokalerna leder till att det inte finns något för skadedjuren att äta. Ventilationsanläggningen kan utgöra bon för skadedjur.

Hur och hur ofta man kontrollerar om det finns skadedjur kan bero på hur lokalerna är utformade. Finns det många skrymslen och vrår, där skadedjur kan trivas och gömma sig? Var ligger butiken – i stad, på landsbygd eller nära skog?

Butikspersonalen bör alltid vara uppmärksam på spår, som tyder på att skadedjur har tagit sig in i butikens lokaler.

I obemannade lager, till exempel hos grossister, kan det vara aktuellt med indikatorer, till exempel indikatorfällor för gnagare och krypande insekter. I bageributiker förekommer det relativt ofta att insekter etc. kommer tillsammans med råvarorna. Här kan det vara lämpligt med till exempel fällor för krypande insekter, med mott- och ljusfällor.

Butiken ska ha beredskap för förekomst av skadedjur. Fråga vad personalen gör om de ser råttlortar under en hylla eller en mus springa över golvet. I rutinen ska ingå vilken korrigerande åtgärd som ska vidtas vid förekomst. Detta kan till exempel vara att ta kontakt med ett externt skadedjursbekämpningsföretag. Det är viktigt att hänsyn tas till pågående verksamhet när bekämpning utförs.

I stora butiker och bageributiker kan det vara ändamålsenligt att anlita ett externt skadedjursbekämpningsföretag som utför alla momenten, dvs. förebyggande åtgärder, frekvent kontroll och omedelbar åtgärd vid förekomst. Personalen bör ändå vara uppmärksam.

Rengöring och desinfektion

I [förordning \(EG\) nr 852/2004](#) finns ett generellt krav på att alla livsmedelslokaler ska hållas rena. Det innebär att det alltid finns ett grundläggande krav på rengöring. Rengöring är en mycket viktig och avgörande faktor för att skapa god hygien. Därför står det också i lagstiftningen att livsmedelslokaler ska hållas ”rena och i gott skick”. Det framgår även att alla föremål, tillbehör och all utrustning ska rengöras effektivt. Det finns alltså mycket starka krav på rengöring av livsmedelslokaler och dess utrustning. Genom att städa bort smuts och föroreningar från ytor och miljöer där livsmedel finns kan en mängd faror hanteras. Farorna kan vara olika beroende på vad smutsen innehåller, till exempel kemikalier, mikroorganismer, allergener eller främmande föremål.

Livsmedel kan hanteras på olika sätt på olika ställen i en butik. Det gör att behovet av rengöring mellan olika utrymmen varierar kraftigt. Där känsliga livsmedel hanteras oförpackade, till exempel kallt och varmt kök, måste rengöringen vara mer noggrann än till exempel lagret, där alla livsmedel är förpackade. Det är med andra ord mycket mer relevant att ställa högre krav på rengöring i beredningsutrymmen än på utrymmen där livsmedlen är skyddade.

Utrustning

Livsmedel kan påverkas av den utrustning som de hanteras med. På samma sätt som med lokalerna ställs därför krav på hur utrustningen är utformad och hur den sköts. Alla föremål som kommer i kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt. Rengöringen ska ske tillräckligt ofta. Det kan innebära flera gånger om dagen, eller kanske ännu oftare, beroende på vad som hanteras med utrustningen. Hur ofta rengöring sker går inte att avgöra i förväg, men den ska ske regelbundet och beror alltså på vad som hanteras och hur stor risken för kontaminering är. Här måste bedömningar göras i varje enskilt fall.

Rengöring under produktion

Under produktion, när utrustning och lokaler används, kan de bli ordentligt smutsigt och det kan var mycket rörigt när verksamheten är i drift. Detta är många gånger helt normalt och inget som lagstiftningen förbjuder. Rengöringen ska ske vid behov. Behov uppstår i de allra flesta fall åtminstone när produktionen är över. Följden blir att det kan finnas skräp och livsmedelsrester på till exempel golv när kontroll genomförs. Om detta kommer från produktion som har skett under dagen ska detta accepteras och ingen anmärkning ska göras. Gammal, ingrodd smuts där det har livsmedelshygienisk betydelse ska aldrig accepteras.

Städutrymme och utrustning

Grundprincipen för städutrustning är att den måste vara ren för att kunna göra rent. Städutrustningen och den plats eller det utrymme där den förvaras måste därför skötas och underhållas. I lagstiftningen finns inga tydliga krav på hur städutrustning eller städutrymme ska vara utformade och utrustade. Det ska dock gå att förvara städutrustningen utan att den smutsas ner och den ska gå att rengöra. Utrustningen för rengöringen ska vara korrosionsbeständig och ha varmt och kallt vatten anslutet. Städutrustning kan förvaras på andra ställen än i ett separat städrum. Förvaringen ska naturligtvis inte påverka livsmedelshanteringen negativt. Det innebär också att det måste finnas någon form av anordning, där städutrustningen kan göras ren. Lämpligast görs detta i en utslagsvask. Om någon annan lösning presenteras av företaget ska inspektören bedöma om rengöringen av städutrustningen, som moppar, trasor och borstar kan ske utan att det påverkar livsmedelshanteringen negativt.

Att förvara och rengöra städredskap, som ska komma i kontakt med ytor som är i direkt kontakt med livsmedel, på en toalett är inte acceptabelt. Risken finns att sprida framför allt virus.

I en butik kan det också vara lämpligt att ha olika uppsättningar av städutrustning för olika delar av butiken. De delar av butiken där oförpackade livsmedel hanteras (bageri, fisk- och skaldjur, kallt och varmt kök och styckning) bör rengöras med separat städutrustning som bara används för dessa utrymmen. Det är god hygienisk praxis att använda särskild städutrustning för toaletterna.

Extern städpersonal

En butik kan anlita extern städpersonal och lägga ut rengöringen helt eller delvis på entreprenad. I dessa fall är livsmedelsföretagaren fortfarande ansvarig för att rengöring och städning fungerar.

I stora butiker med mycket personal som jobbar i skift kan det vara ändamålsenligt att butiken systematiskt kontrollerar att rengöring är utförd och tillräcklig. Speciellt viktigt är det när det gäller rengöring som utförs sällan.

Vattenkvalitet

Is

Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel ska framställas av dricksvatten¹². Isen ska tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering¹³.

Ismaskiner kan vara en källa för kontaminering. Det är därför viktigt att ismaskinen, inklusive slangar, rengörs regelbundet och effektivt.

Vattenprovtagning

Om butiken är ansluten till kommunalt dricksvatten är provtagning på vattnet i butiken inte nödvändig. Dricksvattenproducenten står under särskild kontroll. **Företaget ska ha effektiva rutiner för rengöring och underhåll av kranar, munstycken och silar.**

Egen vattenförsörjning

Om butiken har egen vattenförsörjning omfattas hanteringen av dricksvattnet av Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrift¹⁴. Närmare vägledning för kontroll av sådan verksamhet ges i vägledningen om dricksvatten.

Temperatur

Livsmedel ska förvaras vid den temperatur som anges i dess märkningsuppgift/förvaringsanvisning. Med hänsyn till hälsofaror är brister i kylförvaring betydligt allvarigare än brister i frysförvaring, men med hänvisning till redlighet (kvalitetsaspekt, sensorisk kvalitet) finns föreskrivna temperaturgränser för djupfrysta livsmedel. Brister i förvaring av djupfrysta varor är alltså främst en redlighetsfråga.

Förpackade livsmedel ska förvaras vid högst den temperatur som anges på förpackningen. Det gäller både livsmedel som ska säljas direkt och livsmedel som ska beredas eller bearbetas i butiken.

Temperaturen ska kunna mätas med lämplig mätutrustning. Antingen manuellt eller med ett automatiskt system med larm. Det ska finnas rutiner för kontroll/ kalibrering av mätutrustningen. Butiker som förvarar kylda, animaliska livsmedel, som sedan levereras till andra detaljhandelsanläggningar, ska uppfylla temperaturkraven i [förordning \(EG\) nr 853/2004](#) för dessa livsmedel.

¹² Vatten som uppfyller minimikraven i rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten

¹³ Förordning (EG) nr [852/2004](#) Bil II kap VII pkt 4

¹⁴ Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS [2001:30](#), H90) om dricksvatten

Kylkedjan får inte brytas. Det bör därför finnas fungerande termometer för att kontrollera temperaturen på mottagna varor. Mottagna kylvaror ska snarast placeras i kyla.

Djupfrysta livsmedel ska hanteras och lagras enligt lagstiftningens krav (Livsmedelsverkets föreskrifter om djupfrysta livsmedel, [LIVSFS 2006:12](#)), dvs. temperaturen i frysarna ska vara högst -18°C. Se även [branschriktlinjer för temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfrysta livsmedel](#), Föreningen fryst och kyld mat.

Värmebehandling, som ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer, omfattas av kontrollområdet HACCP. Tillräckligt snabb nedkylning för att förhindra tillväxt av patogena mikroorganismer omfattas av kontrollområdet HACCP.

Personlig hygien

Skyddskläder

Varje person som arbetar med livsmedel måste iaktta god hygien. God hygien innebär att rena skyddskläder bärs när det behövs. I en butik skiljer sig verksamheten på till exempel lagret eller i kassan mycket mot verksamheten i till exempel en charkuteriavdelning eller ett kallt kök. Kraven på skyddande kläder är mycket mindre på lagret än i det kalla köket eller övriga delar av butiken där oförpackade livsmedel hanteras.

Där oförpackade livsmedel hanteras ska all personal ha skyddskläder. Syftet ska vara att de hindrar framför allt mikrobiologiska och fysikaliska faror från att föras från personen till livsmedlet. Hur kläderna ska vara utformade beror på den hantering av livsmedel som sker i varje enskilt fall.

I de delar av butiken där endast förpackade livsmedel hanteras, kan personalen bära i stort sett vilka kläder som helst så länge de är synligt rena.

Vem som tillhandhåller kläderna, den anställde eller butiken, regleras inte i livsmedelslagstiftningen. Tvätt och torkning av kläder ska ske på ett hygieniskt sätt. Det är inte lämpligt att torka kläder i toalettutrymme på grund av risk för att livsmedel förorenas men det bör de i de flesta fall inte ha betydelse om tvättmaskinen är placerad där.

Se även Livsmedelsverkets [vägledning om hygien](#).

Omklädningsrum

Personal som hanterar oförpackade livsmedel ska kunna förvara och byta kläder på en lämplig plats så att inte kläderna förorenas på ett sådant sätt att livsmedel påverkas negativt. Detta kan vara ett separat omklädningsrum, men omklädning kan i enklare fall ske i till exempel ett personalutrymme eller på ett kontor.

Handhygien

Möjlighet att tvätta händerna är en basal funktion i livsmedelsverksamhet. Därför ska handtvättstätt finnas.¹⁵ Ett handtvättstätt behöver inte vara tillverkat av vitt porslin, utan kan lika gärna vara utformad som en arbetsbänk med en hana med tappkran. En huvudprincip är att all sköljning av livsmedel ska ske skilt från handtvätt för att inte påverka livsmedlen negativt.¹⁶ Det innebär att handtvätt kan ske i en hana vid en disk- eller arbetsbänk om inte livsmedel påverkas negativt. Det får heller inte uppkomma situationer där livsmedelshanteringen omöjliggör handtvätt, till exempel att det ligger livsmedel i diskhon eller att det finns risk för att livsmedel förorenas på annat sätt.

Med fullt utrustat handtvättstätt menas att det finns kallt och varmt rinnande vatten, tvål och möjlighet till hygienisk torkning. Vanligen används flytande tvål och pappershanddukar men andra alternativ är möjliga. Fasta tvålar innebär normalt ingen risk för att patogener sprids så länge tvålen hålls ren.

Handtvättmöjlighet ska vara ordnad så att personalen kan tvätta händerna före och eventuellt efter arbetsmoment där oförpackade livsmedel hanteras. Om arbetsmoment är sådana att man kan behöva tvätta händerna under hanteringen för att förhindra kontaminering med mikroorganismer eller allergen från ett livsmedel till ett annat, ska det finnas handmöjlighet i eller i anslutning till utrymmet där arbetsmomentet utförs.

Vid en okänslig hantering, till exempel att fylla på bröd eller te i behållare för självtag, räcker det med tillgång till handtvätt före och eventuellt efter momentet. Det innebär att handmöjlighet inte behöver finnas i omedelbar närhet av självtag.

Användning av engångshandskar kan inte ersätta handtvätt och desinfektion och skyddar inte mot överföring av smitta till tredje part (det är bara den som bär dem som skyddas). Handskar ska enbart användas som komplement till god handhygien. Fel använda kan de öka risken för smittspridning. En person som bär handskar kan till exempel byta för sällan eftersom personen inte känner sig smutsig.

Smitta från personal

Personal som bär på smitta som kan överföras till livsmedel ska inte hantera oförpackade livsmedel¹⁷. Det ska finnas någon form av förfarande eller instruktion som beskriver hur personalen ska rapportera om de är sjuka eller har sår eller andra åkommor som direkt eller indirekt kan kontaminera ett livsmedel. Skälet för detta är att det finns uppenbara risker med att personal som är sjuk eller smittbärande hanterar livsmedel. Risken för förorening är mycket större vid hantering av oförpackade än av förpackade livsmedel.

¹⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 4

¹⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 4

¹⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap VIII, Bil II

Hantering av förpackade livsmedel

Grundläggande hygienkrav gäller även när man hanterar förpackade livsmedel.

Det gäller i synnerhet om de kommer att förvaras i den öppnade förpackningen hos konsumenten, till exempel vissa mjölk- och juiceförpackningar, eller om förpackningen förvaras tillsammans med andra oförpackade livsmedel. Med grundläggande hygienkrav avses till exempel att hanteringen inte sker i synligt smutsig miljö, i toaletterum eller liknande eller där till exempel annan smutsig verksamhet eller djur förekommer.

Händerna ska tvättas vid arbetets början, efter toalettbesök, raster, kontakt med avfall, kemikalier eller andra ämnen där kontaminering – även av förpackade livsmedel (inklusive frukt och grönsaker) – är direkt olämplig. Det är tillräckligt att ha möjlighet till handtvätt vid personaltoalett. Beroende på planlösning kan större anläggningar behöva ytterligare handtvättställen med lämplig placering, så att handtvätt efter ”smutsiga” arbetsuppgifter kan genomföras innan man övergår till att hantera livsmedel. Det är inte nödvändigt med separat tvättställe, utan en vattenkran vid till exempel en diskbänk kan användas.

Hantering av oförpackade livsmedel

Förutom de som sagts i stycket innan ska arbetskläder och ev. annan utrustning som skyddar livsmedlet från att förorenas via personalen användas. För att inte försvåra handtvätt ska smycken eller klockor inte bäras på händer eller armar. Privata kläder bör skiljas åt från arbetskläder.

Rutinerna för personlig hygien ska även gälla för externa personer, till exempel hantverkare och transportpersonal.

Utbildning

Den som driver en butik är ansvarig för att alla som hanterar livsmedel där har den kunskap som behövs för att utföra sina uppgifter. Arbetsuppgifterna i en butik skiljer sig naturligtvis åt. Det finns inget krav på att en person måste ha genomgått särskild utbildning eller liknande för att få hantera livsmedel på något sätt – det räcker med instruktioner och övervakning.

Den som är ansvarig för att butiken har förfaranden för att producera säkra livsmedel ska ha tillräcklig utbildning i hur HACCP:s principer tillämpas. Det ställs alltså större krav på den person som är ansvarig för detta än på övriga personer. Butikskedjor har ofta sådan kompetens centralt placerad i organisationen, exempelvis vid huvudkontor. Kontroll av HACCP-kompetens är då inte aktuell i de butiker som är anslutna till en organisation eller förening med sådan funktion.

Utbildningsbehovet för olika uppgifter i verksamheten ska bedömas av livsmedelsföretagaren. Dessutom ska företagaren planera för och se till att dessa behov uppfylls på det sätt som är mest lämpligt. Kriteriet kan uppfyllas på många sätt. Det kan vara utbildning i form av kurser, men även instruktioner och handledning på arbetsplatsen, till exempel att mindre erfaren personal övervakas och instrueras av erfaren och för ändamålet välutbildad personal.

Det väsentliga är att personalen klarar av att utföra sina arbetsuppgifter enligt livsmedelslagstiftningen, alternativt övervakas så att de gör rätt.

De stora butikskedjorna har ett utbildningsprogram för medarbetare på olika positioner i verksamheten.

HACCP-baserade förfaranden

Butiker omfattas normalt av det generella kravet på att ha HACCP-baserade förfaranden för att tillhandahålla säkra livsmedel. Det är dock få butiker som behöver ett fullständigt HACCP-system. Butiken har inte någon skyldighet att använda de ord och begrepp som finns i artikel 5 i [förordning \(EG\) nr 852/2004](#) eller i kontrollmyndigheternas vägledningar. Det väsentliga är att större faror hanteras och att riskerna minimeras på ett lämpligt sätt i enlighet med lagstiftningens syfte och mål.

Mer om HACCP och om kravet på HACCP-baserade förfaranden finns att läsa i Livsmedelsverkets kontrollhandbok [Utföra offentlig livsmedelskontroll](#) med mera omfattande information i fördjupningsdelen HACCP-principerna.

Innan företaget tillämpar en nationell branschriktlinje måste det säkerställas att den är relevant för de egna förhållandena. Livsmedelsföretagaren ska kunna redovisa hur en branschriktlinje har tillämpats.

De stora livsmedelskedjorna har fastställda kvalitetssystem som bygger på branschriktlinjen "Säker mat i din butik". Dessa kan förutom den egna kontroll som är relevant enligt livsmedelslagstiftningen innehålla andra rutiner eller kvalitetskrav. Vid granskning av butikens HACCP-baserade förfaranden är det viktigt att endast bedöma dem efter livsmedelslagstiftningens krav.

Faroanalys behövs alltid om hanteringen omfattar upphettning/avdödning och nedkylning av livsmedel. En faroanalys behövs också i följande fall:

- om företaget hanterar oförpackade livsmedel där allergena ingredienser ingår i vissa livsmedel men inte alla. Det vill säga om det finns en fara att allergen överförs till ett livsmedel där det allergena ämnet inte ska finnas.
- om företaget ansvarar för märkningen av färdigförpackade livsmedel. I båda fallen är det viktigt att företaget tänker på faran med att sammansatta ingredienser kan innehålla allergena ingredienser. Företaget ska ha rutiner för att kunna ge rätt information till konsumenten.

Butiker som säljer färdigförpackade livsmedel samt frukt, godis och bröd i lös vikt

Faroanalys är i normalfallet inte nödvändig, om de faror som finns tas om hand och allmänna hygienkraven i bil II i [förordning \(EG\) nr 852/2004](#) (grundförutsättningar) uppfylls.

Butiker som säljer förpackade livsmedel och har en enkel hantering av oförpackade livsmedel, t.ex. bitning av ost, gräddning av bake off-produkter

En faroanalys behövs, den behöver inte vara skriftlig. Om företagaren muntligt kan redovisa en beskrivning av vilka livsmedel den omfattar, vad faran innebär, hur den elimineras eller minimeras till en acceptabel nivå är det tillräckligt.

Företagaren behöver inte ange farans namn, t.ex. bakteriesort, utan en allmän beskrivning av hur faran och hur den omhändertas räcker t.ex. avdödning, åtgärder för att hindra tillväxt av patogener eller åtgärder för att förhindra **att allergener överförs från ett livsmedel till ett annat**. De kan vara nödvändigt med skriftliga rutiner men muntliga är tillräckligt om det fungerar att upprätthålla säkra rutiner på det sättet.

Butiker som har en omfattande beredning av livsmedel, t.ex. matlagning, kött- och/eller fiskhantering

En faroanalys behövs, företaget ska kunna redogöra för hur konstaterade faror omhändertas antingen genom att de allmänna hygienkraven uppfylls eller genom styrning i en kritisk kontrollpunkt. Exempel på en fara som kan tas om hand med allmänna hygienkrav är lämpliga rutiner som hindrar överföring av patogener mellan rå kyckling och stekt kyckling genom korskontamination. **Ett annat exempel på en fara som kan tas om hand med allmänna hygienkrav är *Listeria monocytogenes*. Lämpliga rutiner för rengöring och desinfektion förhindrar att utrustning (t.ex. skivningsutrustning för charkprodukter) kontaminerar livsmedel med *Listeria monocytogenes*.**

Övervakning av en kritisk kontrollpunkt kan ske på andra sätt än genom att använda mätutrustning **t.ex. genom att skära igenom en köttbulle och konstatera att den är genomstekt**, att såsen kokar till bubblande het eller att ett utprövat grillprogram med tillräcklig tid/temperatur gör att kycklingen är genomstekt.

Det kan vara nödvändigt med skriftliga rutiner men muntliga är tillräckligt om det fungerar att upprätthålla säkra rutiner på det sättet.

Information/märkning

Kontroll av livsmedelsinformation och märkning

Vid kontroll av livsmedelsinformation och märkning är det viktigt att ta hänsyn till alla uppgifter och göra en helhetsbedömning. Följande faktorer bör vägas in vid bedömningen:

- a) Obligatorisk livsmedelsinformation enligt föreskrivna regler för livsmedlet
- b) Frivillig information, säljande uttryck och ”kringinformation”
- c) Övrig livsmedelsinformation, till exempel bilder

Märkningen av en färdigförpackad produkt kan fortfarande bedömas vara vilseledande eller på annat sätt otillåten, även om all obligatorisk märkning är korrekt. Alla kriterier måste vara uppfyllda och produkten ska bedömas i sin helhet.

Notera att det många gånger inte enbart är reglerna i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#) (informationsförordningen) som är aktuella, utan att krav finns i andra regler.

När det gäller området livsmedelsinformation så innefattas såväl livsmedelssäkerhet som redlighet. Denna insikt är viktig när man planerar och prioriterar kontrollen. Att kontrollera livsmedelsinformation och märkning kan sålunda vara en del av kontrollen av säkra livsmedel, till exempel märkning av allergener. Vid kontroll som syftar till säkra livsmedel bör märkning ingå som en viktig del. Märkning kan även vara redlighetskontroll, så att inte konsumenter blir lurade/vilseledda och till exempel lider ekonomisk skada. Också sådan kontroll bör ske regelbundet.

Varje handelsled, alla som säljer livsmedel, har ett visst ansvar för att märkningen uppfyller lagstiftningens krav, dvs. att korrekta uppgifter finns antingen på förpackningen eller i handelsdokument¹⁸. Butiker som säljer färdigförpackade livsmedel får inte sälja livsmedel om de vet med sig att de är felmärkta. Exempel på uppenbara fel som butiken förväntas reagera på är om ett färdigförpackat livsmedel saknar ingrediensförteckning eller om märkningen inte finns på svenska. Butiker som packar och märker själva ska se till att de har fått tillräcklig information från tidigare handelsled, för att kunna uppfylla lagstiftningens krav och att de uppgifter som de själva anger i exempelvis en ingrediensförteckning är korrekta.

Märkningen behöver inte uppfylla lagstiftningens krav på konsumentmärkning förrän livsmedlen läggs ut till försäljning. Att ha felmärkta färdigförpackningar på exempelvis lagret är ingen avvikelse mot lagstiftningen. Däremot måste butiken se till att märkningen är korrekt när varan läggs ut till försäljning. Färdigförpackade livsmedel som säljs över disk behöver inte alltid märkas. Se vidare i Livsmedelsverkets [vägledning till förordning](#)

¹⁸ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 8

[\(EU\) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4](#), avsnitt 3.44. Vidare finns krav på livsmedelsinformation för oförpackade livsmedel, för exv. fisk, nötkött och kalvkött.

Den märkning som frivilligt appliceras vid inslagning i köpögonblicket, på de livsmedel som säljs i lösvikt, måste följa bestämmelserna i informationsförordningen. Se artikel 36 i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#).

Om butiken packar eller märker livsmedel är kontroll av märkning en viktig del av kontrollen i butik, både ur redlighets- och säkerhetssynpunkt. Särskilt omfattande kan märkningskontrollen bli om butiken packar och märker sammansatta livsmedel med många ingredienser, som smörgåsar, tårter och färdiglagad mat. **Sådana sammansatta livsmedel är exempel på livsmedel som innehåller allergener. En riskbaserad kontroll i en sådan butik innebär att genomföra en omfattande märkningskontroll.**

Kontrollmyndigheten godkänner inte märkningen, utan bedömer om den är korrekt utifrån de krav lagstiftningen ställer. Om andra uppgifter framkommer vid kontrollen eller andra skäl föreligger kan bedömningen ändras.

Märkningskontroll bör planeras så att den framför allt görs där märkningen anbringas, där märkningsuppgifter tas fram och underlaget finns. Dock finns områden som ur ett redlighetsperspektiv är viktigt att kontrollera och det är användningen av EU-gemensamma logotyper för skyddade ursprungsbeteckningar, skyddade geografiska beteckningar samt garanterade traditionella specialiteter. Här är det främst dokumentationskontroll som bör utföras. De skyddade beteckningarna finns listade i databasen DOOR, se länk från Livsmedelsverkets webbplats. Brister som upptäcks i märkningen av varor i ledet där de säljs till konsument, men där märkningen inte utförs av samma led, ska naturligtvis åtgärdas. Dessa brister bör även leda till kontroll hos den som anbringat märkningen, t.ex. producenten. Om företagaren är under annan myndighets kontroll ska denna myndighet informeras direkt.

Det finns inga särskilda kontrollmetoder för kontroll av livsmedelsinformation och märkning, utöver dem som anges i kontrollförordningen. I förordningen anges:

- kartläggning och övervakning,
- revision och inspektion samt
- provtagning och analys.

Dessa kontrollmetoder fungerar också för märkningskontroll, förutsatt att de används på ett ändamålsenligt sätt.

Dessa kontrollområden kan i olika grad beröra kontroll av **livsmedelsinformation** och märkning:

- Råvaror och förpackningsmaterial
- Utbildning
- HACCP-baserade förfaranden
- Information
- Spårbarhet
- Mikrobiologiska kriterier
- Övriga krav

I Livsmedelsverkets modell för klassificering av livsmedelsföretag finns en redlighetsmodul som genererar kontrolltid för redlighets- och spårbarhetskontroll. Denna modul fungerar också som prioriteringsverktyg för kontrollmyndigheterna och bör hanteras så i kontrollmyndigheternas planering. Modellen ger dock ingen vägledning i hur tiden ska disponeras eller vad kontrollen bör fokusera på. Kontroll av redlighet bör främst inriktas på förfaranden/företeelser som gravt vilseleder konsumenter och/eller lurar folk på pengar.

Området livsmedelsinformation är stort, med många regler i många rättsakter. Exempel på vad som kan ingå i **märkningskontrollen av livsmedel som färdigförpackas i butik** är:

- Finns föreskrivna/obligatoriska uppgifter i märkningen? Är de korrekta?
- Frivilliga uppgifter – är informationen korrekt och inte vilseledande?
- Presenteras livsmedlet på ett rättvisande sätt eller kan konsumenten bli vilseledd?
- Verifiera uppgifter i till exempel ingrediensförteckning och **mängdangivelse** mot receptur. Verifiera i första hand kontroller av recept och råvaror (**särskilt sammansatta ingredienser**) och i andra hand med analys av livsmedlen. Diskutera med laboratorium vilka analyser som är lämpligast att göra. **Se även kontrollhandbok Provtagning, del 7 och 8.**
- Provtä och analysera för att verifiera till exempel fetthalt, vatteninnehåll, köttslag, hållbarhet, kvantitet eller innehåll av ett visst ämne. Se även kontrollhandbok **Provtagning, del 7 och 8.**
- Verifiera beteckningar till exempel fiskart, köttslag eller annat ”ekonomiskt värdefullt” genom att stämma av med fakturor eller andra handlingar som visar att uppgifterna är riktiga.
- Granskning av faroanalyser och HACCP-rutiner samt andra rutiner, till exempel för märkning med hållbarhet, ingrediensförteckning, **att allergena ingredienser märks ut och är framhävda**, eventuella förvarings- och bruksanvisningar.

Prioriteringar i kontroll **av livsmedelsinformation och märkning**

Kontroll av livsmedelsinformation/märkning bör ingå som en del av kontrollen för säkra livsmedel och bör finnas med i varje kontrollmyndighets planering för kontroll. Den bör

vara en del av den ordinarie/normala kontrollen och finnas med i framför allt revisioner, inspektioner och provtagning. Till denna kontroll hör även kontroll **av att allergena ingredienser är korrekt angivna.**

Säkerhet kontra redlighet är en prioritering. En annan omständighet som bör påverka prioritering och planering för att kontrollen ska bli så effektiv och ändamålsenlig som möjligt är i vilken **grad anläggningen själva påverkar livsmedelsinformationen.** För verksamheter där livsmedel förses med slutgiltig konsumentmärkning (kan till exempel vara tillverkare, importörer, grossister eller detaljhandel) bör kontrollen vara en planerad, regelbunden aktivitet i den ordinarie/normala kontrollen. För verksamheter som säljer eller skänker bort redan märkta livsmedel eller verkar i tidigare handelsled och hanterar märkning i medföljande handling kan kontrollen göras i form av projekt eller med hjälp av stickprov. I en butik är oftast båda dessa omständigheter aktuella.

Livsmedelsinformationen kan vara antingen föreskriven (obligatorisk) eller frivillig. Kontrollen bör omfatta båda sorterna. Till exempel

- Finns föreskrivna uppgifter i märkningen?
- Är frivilliga uppgifter korrekta?
- Har säljande uttryck (dvs. uttryck som inte har direkt grund i lagstiftningen, men används för att särskilja produkten gentemot andra liknande produkter, ge den ett mervärde) en relevant förklaring/motivering i direkt anslutning?
- Ger märkningen information som riskerar att vilseleda konsumenten?
- Presenteras livsmedlet på ett rättvisande sätt?

En del mikrobiologiska och allergena faror hanteras genom att konsumenten får rätt information. Det kan handla om förvarings-, hanterings- och tillagningsanvisningar, när sådana krävs för att konsumenten ska kunna hantera livsmedlet rätt och därmed undvika hälsostörning. Information kan också ges i form av sista förbrukningsdag och korrekt deklaration av allergena ingredienser. Eftersom man kan vara överkänslig även mot andra ämnen än de som pekas ut i bilaga II i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#), är det mycket viktigt att ingrediensförteckningen är korrekt. Kontroll görs bäst genom dokumentationskontroll av att ingrediensförteckningen stämmer överens med recepturen och att företagaren har köpt in och använt det som anges på förpackningen. Felmärkta livsmedel som kan medföra hälsorisk för konsumenten, och antingen har förts in i eller ut ur landet, ska meddelas EU-kommissionen via RASFF. **Livsmedel som innehåller odeklarerade allergena ingredienser klassas som icke-säkra.**¹⁹

I alla typer av butiker kan man i kontrollen ta prover och analysera för att verifiera till exempel fetthalt, vatteninnehåll, köttslag, hållbarhet, nettokvantitet eller innehåll av ett visst ämne.

Redlighetskontroll bör finnas med i varje kontrollmyndighets plan för kontroll som planerade aktiviteter. Sådana kontroller bör inriktas på förfaranden/företeelser som gravt

¹⁹ Förordning (EG) nr [178/2002](#), art 14 och EU-kommissionens [vägledning till förordning \(EG\) nr 178/2002](#)

vilseleder konsumenter och/eller lurar folk på pengar. Redlighetskontroller kan till exempel utformas som:

- projekt (kartläggning)
- X kontroller/år av olika produkter eller branscher (inspektion/revision)
- Y antal slumpmässiga kontroller/år (övervakning)
- Z prov/år för redlighetskontroll (provtagning) till exempel fetthalt, vattenhalt och viktkontroll

Vid kontroll av **livsmedelsinformation och** märkning ska hänsyn tas dels till de enskilda uppgifterna och dels till helhetsintrycket. Det räcker inte att en uppgift är sann.

Informationen får inte heller ge ett felaktigt intryck av livsmedlets egenskaper. Se även kontrollhandbok [Provtagning, del 8](#) om redlighet.

Exempel på kontroll av **livsmedelsinformation och märkning**

För att få en bild av kontrollområdet **livsmedelsinformation och märkning** kan man granska varor enligt följande kriterier:

1. Vara som tillverkas, packas och märks i butiken, till exempel smörgås. Kontrollera särskilt beteckning, ingrediensförteckning inklusive allergener (med recept och ingrediensförteckning för råvara), **att allergena ingredienser är framhävda**, mängd av vissa ingredienser, hållbarhetsmärkning, eventuell ursprungsmärkning, läsbarhet och beständighet. Gör en helhetsbedömning av om **livsmedelsinformationen och märkningen** är vilseledande.
2. Vara som packas och märks i butiken, till exempel ost. Kontrollera särskilt beteckning (med dokument från tidigare handelsled), hållbarhetsmärkning, läsbarhet och beständighet. Ingrediensförteckning behöver under de förutsättningar som framgår av artikel 19 i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#) inte anges på ost. I de fall ingrediensförteckning finns på förpackningen ska den vara korrekt. Gör en helhetsbedömning av om **livsmedelsinformationen och märkningen** är vilseledande.
3. Vara som butiken har köpt in på egen hand vid sidan om kedjans/huvudkontorets sortiment. Kontrollera särskilt beteckning, ingrediensförteckning inklusive allergener (bedöm rimligheten), **att allergener är framhävda**, mängd av vissa ingredienser, hållbarhetsmärkning, eventuell ursprungsmärkning, läsbarhet och beständighet. Gör en helhetsbedömning av om **livsmedelsinformationen och märkningen** är vilseledande.

Information om livsmedel som inte är färdigförpackade

Informationsförordningen ställer även krav på att vissa uppgifter, t.ex. allergeninformation ska lämnas för livsmedel som inte är färdigförpackade. För information om vilka uppgifter som ska lämnas och hur, se [vägledningen till förordning \(EU\) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4](#) avsnitt 3.44. Reglerna finns även sammanfattade i broschyren ”[Information om livsmedel som inte är färdigförpackade](#)”

Observera att det även finns **informationskrav** i annan del av lagstiftningen som omfattar oförpackade livsmedel. Exempel på sådan information är handelsbeteckning och fångstzon för fisk, beteckning och slaktålder för kalvkött samt ursprungsangivelse för nötkött.

För att butiken ska kunna lämna rätt information om allergena ingredienser är det viktigt att de har goda rutiner för hur oförpackade livsmedel hanteras. Viktiga punkter att kontrollera är:

- Beredning av livsmedel efter recept. Här är det viktigt att receptet följs till punkt och pricka eller att eventuella avikelser från receptet dokumenteras.
- Att ingrediensförteckningar till sammansatta ingredienser (t.ex. ströbröd, majonnäs, vaniljkräm) granskas.
- Att informationen lämnas på rätt sätt. Kunden ska inte behöva fråga efter allergeninformationen. Det ska alltid vara tydligt att informationen finns att få. [Exempel på skylt](#)
- Rutiner för rengöring av utrustning och redskap
- Att samma redskap, t.ex. en slev, inte används till flera olika livsmedel
- Förvaring av oförpackade livsmedel. De måste förvaras på ett sätt så att överföring av allergener mellan livsmedel undviks.

Hållbarhetsmärkning

Den som förpackar livsmedel avgör vilken hållbarhet livsmedlet har. Det finns för det flesta livsmedel inga lagar eller myndighetsrekommendationer för hållbarhet av livsmedel. Bedömningen baseras på den erfarenhet som producenten har skaffat sig genom bland annat hållbarhetstester eller på de rekommendationer som branschen har kommit fram till i branschriktlinjer. Datummärkningen får aldrig vilseleda mottagare i senare handelsled eller konsumenter.

De flesta livsmedel märks med bäst före-dag. Sista förbrukningsdag ska i stället anges på produkter som bedöms vara speciellt känsliga ur mikrobiologiskt perspektiv, som försämrats snabbt **och därför kan innebära en omedelbar fara för konsumentens hälsa**. Vilka livsmedel som ska märkas med sista förbrukningsdag bedöms av livsmedelsföretagaren. I oklara fall kan kontrollmyndigheten begära en motivering för valet av hållbarhetsmärkning. Livsmedel som normalt uppfyller kriterierna för att märkas med sista

förbrukningsdag kan behandlas eller förpackas på ett sätt så att detta inte längre gäller, exempelvis djupfrysning. **Se även vägledningen till [förordning \(EU\) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4 avsnitt 3.24.](#)**

Det är inte tillåtet att ändra på bäst före-dag eller sista förbrukningsdag på en färdigförpackning, så att datumet senareläggs. Det gäller även storförpackningar. Undantag finns om livsmedel i sin förpackning genomgår en behandling som förlänger hållbarheten, till exempel att skinka **djupfryses**.

Butiken får bryta en färdigförpackning avsedd för konsument, **packetera om och sedan sälja eller skänka bort den om något av följande är uppfyllt:**

- Färdigförpackade livsmedel får omförpackas när förpackningsmaterialet oavsiktligt har blivit skadat och när livsmedlet delas, skivas eller liknande. Då kan livsmedelsföretagaren försäkra sig om i vilket skick livsmedlet är.
- Det är även tillåtet att förpacka om livsmedel efter en behandling, till exempel kokning. Det är däremot inte tillåtet att enbart paketera om och djupfrysa ett livsmedel utan att livsmedlet också bearbetats, t.ex. att en skinka kokas.

Den nya förpackningen kan bara märkas om med ett senare hållbarhetsdatum om **livsmedlet genomgår en behandling som gör att hållbarheten förlängs. Exempelvis att skinka delas, packeteras om och djupfryses.** Malning, kryddning, marinerering, finstyckning eller liknande medför däremot inte att hållbarheten förlängs.

Det är tillåtet att sälja livsmedel efter att bäst före-dagen har passerats. Butiken kan även bryta en färdigförpackning där bäst före-dagen har passerats och sälja innehållet oförpackat, till exempel i delikatessdisken. Livsmedel märkta med sista förbrukningsdag får däremot aldrig säljas när detta datum har passerats, eftersom det då anses vara osäkert.

Syftet med bäst före-dagen är att ge information om hur länge man kan räkna med att livsmedlet har kvar de egenskaper som normalt förknippas med det och datumet ska sättas med marginal. Gentemot konsument är det alltid säljaren som ansvarar för livsmedlet. Säljaren ska göra en bedömning av om livsmedlet kan säljas efter att bäst före-dag har passerat. Säljaren får aldrig släppa ut **hälsofarliga eller** otjänliga livsmedel på marknaden. Livsmedelslagstiftningen säger ingenting om prissänkningar, upplysningsplikt eller liknande.

Ett livsmedel vars bäst före-dag har passerat kan användas som ingrediens i andra produkter under förutsättning att det är säkert. Exempelvis får butiken grilla en tidigare färdigförpackad fläskfilé och sälja den. De kan då också tidigare ha fryst in varan i väntan på att den skulle bearbetas, i det här fallet grillas. Om den grillade fläskfilén sedan säljs färdigförpackad ska butiken ange ett nytt bäst före-datum. Det datumet baseras då på butikens bedömning av hållbarhet.

Livsmedel som har märkts med sista förbrukningsdag har vid förpackningstillfället bedömts bli **icke säkra** efter ett visst datum. Det är förbjudet att släppa ut livsmedel på marknaden om **de inte är säkra**, dvs. sälja det eller skänka bort det. Ett livsmedel som har

märkts med sista förbrukningsdag ska betraktas som **icke säkert** efter den dagen även om det i det enskilda fallet inte kan konstateras att livsmedlet verkligen är skadligt för hälsan. Man får inte heller använda livsmedlet som ingrediens vid tillverkning av andra livsmedel efter detta datum. Observera att detta gäller när sista förbrukningsdag passerat, dvs. dagen efter det angivna datumet. På den sista förbrukningsdagen räknas livsmedlet som fullgott, om ingenting tyder på motsatsen.

Nedfrysning och märkning

Om tidigare kylvaror djupfrysas får inte märkningen med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag ändras - se 15 § Livsmedelsverkets föreskrifter ([LIVSFS 2005:20](#)) om livsmedelshygien - vilket innebär att det datum som gällde för livsmedlet som kylvara måste finnas kvar i märkningen. Datumet måste synas tydligt och får alltså inte täckas över eller skymmas. Därutöver behöver märkningen kompletteras med ett antal uppgifter som krävs för djupfrysta livsmedel:

1. Uttrycket djupfrost ska anges i anslutning till livsmedlets beteckning,
2. Bäst före-dag för det djupfrysta livsmedlet. Det behöver tydliggöras att datumet gäller just för livsmedlet i djupfrost tillstånd,
3. Anvisningar om hur länge det djupfrysta livsmedlet kan förvaras hos mottagaren och om lagringstemperatur och/eller vilken typ av lagringsutrustning som krävs,
4. Uppgift som gör det möjligt att identifiera varupartiet ska anges på samtliga djupfrysta livsmedel, och
5. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.

För livsmedel som fryses ned utan att djupfrysas²⁰ ska märkningen för det frysta livsmedlet kompletteras med följande:

- bäst före-dag enligt artikel 24 i förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges för det frysta livsmedlet,
- förvaringsanvisning enligt artikel 25 i förordning (EU) nr 1169/2011 för det frysta livsmedlet

Om livsmedlet fryses ned (oavsett nedfrysningsmetod) i nära anslutning till hållbarhetstidens utgång ska det dessutom märkas med en bruksanvisning där det står att livsmedlet bör tillagas omedelbart efter upptining. Se artikel 9, punkt 1.j. i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#).

Frost kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter (oavsett nedfrysningssmetod) ska märkas med nedfrysningsdatum. Se bilaga III, punkt 6 i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#).

Samma som ovan gäller då färdigförpackade livsmedel delas och innehållet packas om.

²⁰ Vad som avses med djupfrysta livsmedel definieras i 2 § [LIVSFS 2006:12](#)

Råvaror till livsmedel som ska tillagas i butik får frysas ned i väntan på tillagning.

En butik får frysa in livsmedel, **även efter det att bäst före-dag har passerat**, och sälja dem frysta till företag, som restauranger/storkök etc. för vidare beredning förutsatt att:

- hållbarhetsdatum **anpassas efter den frysta varan**,
- försäljningen sker senast på sista förbrukningsdag om livsmedlet är märkt på detta sätt (märkningen får inte ändras och försäljningen får inte ske efter detta datum),
- förvaringsanvisningen måste vara korrekt (denna **ska anpassas efter livsmedelet så som det säljs**),
- försäljningen är begränsad, lokal och marginell (annars kan butiken komma att omfattas av reglerna i [förordning \(EU\) nr 853/2004](#)).

Butiken har naturligtvis det fulla ansvaret för att livsmedlet är säkert **och att livsmedelsinformationen inte riskerar att vilseleda köparen**.

Observera att **om livsmedelet djupfrysas gäller** Livsmedelsverkets föreskrifter om djupfrysta livsmedel, [LIVSFS 2006:12](#). I sådana fall måste även livsmedlets hållbarhetsdatum som kylvara finnas kvar i märkningen.

Säljande uttryck

Frivilliga märkningsuppgifter, som egentligen inte har någon laglig grund (till exempel ”lyx-”, ”nyskördad”, ”färsk”) och som används för att ge livsmedlet ett mervärde, bör användas med försiktighet. Vid kontroll, se till att det säljande uttrycket har en relevant förklaring/motivering i direkt anslutning till uttrycket. Ifrågasätt annars varför det används. Olika former av frivillig märkning kan ses som säljande uttryck, till exempel etisk märkning som Halal. Även frivillig märkning ska, liksom den obligatoriska, vara korrekt och inte vilseleda köparen.

Reglerade säljande uttryck

Nötkött

Frivilliga märkningsuppgifter för nötkött, är exempelvis uppgifter som rör djurets kön, ålder (utöver reglerna för kalvkött), ras och slaktförhållanden. Regler som rör frivilliga uppgifter för nötkött finns i artikel 15 a i [förordning \(EG\) nr 1760/2000](#).

Choklad

Enligt Livsmedelverkets föreskrifter ([LIVSFS 2003:13](#)) om kakao och chokladvaror får vissa typer av choklad under vissa förutsättningar, förses med märkningsuppgifter av samma karaktär som säljande uttryck, se 10 § nämnda föreskrifter.

Smör

Det är i [förordning \(EU\) nr 1308/2013](#) reglerat hur uttrycket ”traditionellt” får användas på smör.

Sylt och gelé

Det finns i föreskriften om sylt, gelé och marmelad ([LIVSFS 2003:17](#)) kriterier som ska vara uppfyllda för att kalla produkten för sylt, gelé eller marmelad. Även beteckningen ”extra” före ordet sylt, gelé eller marmelad är reglerat. Att kalla något för t.ex. ”äkt sylt” är inte tillåtet eftersom endast ”sylt” och ”extra sylt” som uppfyller bestämmelserna får förekomma på marknaden.

Presentation

Inte bara märkningen på produkten, utan även hur produkten presenteras i butik kan vilseleda konsumenten. I presentationen bedöms utformningen av livsmedlets direkta omgivning, som skyltar, hyllkantsmärkning och andra uppgifter. Hyllkantsmärkningen måste stämma överens med motsvarande märkning på förpackningarna. Notera livsmedlets placering i butiken. Vid kontrollen bör man vara medveten om att produkter kan få draghjälp av att placeras i butiken bredvid livsmedel av högre kvalitet. Det är viktigt att en skylt med texten ”Honung” hänger över produkter som verkligen är honung, eftersom felaktig användning av skyltar kan vilseleda konsumenten och ge en felaktig bild av produkterna.

För att ett livsmedel ska vara säkert för konsumenten krävs att uppgifterna går att ta del av. Informationen ska vara läsbar och på svenska.

Märkning och dokumentation

All typ av märkning ställer krav på kompetens hos den som utför den. Alla märkningsuppgifter ska vara välgrundade, sanna och relevanta. För att kunna göra en bedömning kan kontrollmyndigheten behöva ta del av dokumentation som styrker att informationen är korrekt t.ex. följensedlar från leverantörer.

I verksamheter som bara säljer vidare färdigförpackade livsmedel kontrolleras att företagaren har den dokumentation som krävs för att uppfylla spårbarhetskraven.

I verksamheter som förpackar redan färdiga livsmedel kontrolleras att företagaren har den dokumentation som krävs för att uppfylla spårbarhetskraven och för att styrka den märkning som är föreskriven, till exempel tilläggsmärkning av fisk och ursprungsmärkning av nötkött.

Verksamheter som tillverkar och förpackar livsmedel har ett långtgående ansvar för att visa att allt som påstås i märkningen är korrekt. Det innebär att allt från dokumentation som styrker användningen av säljande uttryck till dokumentation som styrker näringsdeklaration kan granskas.

Ommärkning

Se Hållbarhetsmärkning

Ekologisk märkning

Se Spårbarhet.

Spårbarhet

Generellt krav på spårbarhet²¹ finns för att man ska kunna hantera situationer där det visar sig att livsmedel som redan har släppts ut på marknaden är osäkra eller oredliga. Reglerna omfattar alla typer av butiker. Det grundläggande kravet att man ska kunna spåra livsmedel ett steg tillbaka och ett steg framåt i kedjan gäller för alla livsmedel. Reglerna kräver även att livsmedelsföretagaren ska ha ett system för detta.

Syftet²² med reglerna är att underlätta riktade tillbakadraganden eller återkallelser av livsmedel och därigenom undvika onödiga avbrott i handeln. **Spårbarhet har även en funktion för att konsumenter och livsmedelsföretagare ska också få korrekt och nödvändig information.** För detta finns bland annat artikel 8 i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#) som ställer krav på att uppgifter om livsmedlen finns i olika led som gör att informationen slutligen blir rätt, exempelvis då ett livsmedel märks i butik. För att verifiera information om livsmedel kan spårbarhetskontroll göras och följa livsmedel och information i kedjan. Läs mera om detta i kontrollhandbok [Utföra offentlig livsmedelskontroll](#)

²¹ Förordning (EU) nr [178/2002](#), art 18

²² Beaktandesats 28-29 i förordning (EG) nr [178/2002](#)

Avgränsningar

De allmänna spårbarhetskraven i [förordning \(EG\) nr 178/2002](#) omfattar inte:

- leverans, försäljning eller överlämnande till slutkonsument,
- förpackningsmaterial, som regleras av egna spårbarhetskrav²³ eller
- intern spårbarhet, som är ett frivilligt åtagande.

Spårbarhetskraven om mottagare omfattar inte livsmedel som säljs till slutkonsument. Däremot behöver mottagaren av livsmedel anges om denna är en annan livsmedelsföretagare. Detta är aktuellt i butiker som levererar till exempel färdiga maträtter eller styckat kött till en annan livsmedelsföretagare. Kraven omfattar inte heller intern spårbarhet och den är därför inte heller föremål för kontroll, även om företaget har system för intern spårbarhet av andra anledningar (exempelvis kvalitetsledning).

Utformning

Reglerna kräver att livsmedelsföretagare inrättar ett system för spårbarhet, men anger inte närmare formerna. Det öppnar för anpassning av verksamheternas omfattning och komplexitet. Om livsmedelsföretagaren kan tillhandahålla de uppgifter, som behövs vid kontroll, kan man förutsätta att systemet är tillräckligt och fungerande. Konkret kan uppgifterna finnas i följesedlar, fakturor, kundregister eller transport- eller leveransdokument. Det är inte kontrollpersonalens uppgift att leta efter uppgifterna, utan dessa ska utan onödigt dröjsmål kunna lämnas på begäran. Om detta inte är möjligt finns det skäl att ifrågasätta efterlevnaden och eventuellt vidta sanktionsåtgärder. Detta är ett område där dokumentationskontroll i de flesta fall är nödvändig.

Vilka uppgifter ska finnas?

Följande uppgifter är lämpliga att samla in och bedöma vid kontroll av spårbarhet av ett livsmedel:

1. Identifierande uppgifter för partiet

Batch- eller serienummer, identifikationsmärkning, EAN, hållbarhetsdatum

2. Beskrivande information om ett parti

Kvantitet, volymer, vikter, certifikat, leverans- eller mottagningsdatum

3. Uppgifter om leverantör

Leverantörens namn, adress, godkännandennummer

4. Eventuell spridning av partiet

Mottagares namn, adress, leverensdatum

Om denna information ska vidareförmedlas i syfte att spåra en produkt bör även en tydlig produktbeskrivning ingå.

²³ Regleras i artikel 17 i förordning (EG) nr [1935/2004](#)

Vem? + När? + Vad? = Spårbarhet

Spårbarhetskrav för material i kontakt med livsmedel²⁴

Syftet med spårbarhetskrav för material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (benämns i fortsättningen ”produkter”) är att underlätta kontroll, återkallande av defekta produkter, konsumentinformation och fastställande av ansvar.

Med hänsyn till vad som är tekniskt genomförbart, ska företagarna ha system och rutiner som gör det möjligt att identifiera från och till vilka företag leveranser av material eller produkter har skett. Informationen ska på begäran göras tillgänglig för behöriga myndigheter på samma sätt som när det handlar om livsmedel.

Material och produkter ska kunna identifieras med hjälp av ett system som gör det möjligt att spåra dem genom märkning, relevant dokumentation eller annan information. Det är upp till företagaren att skapa och sköta detta system. Det finns inga formkrav, utan bara funktionskrav.

Ekologiska livsmedel

För ekologiska livsmedel finns särskilda regler om särhållning och spårbarhet. Det får inte finnas risk för att ekologiska och konventionella livsmedel sammanblandas, avsiktligt eller oavsiktligt.

Bara livsmedel som uppfyller de krav som har fastställts genom [förordning \(EG\) nr 834/2007](#) och som har stått under särskild kontroll enligt förordningen får släppas ut på marknaden som ekologiska. I förordningen finns regler om bland annat särhållning, spårbarhet och märkning. Efterlevnaden av reglerna kontrolleras av kontrollorgan som har ackrediterats och godkänts av Swedac. Livsmedelsverket har dock beslutat (dnr 1007/2009) att undanta de flesta butiker och andra detaljhandelsanläggningar från kravet i förordningen att vara ansluten till ett kontrollorgan. Butiker som omfattas av Livsmedelsverkets beslut behöver alltså inte vara anslutna till något kontrollorgan. För att omfattas av beslutet förutsätts bland annat att butiken inte förvarar (annat än i anslutning till försäljningsplatsen), producerar, bereder livsmedel (innefattar även märkning) som sedan säljs eller skänks bort som ekologiska eller importerar ekologiska livsmedel från tredje land.

En butik som endast säljer färdigförpackade ekologiska livsmedel behöver inte vara ansluten till det ekologiska kontrollsystemet. Det är också tillåtet att sälja lösviktsvaror av

²⁴ Regleras i artikel 17 i förordning (EG) nr [1935/2004](#)

ekologiskt ursprung utan att vara ansluten till det ekologiska kontrollsystemet under förutsättning att inte det samtidigt säljs motsvarande konventionell vara.

Myndigheten ska kontrollera att det finns dokument som styrker att livsmedlet är ekologiskt framställt och att mängden inköpta ekologiska livsmedel överensstämmer med den som säljs, alternativt kasseras. Det ska framgå av följesedlar vilka livsmedel som är ekologiska. Det finns dock inget uttryckligt krav på att butiker som inte är anslutna till ett kontrollorgan ska ha tillgång till certifikat eller andra liknande dokument som styrker livsmedlens ekologiska status på plats, men de ska kunna skaffa fram dem på myndighetens begäran.

Den som importerar varor måste vara registrerad som importör hos sin lokala kontrollmyndighet. Den som importerar ekologiska produkter ska också anmäla sin verksamhet till ett kontrollorgan för att få släppa ut varorna på marknaden. Om butiken har egen import av ekologiska livsmedel ska livsmedelsföretagaren kunna visa intyg (certifikat) som styrker att den verksamheten kontrolleras av ett kontrollorgan.

Observera att enbart livsmedel som uppfyller kraven i [förordning \(EG\) nr 834/2007](#) får säljas eller skänkas bort som ekologiska, det vill säga att de genom hela framställningen omfattats av kontroll. Egenodlad trädgårdsrabarber eller svamp som plockats i skogen kan inte märkas som ekologisk. Däremot kan vilda växter (bär) som växer vilt i skogen betraktas som en ekologisk produktionsmetod under vissa förutsättningar. På marknaden finns en rad olika privata standarder/regler för livsmedel och därtill hörande märkning, till exempel Svenskt Sigill och Krav, men de saknar helt betydelse i detta sammanhang. När det gäller livsmedel omfattar förordningen endast levande eller obearbetade jordbruksprodukter och bearbetade jordbruksprodukter för livsmedelsändamål. Snus, tuggtobak och andra tobaksprodukter kan därför inte vara ekologiska. Produkter från jakt på vilda/djur eller fiske efter viltlevande arter anses inte vara ekologisk produktion och produkter från restauranger och annan storköksverksamhet omfattas inte av förordningen.

Mikrobiologiska kriterier

I [förordning \(EG\) nr 2073/2005](#) om mikrobiologiska kriterier för livsmedel finns krav på både livsmedelssäkerhetskriterier och processhygienkriterier.

Om butiken bereder eller bearbetar någon av de livsmedelskategorier som nämns i förordningen ska kriterierna för dessa kategorier vara uppfyllda. För butiker är kategorierna ”malet kött”, ”köttberedningar”, till exempel marinerad av kött, de vanligaste kategorierna.

För ”malet kött” och ”köttberedningar” finns:

- processhygienkriterium *E.coli*
- livsmedelssäkerhetskriterium *Salmonella*

För ”malet kött” med hållbarhet som är längre än 24 timmar finns dessutom:

- processhygienkriterium totalantal bakterier

Om butiken producerar ätfärdiga livsmedel som kan utgöra en risk vad det gäller *Listeria monocytogenes* kan även dessa kriterier bli aktuella. Exempel på sådana livsmedel är rökt och gravad lax. För mer information se Livsmedelsverkets kontrollhandbok om [Provtagning, del 2](#), om mikrobiologiska kriterier, och kontrollhandbok [Listeria](#), om kontroll av *Listeria monocytogenes*.

Övriga krav

Registrering

Kontrollera att uppgifterna i myndighetens register över registrerade anläggningar är korrekta för den aktuella butiken, bland annat uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning. Kontrollera om verksamheten har förändrats, så att anläggningen omfattas av krav på godkännande.

Vikt

Kontrollmyndigheten har ansvar för att kontrollera att de vikt/volymangivelser som anges på livsmedelsförpackningar är korrekta. Vid avsaknad av korrekt angiven nettokvantitet kan kontrollmyndigheten vidta åtgärder med stöd av artikel 54 i [förordning \(EG\) nr 882/2004](#). Swedac har ansvar för tillsyn över rätt vikt på livsmedel, att ge ut föreskrifter, kontrollera vågar, etc. Se lagen om måttenheter, mätningar och mätDon (SFS 1992:1514) samt förordningen med samma namn (SFS 1993:1066). Se även STAFS 2003:1, Swedacs föreskrifter och allmänna råd om färdigförpackning av varor efter volym eller vikt.

Import

Animaliska livsmedel från länder utanför EU ska vara godkända vid någon av EU:s gränskontrollstationer. Att sändningen är godkänd kan kontrolleras genom ett CVED-dokument (Common Veterinary Entry Document), som utfärdas vid gränskontrollstationen. Detta dokument ska medfölja sändningen till den första bestämmelseanläggningen.

När det gäller icke-animaliska livsmedel finns inga generella krav motsvarande de som gäller för animaliska livsmedel vid import från länder utanför EU. Givetvis gäller även här att företagaren är skyldig att ha rutiner som säkerställer att varorna är säkra att konsumera. EU:s skyddsbeslut och skyddsförordningar ställer upp krav och restriktioner för vissa icke animaliska livsmedel från vissa länder utanför EU. Sådana livsmedelssändningar ska förAnmÄlas till någon av gränskontrollstationerna. Vad som kontrolleras och kontrollens omfattning varierar från beslut till beslut. Aktuella beslut publiceras på www.livsmedelsverket.se.

Att en sändning godkänts i gränskontrollen kan kontrolleras på motsvarande sätt som för animaliesändningar, genom ett CED-dokument (Common Entry Document). Detta dokument ska medfölja sändningen till den första bestämmelseanläggningen.

Införsel från annat EU-land

Den fria marknaden inom EU innebär att ingen gränskontroll görs av livsmedel som införs från andra EU-länder.

Sverige har tillsammans med Finland fått de så kallade salmonellagarantierna som gäller för kött av nöt, svin och fjäderfä, inbegripet malet kött men undantaget köttberedningar och maskinurbenat kött. Bestämmelserna framgår av [förordning \(EG\) nr 853/2004](#), artikel 8, och har införlivats i svensk lagstiftning genom Livsmedelsverkets föreskrifter om kontroll vid handel med animaliska livsmedel inom den Europeiska unionen ([LIVSFS 2005:22](#), J66) . Tillämpningsbestämmelser finns i [förordning \(EG\) nr 1688/2005](#). Enligt salmonellagarantierna ska köttet vara provtaget i avsändaranläggningen. Ett dokument som visar att kontrollerna har genomförts ska åtfölja varje sändning. Det är upp till mottagaren att, som ett led i egenkontrollen, kontrollera att dokumentet finns. Förlaga till dokumentet finns i [förordning \(EG\) nr 1688/2005](#) , bilaga 4.

Motsvarande bestämmelser gäller för ägg som införs från andra EU-länder. Förlagan till det dokumentet finns i [förordning \(EG\) nr 1688/2005](#), bilaga 5.

6 Bröd-, bageri- och konditoriavdelning

I denna avdelning i butiken kan det finnas olika varianter av brödhantering – allt från leverantörspackat bröd, som anländer till butiken, till egen tillverkning från grunden.

- Bröd: leverantörsförpackat bröd, kex och kakor.
- Bake off: frysta eller tinade degämnen, mat- och kaffebröd avbakas i bake off- ugn.
- Bageri: degtillverkning, jäsning och avbakning.
- Konditori: tillverkning, sammansättning av bakelser och tårter.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Norovirus

Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Smittbärande personal kan via händerna föra över virus till ätfärdiga produkter och flera utbrott har inträffat med konditori- och bageriprodukter som smittkälla. De viktigaste åtgärderna för att förhindra matförgiftningar är god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

Sporbildande bakterier – *Bacillus cereus*

Bacillus cereus har förmågan att bilda värmetåliga villkroppar (sporer) som kan överleva kokning. Rätter där **stärkelsepulver** ingår, till exempel vaniljsås, har utpekats som smittkälla i utbrott av matförgiftning. Mjöl utpekas ibland som källa till luftburen spridning av *Bacillus cereus*-sporer, men halterna i mjöl är mycket låga. Matförgiftningar förhindras genom att konditoriprodukter kylförvaras vid rätt temperatur.

Allergener

Flera vanliga förekommande ingredienser i bageriprodukter är kända allergener, till exempel sädeslag, som innehåller gluten, mjölk och mjölkprodukter, ägg, nötter och sesamfrö. **För att undvika att allergiker och andra överkänsliga drabbas av oväntade reaktioner är det mycket viktigt att korrekt livsmedelsinformation lämnas.**

Prioriterade kontrollområden är temperatur, information, skadedjursbekämpning, säker hantering, förpackningsmaterial och personlig hygien.

Se även [branschriktlinjerna Rent mjöl i påsen](#) och [Märk väl](#) från Sveriges bagare och konditorer.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Det finns inget uttalat krav i livsmedelslagstiftningen på att ett avskilt utrymme (degrum) krävs om deg bereds i till exempel en butik eller restaurang. Det finns däremot tydliga krav på att alla livsmedel företagaren släpper ut på marknaden ska vara säkra. Detta innebär att myndigheten måste göra individuella prövningar i varje enskilt ärende. Degberedning som är skild i tid från övrig hantering, kan tillsammans med tydliga rutiner uppfylla lagstiftningens krav på säkerhet och om så är fallet föreligger ingen bristande efterlevnad.

Spridning av mikrobiologiska faror, till exempel sporer från mjöl, bedöms vara mycket liten med tanke på att sporer redan kan finnas i höga halter på både vegetabiliska och animaliska råvaror, liksom i luften. Risken för tillväxt av bakterier och mögelsvampar i livsmedel förebyggs genom andra åtgärder, till exempel att rengöringsrutiner finns och följs, att ytor är lätta att rengöra, rätt ventilation, rätt förvaring av råvaror etc.

Det finns alltså inte skäl att ställa krav på degrum enbart med hänvisning till risken för spridning av mikrobiologiska faror. Om hanteringen av mjöl sker på sådant sätt, eller i sådan omfattning att mjöldammet medför att ytor och utrustning svårligen kan hållas tillräckligt rena, kan det vara befogat att ställa krav på rumslig separering.

Av samma anledning är det i de flesta fall ingen risk med att tårttillverkning sker i samma utrymme som bageriet.

Flera vanliga ingredienser i bröd är kända allergener och hantering av dessa ingredienser kan ställa krav på utformning av lokalen, till exempel i form av rumslig separering av arbetsmoment (degrum), där allergenerna hanteras.

Företagaren kan också lösa hanteringen av allergener genom särskilda rutiner. Detta är dessutom nödvändigt om man producerar eller hanterar livsmedel som saluhålls till konsument som "fritt från" ett allergen och detta allergen samtidigt förekommer i andra produkter, som hanteras vid samma anläggning.

Bake off-hantering ska ske avskilt i tid eller rum. Det behöver inte ha ett särskilt utrymme så länge det sker på en ren plats och på ett sätt som inte förorenar livsmedel, varken brödet eller andra livsmedel i butiken.

Råvaror och förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial ska vara anpassade till användningsområdet. Kontrollområdet är prioriterat, eftersom dessa livsmedel ofta är feta, vilket ökar risken för migration av giftiga ämnen. Dekorationer och liknande ska antingen vara ätbara eller av material som är anpassat för livsmedelsanvändning.

Säker hantering, lager och transport

Bröd och kakor som exponeras i lösvikt ska skyddas mot förorening, inte på grund av risk för hälsofara, utan i första hand för att skydda från fysikalisk förorening, till exempel smuts och damm. Vissa faror och föroreningar behöver inte innebära att livsmedlet på en gång blir farligt att äta. Det kan trots det vara otjänligt, eftersom det innehåller föroreningar som inte är acceptabla. Grus eller diskmedel i till exempel ett bröd behöver inte innebära någon hälsofara. Däremot är det helt oacceptabelt att denna förorening förekommer och därmed är livsmedlet otjänligt och får inte släppas ut på marknaden²⁵.

Hantering och förvaring av avfall

Se kapitel 5.

Skadedjursbekämpning

Skadedjur får inte förekomma. Det är viktigt att hålla rent på golv och hyllor eftersom skadedjur trivs i mjölspill och liknande²⁶.

Rengöring och desinfektion

Samma diskutrymme som används till annan disk kan användas.

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

Temperatur

Eftersom grädde och vaniljkräm, som stöder tillväxt av bakterier, är vanligt förekommande i produktion av bageriprodukter är temperaturer ett prioriterat område. Förvaringsanvisningar för dessa produkter ska följas. Under hantering och produktion kan högre temperaturer accepteras under kortare tid. Om butiken gör avvikelser från branschriktlinjen när det gäller temperaturgränser ska butiken kunna visa att denna bedömning är

²⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap IX, pkt 3

²⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap IX, pkt 4

säker. Bakverk med grädde, vaniljkräm eller motsvarande, även semlor, ska förvaras i kyla²⁷.

Personlig hygien

Vid hantering av oförpackade livsmedel ska personalen bära hela och rena arbetskläder, hårskydd och inte bära smycken och annat som försvårar handtvätt. Händerna ska tvättas med tvål och varmt vatten och torkas på ett hygieniskt sätt.

Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte hantera oförpackade livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering²⁸.

Handhygien är mycket viktigt i detta område, särskilt för bakverk som inte ska värmebehandlas, till exempel gräddbakelser. Särskilt virus kan överföras från en smittbärande person till bakverk, varför det är mycket viktigt att inte utföra riskfyllda arbetsuppgifter vid misstanke eller konstaterad smitta eller sjukdom som kan påverka livsmedel negativt.

Handtvättmöjlighet ska finnas i omedelbar närhet till produktionen. Vid påfyllning av bröd för självtag är det tillräckligt med handtvätt före och eventuellt efter momentet. Det innebär att handtvättställ eller motsvarande inte behöver vara placerat i omedelbar närhet av exponeringen²⁹.

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena³⁰.

HACCP

Se kapitel 5.

Se branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

²⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap IX, pkt 5

²⁸ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap VIII, pkt 1-2

²⁹ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap I, pkt 4

³⁰ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

Information/märkning

Färdigförpackade bakverk och bröd ska vara fullständigt märkta. Det finns dock ett undantag för datummärkning för vissa bageri- och konditorivaror³¹. **Det är viktigt att allergena ingredienser deklarerar korrekt i ingrediensförteckningen.**

Om sötningsmedel används i färdigförpackade livsmedel ska detta anges med texten ”Innehåller sötningsmedel” efter beteckningen. Om både socker och sötningsmedel används ska detta anges med texten ”innehåller socker och sötningsmedel” efter beteckningen³². **För livsmedel som inte är färdigförpackade finns krav på att vissa uppgifter, t.ex. allergeninformation ska lämnas. Se vidare i kapitel 5 - Information om livsmedel som inte är färdigförpackade.**

Spårbarhet

Se kapitel 5.

Mikrobiologiska kriterier

Inte aktuellt.

Övrigt

-

³¹ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), bilaga X, punkt 1d

³² Förordning (EU) nr [1169/2011](#), bilaga III, punkt 2

7 Fisk- och skaldjursavdelning

I fisk- och skaldjursavdelningen kan olika varianter av fiskhantering förekomma – allt från leverantörspackad fisk som anländer till butiken till manuell hantering och beredning, till exempel:

- leverantörsförpackad fisk.
- leverantörsförpackad fisk och manuell försäljning av skaldjur.
- butikspackad fisk, beredning och manuell försäljning av skaldjur.
- manuell försäljning och beredning av fisk och skaldjur.
- eventuell ytterligare beredning, som kallt- eller varmt kök.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Fisk är ett livsmedel som generellt inte är förenat med stora hälsofaror. Däremot blir fisk lättare förskämt än andra råa animaliska livsmedel. Parasiter i fisk är ovanliga, men kan förekomma. Tvåskaliga blötdjur, till exempel musslor och ostron, kan vara förorenade med virus eller ha ansamlat algtoxiner redan i havet. Tvåskaliga blötdjur ska därför komma från kontrollerade havsområden.

Prioriterade områden är temperatur, rengöring, säker hantering, [information/märkning](#), spårbarhet och personlig hygien.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Fisk- och skaldjursavdelningen ska vara skild från andra delar av butikens verksamhet, eftersom den är oren, till exempel sandig, kladdig och luktar³³.

Denna del är ett av de viktigaste områdena att hålla ren i butiken. Därför är det viktigt att ytorna är lätta att rengöra. Golv, väggar och utrustning ska vara i gott skick och möjliga att rengöra. Materialen ska vara släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria, såvida inte företagaren kan övertyga myndigheten om att andra material som används är lämpliga³⁴.

³³ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, kap IV, pkt 3

³⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, pkt 1

Råvaror och förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial ska förvaras skilt från smutsig hantering³⁵.

Förpackningsmaterial ska vara anpassade till användningsområdet, dessa livsmedel är ofta feta, vilket ökar risken för migration av giftiga ämnen³⁶.

Säker hantering, lager och transport

Oförpackad fisk ska förvaras på is. Förpackad fisk ska förvaras vid en temperatur som ligger nära den för smältande is³⁷. För konsumentpackad fisk i modifierad atmosfär kan upp till 4°C accepteras.

Alla fiskeriprodukter som ska ätas rå ska frysas i minst 24 timmar för att avdöda parasiter³⁸. Bara fisk, med intyg om att parasiter inte finns, får säljas med argumentet att de kan ätas råa. **Dessutom krävs godkännande från den behöriga kontrollmyndighet om inte fisken odlats i en miljö som är fri från parasiter.**

Råa, levande musslor och ostron ska exponeras och hanteras så att andra fiskprodukter inte kan kontamineras. Korskontamination får inte förekomma. Ät-färdig mat ska inte förvaras tillsammans med oförpackat rått kött eller rå fisk³⁹. **Musslor avsedda för detaljhandeln får inte sänkas ner eller sprayas med vatten efter att det har lämnat en leveranscentral för musslor. Risken att sprida bl.a. norovirus mellan musslor inom partier och mellan partier ökar om de sänks ner i vatten⁴⁰.**

Hantering och förvaring av avfall

Sopor ska förvaras så att det inte påverkar livsmedel negativt. Dålig lukt eller liknande saknar vanligen betydelse ur livsmedelshygienisk synpunkt. En back med till exempel fiskrens kan förvaras täckt tillsammans med fisk i en kyl så länge det inte förorenar livsmedel⁴¹.

Skadedjursbekämpning

Se kapitel 5.

³⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap X, pkt 2.

³⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap X, pkt 1

³⁷ Förordning (EG) nr [853/2004](#), bil III, avsnitt VIII, kap III, del A, pkt 1

³⁸ Förordning (EG) nr [853/2004](#), bil III, avsnitt VIII, kap III, del D

³⁹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

⁴⁰ Förordning (EG) nr [853/2004](#), bil III, avsnitt VII, kap VIII, p2

⁴¹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

Rengöring och desinfektion

Knivar och skärbrädor bör rengöras när de är synligt smutsiga, för att andra livsmedel inte ska smutsas ner och för att tillväxt inte ska ske. Knivar och andra redskap ska förvaras så att de inte förorenas⁴². Utrustning som är svårrengörbara, som exempelvis skinnflåningsmaskin, ska demonteras och rengöras dagligen.

Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras⁴³.

Vattenkvalitet

Is som kommer i kontakt med livsmedel ska framställas av dricksvatten och vara ren, så att fisken inte förorenas. Ismaskinen ska därför rengöras regelbundet. Om provtagning utförs på is ska provet uttas på ren is, som inte har kommit i kontakt med livsmedel⁴⁴.

Temperatur

Färsk fisk samt kokta och kylda produkter av kräfter och blötdjur ska förvaras vid temperaturen för smältande is, dvs. 0- + 2°C⁴⁵. För konsumentpackad fisk i modifierad atmosfär kan upp till 4°C accepteras.

Personlig hygien

Personalen ska ha hela och rena arbetskläder, hårskydd och inte bära smycken och annat som försvårar handtvätt. Händerna ska tvättas med tvål och varmt vatten och torkas på ett hygieniskt sätt. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte hantera oförpackade livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering⁴⁶.

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena⁴⁷. Det är lämpligt att ha kunskap om risken för histaminförgiftning av vissa fiskar **till exempel tonfisk, makrill, svärdfisk och escolar, då dessa förvaras för varmt och för länge. Även en viss artkännedom krävs för att kunna känna igen arter av vissa giftiga fiskar och marina snäckor**

⁴² Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap V, pkt 1

⁴³ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 10

⁴⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap VII, pkt 4.

⁴⁵ Förordning (EG) nr [853/2004](#), bil III, avsnitt VIII, kap VII, pkt 1

⁴⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap VIII, pkt 1-2

⁴⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

HACCP

Se kapitel 5.

Se branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

Information/märkning

Om färdigförpackad fisk har förpackats med förpackningsgas ska detta anges i anslutning till beteckningen med texten ”förpackat i en skyddande atmosfär”⁴⁸

För fisk finns detaljerade regler om märkning. All fisk som säljs i Sverige ska ha en godkänd svensk handelsbeteckning⁴⁹. Om en fisk säljs som saknar denna beteckning (fastställd i [SLVFS 2001:37](#)) ska detta anmälas till Livsmedelsverket. Den som avser att sälja en fiskart som inte har en handelsbeteckning i Sverige måste ansöka om en sådan hos Livsmedelsverket. **Se även avsnittet nedan om spårbarhet.**

Oljefisk och escolar och produkter av dessa fiskar får endast säljas förpackade och ska märkas så att konsumenten får upplysning om tillagningsmetod för att undvika matsmältningsproblem.⁵⁰ Om fett från dessa fiskar inte smälter ut ordentligt vid tillagningen kan det orsaka besvär hos konsumenten.

Spårbarhet

För fisk finns detaljerade regler om spårbarhet. Uppgifter om handelsbeteckning, vetenskapligt namn på berörd art, produktionsmetod, **redskapskategori för de arter som fiskats, fångstzon/odlingsland** ska finnas tillgängliga i alla saluföringsled. Dessa uppgifter ska framgå av produktens märkning, förpackning eller av handelsdokument som åtföljer varan. Informationen ska anges när fisken säljs till konsumenten, antingen via märkningen eller på en affisch eller skylt. Läs mer på Livsmedelsverkets webbplats om [tilläggsmärkning av fiskeriprodukter](#)⁵¹

Det får inte finnas risk att ekologiska och icke ekologiska varor blandas ihop och det är särskilt viktigt att kontrollera detta vid lösviktsförsäljning.

Särskilda spårbarhetsregler finns för musslor och andra tvåskaliga blötdjur eftersom de endast får säljas om de kommer från godkända upptagningsområden, har passerat en leveranscentral och försetts med en särskild märkning⁵². Dessa produkter får inte säljas i lösvikt, om inte spårbarhet helt kan garanteras.

⁴⁸ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), bil III pkt 1

⁴⁹ 2 § SLVFS [2001:37](#)

⁵⁰ Förordning (EG) nr [2074/2005](#), art 8

⁵¹ Förordning (EU) nr [1379/2013](#), art 35 och 38

⁵² Förordning (EG) nr [853/2004](#) bil III avsnitt XII

Mikrobiologiska kriterier

Inte aktuellt i normalfallet. Om en butik röker eller gravar stora mängder lax kan provtagning av listeria bli aktuellt. Även omgivningsprover.

Övrigt

En fiskare får sälja sin fisk direkt till en butik. Däremot får inte musslor säljas på detta sätt.⁵³ Den som levererar små mängder hel fisk direkt till konsument eller till lokal detaljhandelsanläggning omfattas inte av bestämmelserna i [förordningarna \(EG\) nr 852/2004](#) eller [853/2004](#). Alla aktörer som släpper ut livsmedel på marknaden måste dock beakta livsmedelslagstiftningens allmänna krav, artikel 14 punkterna 1-5, om att livsmedel ska vara säkra, för insjöfisk och fet Östersjöfisk ska särskilt miljögifter beaktas. Musslor får bara komma från öppna, klassificerade och kontrollerade områden. Mer information finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#)

⁵³ Förordning (EG) nr [853/2004](#) bil III, avsnitt XII

8 Fukt- och grönsaksavdelning

I fukt- och grönsaksavdelningen kan olika varianter av hantering förekomma – från leverantörsförpackat som anländer till butiken till manuell hantering, ansning och rensning. Även viss delning av frukter och grönsaker, exempelvis vattenmelon kan förekomma, liksom lösviktsförsäljning av plocksallad.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Hantering av frukt och grönsaker i butik är normalt inte förenat med några betydande hälsorisker.

Prioriterade områden är information, skadedjursbekämpning och säker hantering.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Hantering behöver inte ske i slutet utrymme. Ytor måste gå att göra rena, men småskador som avskavd färg och liknande, är acceptabelt⁵⁴.

Delning av frukt och grönsaker är acceptabelt på exempelvis lagret, om ytan det sker på rengörs innan den används och arbetet i övrigt sker under hygieniska förhållanden. Arbetsredskap, som knivar, bör förvaras skyddat och ska vara rena. Ämnen, till exempel rengöringsmedel, som kan ge smak och lukt eller som på annat sätt kan påverka frukt och grönsaker, ska inte finnas i närheten av arbetsbänken⁵⁵.

Möjlighet till handtvätt ska finnas vid delning och ansning av frukt och grönt. Handtvätt kan ske vid disk-/sköljbänk om den inte uppenbart är omöjlig att använda för ändamålet⁵⁶.

Råvaror och förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial ska förvaras skilt från smutsig hantering⁵⁷.

⁵⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

⁵⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

⁵⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 4

⁵⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap X, pkt 2

Säker hantering, lager och transport

Förvaringsanvisning ska följas, till exempel ”förvaras svalt och mörkt”⁵⁸.

Hantering och förvaring av avfall

Avfallet kan dra till sig skadedjur, så det bör förvaras i behållare som klarar detta eller flyttas ut till slutet avfallsrum⁵⁹.

Skadedjursbekämpning

Butiken ska vid behov kontrollera skadedjursförekomst hos inkommande varor⁶⁰.

Rengöring och desinfektion

Knivar och andra redskap för delning ska diskas för att undvika kontaminering. Samma diskutrymme som används till annan disk kan användas. Handdisk med hett vatten och diskmedel är tillräckligt.⁶¹

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

Temperatur

Om lådor eller färdigförpackningar är märkta med förvaringstemperatur ska denna följas. Ibland kan en sådan bestå av ett intervall, till exempel +4-10°C eller till exempel ordet ”svalt”⁶². Svalt innebär under normal rumstemperatur.

Groddar och skuren frukt/grönsaker ska normalt förvaras i kyla. Kortare tid i rumstemperatur är acceptabelt⁶³.

Personlig hygien

Särskilda skyddskläder är inte nödvändigt vid hantering av hela frukter och grönsaker. Den som delar eller ansar frukt och grönt ska ha synligt rena kläder och får inte ha sår på händerna eller på annat sätt sprida smitta⁶⁴.

⁵⁸ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 8 pkt 3 och artikel 25

⁵⁹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap VI, pkt 2-3

⁶⁰ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 4

⁶¹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap V, pkt 1

⁶² Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 2

⁶³ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 2 och 5

⁶⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap VIII, pkt 1-2

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena⁶⁵.

HACCP

Se kapitel 5 och branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

Alla livsmedel som säljs ska vara säkra, giftiga svampar, örter och liknande får således inte säljas. Om okända eller ”nya” sorter säljs kan kontrollmyndigheten begära att livsmedelsföretagaren genom dokument eller egna analyser visar att de är säkra.

Information/märkning

För **vissa** hela frukter och grönsaker finns handelsnormer om bland annat kvalitet och uppgift om ursprungsland. Kontroll av märkning av *oförpackade* frukter och grönsaker utförs av Jordbruksverket. Kontrollen görs i alla handelsled, dvs. hos odlare, grossister och butiker och i samband med import från länder utanför EU. Denna kontroll omfattar även uppgifter som anges på skyltar i butiken.

Färdigförpackning med **hela** frukter och grönsaker ska vara märkt med beteckning, vikt, kontaktuppgift samt eventuellt förvaringsanvisning.

Färdigförpackning med **delade** frukter och grönsaker ska vara märkt med beteckning, vikt, hållbarhetsdatum, kontaktuppgift samt eventuellt förvaringsanvisning. Om innehållet består av en blandning ska även ingrediensförteckning finnas⁶⁶. Exempel på färdigförpackningar är till exempel plastade eller nätade tråg, nät eller förslutna påsar.

EU har fastställt särskilda handelsnormer om bland annat **vissa** frukter och grönsaker. Enligt handelsnormerna för frukt och grönsaker krävs vissa ytterligare märkningsuppgifter, bl.a. ursprung. I de fall varorna säljs utan att vara färdigförpackade ska uppgifterna finnas på skylt/anslag intill exponeringen.

Inspektörer vid Jordbruksverkets Växtkontrollenhet kontrollerar att kvalitetsnormerna följs så länge frukten och grönsakerna är hela, oavsett om de säljs i lösvikt eller i färdigförpackningar. Kontrollen görs i alla handelsled, dvs. hos odlare, grossister och butiker samt i samband med import från länder utanför EU.

Färdigförpackad potatis ska utöver kraven i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#) märkas med potatisens sortnamn, uppgift om att potatisen ska förvaras mörkt och svalt samt

⁶⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

⁶⁶ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 9

förpackningsdag. För potatis i lösvikt ska potatisens sortnamn anges på skylt eller liknande intill exponeringen⁶⁷.

⁶⁷ 13 § LIVSFS [2014:4](#)

9 Förpackade kyl- och frysvaror

I dessa avdelningar finns huvudsakligen leverantörspackade produkter som anländer till butiken. Lösviktsförsäljning av till exempel frysta bär och skaldjur kan också förekomma.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

De flesta sjukdomsframkallande bakterier växer inte alls, eller endast mycket långsamt, vid kylförvaring vid högst 8°C. Ett undantag är *Listeria monocytogenes* som kan växa till även vid låga temperaturer. *Listeria* kan orsaka allvarlig sjukdom hos vissa riskgrupper som gravida och äldre. Ätfärdiga, kylförvarade livsmedel med lång hållbarhet, till exempel vakuumpförpackad rökt eller gravad fisk, charkuterier och mögel- eller kittost kan utgöra smittkällor, särskilt om de förvaras för varmt.

Inga mikroorganismer växer till i djupfrysta livsmedel. Ingen förändring av mikrobiologisk säkerhet eller kvalitet sker därför oavsett hur lång lagringstiden är. Kylvaror ska förvaras vid angiven förvaringstemperatur, t.ex. + 6°C. Temperaturen i djupfrysta livsmedel ska vara -18°C eller lägre i alla delar av varan.

Prioriterade områden är temperaturer, information och säker hantering.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Golv, väggar och ytor som till exempel hyllor ska kunna hållas rena. Mindre skador i ytskikt, avskavd färg, eller små rostangrepp saknar betydelse i de flesta fall. Små prickar av mögel på exempelvis lister i kylrum där förpackade livsmedel hanteras saknar betydelse ur livsmedelshygienisk synpunkt. Större mögelangrepp är inte acceptabelt. Golvbrunn behövs vanligen inte⁶⁸.

Råvaror och förpackningsmaterial

Inte aktuellt.

⁶⁸ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap 1, pkt 1

Säker hantering, lager och transport

Livsmedlens förvaringsanvisning ska följas, till exempel ”förvaras vid högst+ 6 °C”⁶⁹.

Livsmedlen får inte förorenas så att de blir otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de rimligen inte kan konsumeras i det skick de befinner sig. Förpackningar ska vara synligt rena⁷⁰.

Djurfoder får inte lagras så att det riskerar att förorena eller sammanblandas med livsmedel⁷¹.

Förvaring direkt på golvet kan innebära risk för försvårad rengöring eller för att livsmedel förorenas, men behöver inte göra det. Situationen måste bedömas i varje enskilt fall. Faktorer som kan påverka risken är livsmedlets slag, typ av förpackning/emballage, mängden livsmedel och tidsrymden.

Hantering och förvaring av avfall

Se kapitel 5.

Skadedjursbekämpning

Se kapitel 5.

Rengöring och desinfektion

Se kapitel 5.

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

Temperatur

Lufttemperaturen vid lagring i frysdiskar ska kunna mätas med minst en väl synlig termometer. Automatisk temperaturregistrering kan vara ett alternativ till synlig termometer. Frysdiskens högsta fyllnadsnivå ska vara tydligt utmärkt, och termometern ska vara placerad vid denna markering⁷².

⁶⁹ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 8 pkt 3 och artikel 25.

⁷⁰ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

⁷¹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, kap IV, pkt 3

⁷² Förordning (EG) nr [37/2005](#), art 3

Alla frysrum ska vara försedda med lämpliga mätinstrument som med korta och jämna mellanrum mäter och registrerar den lufttemperatur som de djupfrysta livsmedlen befinner sig i. Kontrollmyndigheten får medge undantag från detta krav för frysrum som är mindre än 10 kubikmeter avsedda för lagring av varor i detaljhandel och i stället tillåta att lufttemperaturen mäts med en väl synlig termometer⁷³.

Temperaturen i djupfrysta livsmedel ska alltid vara -18°C eller lägre i alla delar av varan. Kortvarig temperaturhöjning till högst -15°C kan godtas vid transport, lokal distribution samt vid avfrostning och liknande i frysdiskar i detaljhandeln⁷⁴.

Personlig hygien

Personalen ska ha synligt rena kläder, så att inte livsmedlens förpackningar smutsas ner. Om dessa kläder tillhandahålls av butiken eller är privata har ingen betydelse.

Handhygien och smittbärande personal saknar i de flesta fall betydelse vid handhavande av förpackade livsmedel.

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena.⁷⁵

HACCP

Se kapitel 5 och branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

Information/märkning

Kontroll av märkning på färdigförpackade livsmedel, som inte har packats i butiken, kan göras stickprovsvis eller vid misstanke om avvikelse.

Se särskilt föreskrifterna om djupfrysta livsmedel.

Spårbarhet

Se kapitel 5.

Mikrobiologiska kriterier

Inte aktuellt.

⁷³ Förordning (EG) nr [37/2005](#), art 2

⁷⁴ 5 § LIVSFS [2006:12](#)

⁷⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

10 Kallt kök

I denna avdelning kan olika varianter av mathantering och beredning förekomma.

- Skivning, delning och förpackning av charkuterier och ost
- Delikatess: manuell hantering och försäljning över disk, av till exempel ost, inläggningar, röror och charkuterivaror
- Kallskänk: beredning av kalla rätter, exempelvis sallader, smörgåsar och röror

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Norovirus

Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Smittbärande personal kan via händerna föra över virus till ätfärdiga produkter och flera utbrott har inträffat med livsmedel som buffémat, smörgåsar eller smörgåstårter som smittkälla. De viktigaste åtgärderna för att förhindra matförgiftning är god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

Stafylokocker

Många människor är bärare av stafylokocker, särskilt på slemhinnan i näsan eller i sår, som kan överföras till livsmedel via händerna. Om maten sedan förvaras vid temperaturer över kylskåpstemperatur kan bakterierna växa till höga halter och då bilda ett värmebeständigt toxin. Stafylokocker trivs särskilt bra i värmebehandlade, animaliska livsmedel. Flera utbrott har inträffat med livsmedel, där buffémat eller smörgåstårter har varit smittkällan. God handhygien förhindrar att livsmedel förorenas med stafylokocker, men det allra viktigaste är korrekt kylförvaring för att förhindra att stafylokocker kan växa till och bilda toxin.

Zoonotiska tarmbakterier – *Salmonella*, *Campylobacter*, *Yersinia enterocolitica*, Patogena *Escherichia coli* (EHEC)

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött och vissa vegetabilier, som bladgrönsaker och råa groddar. Grundläggande i det kalla köket är att förhindra att bakterier sprids från smittbärande personer till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga, oförpackade livsmedel. Sköljning av bladgrönsaker minskar halterna av bakterier och därmed risken för infektion. Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok [Provtagning del 3](#).

Allergener

Flera vanliga ingredienser i produkter som hanteras i det kalla köket är kända allergener, som gluteninnehållande sädeslag, mjölk och mjölkprodukter, ägg och äggprodukter, skaldjur, nötter och frön. **För att undvika att allergiker och andra överkänsliga drabbas av oväntade reaktioner är det mycket viktigt att korrekt livsmedelsinformation lämnas.**

Prioriterade områden är temperatur, information, säker hantering, HACCP-baserade förfaranden och personlig hygien.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Panthantering, post och annan smutsig hantering ska separeras från denna verksamhet.

Detta är ett av de viktigaste områdena att hålla rena i butiken. Därför är det viktigt att ytorna är lätt att rengöra. Golv, väggar och utrustning ska vara i gott skick och möjliga att rengöra. Detta innebär släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte företagaren kan övertyga myndigheten om att andra material som används är lämpliga⁷⁶.

Råvaror och förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial ska förvaras skilt från smutsig hantering⁷⁷.

Förpackningsmaterial ska vara anpassade till användningsområdet, dessa livsmedel är ofta feta, vilket ökar risken för migration av giftiga ämnen⁷⁸.

Säker hantering, lager och transport

Förorening från ett livsmedel till ett annat får inte förekomma. Ätfärdig mat ska inte förvaras tillsammans med oförpackat rått kött eller fisk⁷⁹.

Att skölja stora mängder grönsaker bland annan hantering är inte lämpligt, eftersom det blir blött och jord och annan smuts skulle kunna smutsa ner andra livsmedel. Detta kan dock ske skilt i tid från annan hantering med efterföljande rengöring. Att skölja till

⁷⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, pkt 1

⁷⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap X, pkt 2

⁷⁸ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil ii, kap X, pkt 1

⁷⁹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

exempel några få tomater, salladsblad eller purjolök innebär rimligen ingen risk för att livsmedel smutsas ner⁸⁰.

Hantering och förvaring av avfall

Se kapitel 5.

Skadedjursbekämpning

Se kapitel 5.

Rengöring och desinfektion

Detta är ett av de viktigaste områdena att hålla rena i butiken. Därför är det viktigt att ytorna är lätta att rengöra och att rutinerna för rengöring är goda⁸¹. Egen kontroll kan ske med tryckplattor eller ATP-mätare, lämpligast innan produktionens början.

Skärmaskiner ska rengöras regelbundet för att tillväxt inte ska ske. Kniv och skärbräda bör rengöras när den är synligt smutsig, för att andra livsmedel inte ska smutsas ner och för att tillväxt inte ska ske. **Om samma skärbräda eller kniv används till flera olika livsmedel, t.ex. en korv som innehåller mjölkprotein och en skinka, är det viktigt med noggrann rengöring innan ny produkt hanteras.** Samma diskutrymme som används till annan disk kan användas. Det är inte nödvändigt att diska i diskmaskin om det blir tillräckligt rent på annat sätt⁸². Handdisk med hett vatten och diskmedel är ofta tillräckligt.

Knivar och andra redskap ska förvaras så att de inte förorenas⁸³.

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

Temperatur

Det är viktigt att kontrollera att temperaturer hålls enligt tillverkarens rekommendationer eller branschriktlinjer. Vid beredning kan råvaror och färdiga livsmedel förvaras i rumstemperatur under kortare tid⁸⁴.

⁸⁰ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

⁸¹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil I, pkt 1

⁸² Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap V, pkt 1

⁸³ Förordning (EG) nr [852/2004](#) kap IX, pkt 3

⁸⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#) kap IX, pkt 2

Livsmedel som ska förvaras kyllda ska så fort som möjligt efter upphettning kylas ned till en temperatur som inte medför att hälsorisk uppstår. Nedkylning ska alltså ske så snabbt som möjligt efter att ett livsmedel är färdiglagat⁸⁵.

Om livsmedlets temperatur sänks till högst +8°C inom 4 timmar så vet man av erfarenhet att nedkylningen sker på ett säkert sätt. Det finns inga krav på särskild utrustning för att uppnå detta.

Personlig hygien

Personalen ska ha hela och rena arbetskläder, hårskydd och inte bära smycken och annat som försvårar handtvätt. Händerna ska tvättas med tvål och varmt vatten och torkas på ett hygieniskt sätt. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte hantera oförpackade livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering⁸⁶.

Möjlighet till handtvätt är avgörande för att kunna producera säkra livsmedel och ska därför vara lättåtkomlig⁸⁷.

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena⁸⁸.

HACCP

Se kapitel 5 och branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

Information/märkning

Livsmedel som har färdigförpackats innan köptillfället ska vara märkta med obligatorisk livsmedelsinformation.

För livsmedel som förpackas efter att kunden gjort sitt val och livsmedel som färdigförpackas för försäljning över disk krävs ingen märkning på förpackningen. Över disk behöver inte tolkas bokstavligt, det viktiga är att det finns någon att fråga i samband med att kunden gör sitt val. Viss livsmedelsinformation ska kunna lämnas om kunden frågar. Information om allergena ingredienser ska alltid lämnas. Kunden ska få

⁸⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap IX, pkt 6

⁸⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap X, pkt 1-2

⁸⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 4

⁸⁸ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

information om att allergeninformationen finns att få⁸⁹. Informationen får inte bli fel. Det är viktigt med rutiner för att säkerställa att alla allergena ingredienser återges. Allergena ingredienser kan finnas ”dolda” i sammansatta ingredienser som vaniljkräm och majonnäs. För mer information se vägledningen till [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#) och [LIVSFS 2014:4](#), avsnitt 3.44.

Spårbarhet

Det får inte finnas risk att ekologiska och icke ekologiska varor blandas ihop. Det är särskilt viktigt att kontrollera detta vid lösviktsförsäljning. Vid lösviktsförsäljning får inte butiken vid samma tillfälle sälja eller lagra ekologiska livsmedel och konventionella livsmedel av samma slag⁹⁰.

Mikrobiologiska kriterier

-

Övrigt

-

⁸⁹ 8 – 11 §§ [LIVSFS 2014:4](#)

⁹⁰ Förordning (EG) nr [178/2002](#), art 18, pkt 1

11 Varmt kök och grill

I denna avdelning kan olika varianter av mathantering och beredning förekomma.

- Grillning
- Tillagning, beredning av olika varma maträtter

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Sporbildande bakterier – *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*

Dessa bakterier har förmåga att bilda värmetåliga vilkroppar (sporer) som kan överleva kokning. Typiska livsmedel som har utpekats i utbrott är grytor, ris, pastarätter eller rätter där mjölkpulver ingår. Mjöl utpekats ibland som källa till luftburen spridning av sporer av *Bacillus cereus*, men halterna i mjöl är mycket låga. Matförgiftning med sporbildande bakterier förhindras effektivt genom temperaturkontroll: snabb nedkylning till kylförvaringstemperatur, kylförvaring vid låg temperatur och varmhållning vid hög temperatur.

Zoonotiska tarmbakterier – *Salmonella*, *Campylobacter*, *Yersinia enterocolitica*, *Patogena Escherichia coli* (EHEC)

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött och vissa vegetabilier. Grundläggande i det varma köket är att förhindra att bakterier sprids från smittbärande personer eller rått kött till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga livsmedel, och att en hygienisk hantering sker av rått kött i köket. Det är också viktigt att fågelkött och köttfärs genomstecks ordentligt. **Tänk på att även kryddor och kryddblandningar kan vara en källa till zoonotiska bakterier. Mer information om mikrobiologiska faror finns i kontrollhandbok [Provtagning del 3](#).**

Allergener

Flera vanliga ingredienser i dessa produkter är kända allergener, som gluteninnehållande sädesslag, mjölk och mjölkprodukter, ägg och äggprodukter, skaldjur, nötter och frön. **För att undvika att allergiker och andra överkänsliga drabbas av oväntade reaktioner är det mycket viktigt att korrekt livsmedelsinformation lämnas. Tänk på att även kryddor och kryddblandningar kan innehålla allergena ingredienser.**

Prioriterade områden är temperaturer, information, säker hantering, HACCP-baserade förfaranden, och personlig hygien.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Panthantering, post och annan smutsig hantering ska separeras från denna verksamhet.

Detta är ett av de viktigaste områdena att hålla rena i butiken, därför är det viktigt att ytorna är lätt att rengöra. Golv, väggar och utrustning ska vara i gott skick och möjliga att rengöra. Detta innebär släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte företagaren kan övertyga myndigheten om att andra material som används är lämpliga⁹¹.

Råvaror och förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial ska vara anpassade till användningsområdet, dessa livsmedel är ofta feta, vilket ökar risken för migration av giftiga ämnen⁹².

Förpackningsmaterial ska förvaras skilt från smutsig hantering⁹³.

Säker hantering, lager och transport

Livsmedel, som ska förvaras kylda, ska så fort som möjligt efter upphettning kylas ned till en temperatur, som inte medför att en hälsorisk uppstår. Nedkylning ska alltså ske så snabbt som möjligt efter att ett livsmedel är färdiglagat⁹⁴.

Om livsmedlets temperatur sänks till högst +8°C inom fyra timmar så vet man av erfarenhet att nedkylningen sker på ett säkert sätt. Det finns inga krav på särskild utrustning för att uppnå detta.

Livsmedelsverkets bedömning är att grillad kyckling och andra produkter av rent kött eller fisk, till exempel revbensspjäll, kan efter att ha varmhållits i minst +60°C i högst två timmar, kylas ned inom fyra timmar från tillagningens avslutande för att säljas kalla. Detta gäller endast grillade produkter som inte har varit förpackade och märkta. Om dessa förutsättningar är uppfyllda sker hanteringen av grillad kyckling och annat kött på sådant sätt att lagstiftningens mål, att alla livsmedel ska vara säkra, uppfylls och att hanteringen därför är godtagbar.

Följande ska vara uppfyllt:

- att köttet under varmhållningen håller minst +60°C,

⁹¹ Förordning(EG) nr [852/2004](#), kap II, pkt 1

⁹² Förordning(EG) nr [852/2004](#) bil ii, kap X, pkt 1

⁹³ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap X, pkt 2

⁹⁴ Förordning(EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 6

- att varmhållningen inte pågår längre än två timmar,
- att nedkylningen till +8°C inte tar längre tid än två timmar samt
- att butikens hygieniska förfaranden och utrustning är fullgoda.

Vid grillning av kyckling är det också viktigt att köttet upphettas till minst + 72 °C samt att kryddningen sker före och inte efter grillningen.

Korskontamination får inte förekomma. Ätfärdig mat ska inte förvaras tillsammans med oförpackat rått kött eller fisk⁹⁵. **Det är viktigt att butiken har rutiner för att undvika att allergener överförs från ett livsmedel till ett annat. Exempelvis noggrann rengöring av redskap innan hantering av nytt livsmedel.**

Hantering och förvaring av avfall

Se kapitel 5.

Skadedjursbekämpning

Se kapitel 5.

Rengöring och desinfektion

Rengöring ska ske regelbundet och efter behov. En skärmaskin bör minst rengöras dagligen för att tillväxt inte ska ske. Kontroll kan ske med tryckplattor eller ATP-mätare, lämpligast innan produktionen börjar. Knivar och skärbrädor bör rengöras när de är synligt smutsiga. Hur ofta detta ska göras är svårt att avgöra i förväg, men en tumregel kan vara att redskap ska diskas efter varje arbetsmoment. Syftet är att förhindra korskontamination och att tillväxt sker på redskapen **samt överföring av allergener från ett livsmedel till ett annat**. Redskapen kan diskas i samma diskutrymme som används för annan verksamhet i butiken. Det är inte nödvändigt att diska i diskmaskin om det blir tillräckligt rent på annat sätt⁹⁶.

Knivar och andra redskap ska förvaras så att de inte förorenas⁹⁷.

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

⁹⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

⁹⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap V, pkt 1

⁹⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#) kap IX, pkt 3

Temperatur

Varma livsmedel ska förvaras vid tillräckligt hög temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan växa till och/eller bilda toxiner. Kalla livsmedel ska förvaras vid tillräckligt låg temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan växa till och/eller bilda toxiner. Kylkedjan får inte brytas för kyl- eller frysförvarade livsmedel⁹⁸. Om butiken gör avvikelser från branschriktlinjen gällande temperaturgränser ska butiken kunna visa att denna bedömning är säker.

Personlig hygien

Personalen ska ha hela och rena arbetskläder, hårskydd och inte bära smycken och annat som försvårar handtvätt. Händerna ska tvättas med tvål och varmt vatten och torkas på ett hygieniskt sätt. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte hantera oförpackade livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering⁹⁹.

Möjlighet till handtvätt är avgörande, för att kunna producera säkra livsmedel och ska därför vara lättåtkomlig¹⁰⁰.

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena¹⁰¹.

HACCP

Se kapitel 5 och branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

Information/märkning

Livsmedel som har färdigförpackats innan köptillfället ska vara märkta med obligatorisk livsmedelsinformation. **För livsmedel som förpackas efter att kunden gjort sitt val och livsmedel som färdigförpackas för försäljning över disk krävs igen märkning på förpackningen. Över disk behöver inte tolkas bokstavligt, det viktiga är att det finns någon att fråga i samband med att kunden gör sitt val. Viss livsmedelsinformation ska kunna lämnas om kunden frågar. Information om allergena ingredienser ska alltid lämnas. Kunden ska få information om att allergeninformationen finns att få¹⁰². Informationen får**

⁹⁸ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap IX, pkt 5

⁹⁹ Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap X, pkt 1-2

¹⁰⁰ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 4

¹⁰¹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

¹⁰² 8 – 11 §§ [LIVSFS 2014:4](#)

inte bli fel. Det är viktigt med rutiner för att säkerställa att alla allergena ingredienser återges. Allergena ingredienser kan finnas ”dolda” i sammansatta ingredienser som vaniljkräm och majonnäs. För mer information se vägledningen till [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#) och [LIVSFS 2014:4](#), avsnitt 3.44.

Varmhållna, färdigförpackade livsmedel, till exempel grillad kyckling, ska märkas med förvaringsanvisning: t.ex. förvaras vid 60°C, men det är frivilligt att ange ”bör konsumeras omgående”, ”kyls ned i kylskåp” eller liknande¹⁰³.

Spårbarhet

Se kapitel 5.

Mikrobiologiska kriterier

Inte aktuellt.

Övrigt

Se kapitel 5.

¹⁰³ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 25

12 Kött-, styckning- och malningsavdelning

I denna avdelning kan olika varianter av köttantering förekomma – allt från leverantörsförpackat kött som anländer till butiken till manuell hantering och beredning.

- Leverantörspackat kött
- Delning av kött
- Malning av kött
- Fullskalig köttantering som delning, sågning, malning, marinering och mörning
- Manuell försäljning över disk

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Zoonotiska tarmbakterier – *Salmonella*, *Campylobacter*, *Yersinia enterocolitica*, Patogena *Escherichia coli* (EHEC)

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött. Vid hantering av rått kött är det viktigt att förhindra att bakterier sprids från köttet till ätfärdiga livsmedel. Hygienisk hantering av kött och utrustning samt god handhygien är därför nödvändigt. Rått kött ska också kylförvaras för att förhindra tillväxt av zoonotiska bakterier.

Prioriterade områden är temperatur, information, spårbarhet, säker hantering, HACCP-baserade förfaranden och personlig hygien.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Panthantering, post och annan smutsig hantering ska separeras från styckning och malning av kött. Detta är ett av de viktigaste områdena att hålla rena i butiken, därför är det viktigt att ytorna är lätta att rengöra. Golv, väggar, och utrustning ska vara i gott skick och möjliga att rengöra. Detta innebär att släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material ska användas, såvida inte företagaren kan övertyga myndigheten om att andra material som används är lämpliga¹⁰⁴.

¹⁰⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, pkt 1

Korskontamination får inte förekomma och ätfärdig mat ska inte förvaras tillsammans med oförpackat, rått kött eller rå fisk¹⁰⁵.

Träpallar och kartong ska inte förekomma där oförpackat kött hanteras eller förvaras.

Råvaror och förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial ska förvaras skilt från smutsig hantering¹⁰⁶.

Säker hantering, lager och transport

Korskontamination får inte förekomma. Ätfärdig mat ska inte förvaras tillsammans med oförpackat rått kött eller rå fisk¹⁰⁷.

Hantering och förvaring av avfall

Se kapitel 5.

Skadedjursbekämpning

Se kapitel 5.

Rengöring och desinfektion

Detta är ett av de viktigaste områdena att hålla rena i butiken och därför är det viktigt att ytorna är lätt att rengöra och att rutinerna för rengöring är tillräckliga¹⁰⁸.

Skärmaskin och annan maskinell utrustning, som kommer i kontakt med rått kött, ska rengöras dagligen för att tillväxt inte ska ske. Kontroll kan göras med tryckplattor eller ATP-mätare, lämpligast innan produktionen påbörjas. Kniv och skärbräda bör rengöras när de är synligt smutsiga, för att andra livsmedel inte ska smutsas ner och för att tillväxt inte ska ske. Samma diskutrymme som används till annan disk kan användas. Det är inte nödvändigt att diska i diskmaskin om det blir tillräckligt rent på annat sätt¹⁰⁹.

Förvaring av knivar och andra redskap ska ske så att de inte förorenas¹¹⁰.

¹⁰⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

¹⁰⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap X, pkt 2

¹⁰⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

¹⁰⁸ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap I, pkt 1

¹⁰⁹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap V, pkt 1

¹¹⁰ Förordning (EG) nr [852/2004](#) kap IX, pkt 3

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

Temperatur

Det är viktigt att kontrollera att temperaturer hålls enligt tillverkarens rekommendationer eller branschriktlinjer. Vid beredning kan råvaror och färdiga livsmedel förvaras i rumstemperatur under kortare tid¹¹¹.

Personlig hygien

Personalen ska ha hela och rena arbetskläder, hårskydd och inte bära smycken och annat som försvårar handtvätt. Händerna ska tvättas med tvål och varmt vatten och torkas på ett hygieniskt sätt. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom, som kan överföras via livsmedel, eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte hantera oförpackade livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering¹¹².

Möjlighet till handtvätt ska finnas i omedelbar närhet till den personal som arbetar i köttavdelningen¹¹³.

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena¹¹⁴.

HACCP-baserade förfaranden

Se kapitel 5 och branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

Information/märkning

Livsmedel som är färdigförpackade ska vara märkta med obligatorisk livsmedelsinformation¹¹⁵.

För livsmedel som förpackas efter att kunden gjort sitt val och livsmedel som färdigförpackas för försäljning över disk krävs ingen märkning på förpackningen. Över disk behöver inte tolkas bokstavligt, det viktiga är att det finns någon att fråga i samband med att kunden gör sitt val. Viss livsmedelsinformation ska kunna lämnas om kunden

¹¹¹ Förordning (EG) nr [852/2004](#) kap IX, pkt 2

¹¹² Förordning (EG) nr [852/2004](#) bil II, kap X, pkt 1-2

¹¹³ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap I, pkt 4

¹¹⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

¹¹⁵ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 9

frågar. Information om allergena ingredienser ska alltid lämnas. Kunden ska få information om att allergeninformationen finns att få¹¹⁶. Informationen får inte bli fel. Det är viktigt med rutiner för att säkerställa att alla allergena ingredienser återges. Allergena ingredienser kan finnas ”dolda” i sammansatta ingredienser som vaniljkräm och majonnäs. För mer information se vägledningen till [förordning \(EU\) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4](#), avsnitt 3.44.

Om färdigförpackade livsmedel har förpackats med förpackningsgas ska detta anges i anslutning till beteckningen med texten ”förpackad i en skyddande atmosfär”¹¹⁷.

När det gäller ursprungsmärkning av nötkött eller beteckningar samt slaktålder för kalvkött är det märkningsuppgifter som måste anslås även för oförpackade livsmedel, exempelvis genom skylt i anslutning till köttet.

Spårbarhet

Det finns särskilda regler om ursprungsmärkning av nötkött. Märkningen ska garantera sambandet mellan djuret och köttet genom hela livsmedelskedjan och konsumenten ska i butiken kunna få information om köttets ursprung genom den märkning som finns på etiketten. Ett referensnummer ska finnas som hjälper företag och kontrollmyndigheter att spåra köttet tillbaka till det enskilda djuret. Reglerna gäller för rått, kylt eller fryst nötkött som inte är blandat med andra ingredienser. Undantag är dock blandfärs, där färs som mer än 50 procent består av kött från nöt ska ursprungsmärkas¹¹⁸.

Referensnumret kan vara detsamma i hela hanteringskedjan, från styckning till konsument, eller vara olika från led till led i hanteringskedjan. Referensnumret ska tillsammans med journaler möjliggöra spårning av köttet tillbaka till en avgränsad djurgrupp. Butiken måste kunna redovisa för myndigheten hur deras system med referensnummer är uppbyggt och hur spårbarhet upprätthålls.

Butiker som bara tar emot nötkött som är konsumentförpackat och färdigmärkt och säljer dessa varor till konsument, utan att bryta eller på annat sätt förändra förpackningarna, behöver ingen journalföring.

Om uttrycket ”ursprung: Sverige”, används för kött från andra djurslag eller till exempel tillagat nötkött bör det ha samma innebörd som för nötkött, dvs. att djuret är fött, uppfött och slaktat i Sverige för att inte vilseleda konsumenten¹¹⁹.

Läs mer i Livsmedelsverkets vägledning om [ursprungsmärkning av nötkött](#)

¹¹⁶ 8 – 11 §§ [LIVSFS 2014:4](#)

¹¹⁷ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), bil 10 pkt 1

¹¹⁸ Förordning (EG) nr [1760/2000](#), art 13

¹¹⁹ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 7

Sedan den 1 april 2015 är det även obligatoriskt med ursprungsmärkning av färskt, kylt eller fryst kött från gris, får, get och fjäderfä.¹²⁰ Det är kött med KN-nummer (tulltaxenummer) förtecknade i [förordning \(EU\) nr 1169/2011](#), bilaga XI som omfattas. För information om KN-nummer, se Tull-verkets webbplats. Läs mer i Livsmedelsverkets [vägledning till förordning \(EU\) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4](#).

Kött från gris, får, get och fjäderfä ska gå att spåra tillbaka till ett visst parti. Med parti menas kött med ovan nämnda KN-nummer som kommer från en enda art, med eller utan ben, även i bitar eller malet, som har styckats, malts eller förpackats under praktiskt taget identiska förhållanden¹²¹. Det kan exempelvis handla om kött från flera grisar som fötts upp i Sverige och som har slaktats, styckats och förpackats på ett slakteri i Sverige under en arbetsdag. Det ska finnas en partikod med i märkningen som gör det möjligt att spåra köttet tillbaka till ett visst parti. Spårbarhetskraven är inte lika långtgående som de för nötkött, men det ska kunna säkerställas att köttet verkligen kommer från djur som är uppfödda och slaktade i det land som påstås, t.ex. i Sverige. Exempelvis får batchkod eller datummärkning användas som partikod under förutsättning att det med hjälp av dem går att säkerställa ett samband mellan köttet och djurens ursprung.

Det får inte finnas risk att ekologiska och icke ekologiska varor blandas ihop. Det är särskilt viktigt att kontrollera detta vid lösviktsförsäljning.

Mikrobiologiska kriterier

Se kapitel 5.

Övrigt

Se kapitel 5.

¹²⁰ Förordning (EU) nr [1337/2013](#)

¹²¹ Förordning (EU) nr [1337/2013](#), art 2, pkt 2 b

13 Lagerutrymmen

Ett butikslager är samlingsplats för ankommande varor och returgods. Panthantering förekommer. Soprum ligger ofta i anslutning till lagret. På lagret kan ofta finnas en diskbänk och enklare frukt- och grönsakshantering.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Hantering i butik av lagervaror är normalt inte förenad med några betydande hälsorisker. Angående kyl- och frysvaror, se ”Förpackade kyl- och frysvaror”.

Prioriterade områden är säker hantering, lager och transport, temperaturer, spårbarhet, skadedjur och avfall.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Många gånger är livsmedlen transportförpackade i kartonger eller plast när de förvaras på butikslagret. Sådana transportförpackningar är ofta brutna och livsmedlen förvaras i sina innerförpackningar eller motsvarande. Detta är inget problem och de faror som kan introduceras till ett livsmedel på ett sådant sätt är mycket begränsade.

Träpallar får förvaras på ett butikslager. Det finns ingenting som hindrar att livsmedel förvaras på pallar eller att tomma träpallar förvaras på lagret. Förvaringen ska inte hindra annan verksamhet, men i praktiken är detta ett litet problem.

Ett butikslager ska gå att göra rent och det ska gå att städa det, men det ställs inte alla samma krav på ytskikt som i ett beredningsutrymme. Slitna, eller inom rimliga gränser även trasiga ytskikt på golv och väggar, kan accepteras så länge det inte påverkar verksamheten negativt. Dörrar, lister och annan utrustning och inredning, som kan påverka möjligheten för skadedjur att komma in i lokalen, måste dock vara hela och väl fungerande.

Råvaror och förpackningsmaterial

Förvaring av förpackningsmaterial på butikslagret bör ske i dess transportförpackning eller motsvarande. Att ha förpackningsmaterial, tråg, plastrullar etc. helt oemballerade på ett butikslager innebär risk för att de smutsas ned¹²².

Säker hantering, lager och transport

Livsmedlens förvaringsanvisning ska följas, till exempel ”förvaras vid högst +6°C”¹²³.

Djurfoder får inte lagras så att det riskerar att förorena eller blandas med livsmedel¹²⁴.

Om transportskadade livsmedel ska användas måste man kontrollera om skadan kan ha betydelse för livsmedlets hållbarhet eller säkerhet i övrigt. Förvaring direkt på golvet kan innebära risk för försvårad rengöring eller för att livsmedel förorenas, men behöver inte göra det. Situationen måste bedömas i varje fall. Faktorer som kan påverka är livsmedlets slag, typ av förpackning/emballage, mängden livsmedel och tidsrymden.

Hantering och förvaring av avfall

All förvaring av avfall ska ske så att inte livsmedel som förvaras på lagret påverkas negativt. Returmateriel (burkar och PET-flaskor, läskedrycksbackar) räknas som avfall i livsmedelslagstiftningen¹²⁵.

I en butik är det ofrånkomligt att det uppstår avfall. Detta måste hanteras och förvaras i väntan på att det kan forslas bort. Här är det viktigt att kontrollera att avfallet inte förvaras så att livsmedel påverkas negativt. Om till exempel returmateriel förvaras i en del av lagret och livsmedel i den andra är risken för negativa effekter i de flesta fall mycket liten.

Skadedjursbekämpning

Skadedjursbekämpning är ett prioriterat kontrollområde, eftersom det i en butik finns stora portar och öppningar och livsmedel kan förvaras under lång tid. Det medför att skadedjur kan etableras och påverka verksamheten. Leta efter spår av skadedjur, titta i betesstationer, fråga personalen etc.¹²⁶

¹²² Förordning (EG) [852/2004](#), bil II, kap X, pkt 2

¹²³ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 8 pkt 3 och artikel 25

¹²⁴ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, kap IV, pkt 3

¹²⁵ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

¹²⁶ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, kap IX, pkt 4

Rengöring och desinfektion

Att använda samma städutrustning på lagret som i kundutrymme innebär vanligen ingen risk för att livsmedel påverkas negativt.

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

Temperatur

Se kapitel 9, Förpackade kyl- och frysvaror.

Personlig hygien

På lagret, där inga oförpackade livsmedel hanteras, kan personalen bära i stort sett vilka kläder som helst så länge de är synligt rena. Om dessa kläder tillhandahålls av butiken eller är privata saknar betydelse.

Utbildning

Se kapitel 5.

HACCP

Se kapitel 5.

Information

Märkningen på enskilda färdigförpackningar behöver inte uppfylla lagstiftningens krav förrän livsmedlen läggs ut till försäljning. Till exempel kan butiken på lagret förvara livsmedel som saknar svensk märkning utan att det är en bristande efterlevnad.

Spårbarhet

Se kapitel 5.

Mikrobiologiska kriterier

Inte aktuellt.

Övrigt

-

14 Torrvaror och kolonial

I denna avdelning ingår i huvudsak leverantörsförpackade torrvaror och konserver. Även viss lösviktshantering kan förekomma i butik som nötter, müsli, nötter, kaffe, te och hundmat. Till kolonialvaror räknas även kemisk-tekniska produkter och kosmetik.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden

Hantering i butik av torrvaror och kolonialvaror är normalt inte förenat med några betydande hälsofaror. **Om lösviktshantering förekommer se kapitel 5 Kontrollområden i butik och under rubriken ”Självtag” av oförpackade livsmedel.**

Prioriterade områden är information och säker hantering.

Bedömningsgrunder

Infrastruktur, lokaler och utrustning

Lokaler och inredning ska hållas i gott skick. Avskavd färg och småskador saknar vanligen betydelse.

Råvaror och förpackningsmaterial

Se kapitel 5.

Säker hantering, lager och transport

Livsmedlen får inte förorenas så att de blir otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de rimligen inte kan konsumeras i det skick de är. Livsmedlen får inte bli blöta. Förpackningar ska vara synligt rena. Livsmedel som hanteras och/eller säljs oförpackade ska skyddas från förorening, se kapitel FISK- OCH SKALDJURSAVDELNING/BEDÖMNINGSGRUNDER (10.3)¹²⁷.

Djurfoder får inte lagras så att det riskerar att förorena eller blandas med livsmedel¹²⁸.

Hantering och förvaring av avfall

Se kapitel 5.

¹²⁷ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap IX, pkt 3

¹²⁸ Förordning (EG) nr [852/2004](#), kap II, kap IV, pkt 3

Skadedjursbekämpning

Se kapitel 5.

Rengöring och desinfektion

Se kapitel 5.

Vattenkvalitet

Se kapitel 5.

Temperatur

Se kapitel 5.

Personlig hygien

Vid hantering av förpackade livsmedel kan personalen bära i stort sett vilka kläder som helst så länge de är synligt rena. Om dessa kläder tillhandahålls av butiken eller är privata saknar betydelse.

Utbildning

Personalen ska övervakas och/eller instrueras i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter, särskilt inom de prioriterade kontrollområdena¹²⁹.

HACCP

Se kapitel 5 och branschriktlinjer för beskrivning av relevanta faror och risker.

Information/märkning

Färdigförpackade livsmedel ska vara märkta med obligatorisk livsmedelsinformation. Det finns dock vissa undantag för märkning av förpackningar vars största yta är mindre än 10 cm²¹³⁰. **Inslagna/folierade godisbitar som säljs i lösvikt ska inte betraktas som färdigförpackade livsmedel. Inslagningspappret/folien bör istället ses som ett skyddande hölje som används för att bitarna inte ska kladda ihop.**

¹²⁹ Förordning (EG) nr [852/2004](#), bil II, kap XII, pkt 1

¹³⁰ Förordning (EU) nr [1169/2011](#), art 16, pkt 2

Angående information om oförpackade livsmedel, se kapitel 5, Information om livsmedel som inte är färdigförpackade.

Spårbarhet

Se kapitel 5.

Mikrobiologiska kriterier

Inte aktuellt.

Övrigt

-

15 Information om de största detaljhandelskedjorna i Sverige

ICA Sverige

ICA Sverige driver dagligvaruhandel över hela landet tillsammans med fria Ica-handlare. Handlarna äger och driver butikerna själva, men har avtal med Ica Sverige som gör gemensamma inköp, stöttar i frågor om försäljning och effektivisering samt ansvarar för logistik och samlad marknadskommunikation. Ica Sverige tar också fram nya butikslägen och hjälper handlarna att utveckla befintliga butiker genom till exempel modernisering eller utbyggnad. Ica Sverige arbetar med olika butikstyper: Ica Nära, Ica Supermarket, Ica Kvantum, Maxi Ica Stormarknad och Ica To Go.

Ica Sverige stöder Ica butiken/Handlaren genom en kvalitetsorganisation som genom olika åtgärder stöder butikerna. Butikerna köper denna tjänst av Ica. Cirka 800 av ICA butikerna har avtal med ICA om denna tjänst. Övriga Ica butiker har avtal med andra externa företag, exempelvis Anticimex eller Inspectera. På alla Ica butiker genomförs varje år en intern Ica-revision. Denna utförs av Icas kvalitetscoacher. Som hjälp för Ica butiken med matkvalitet finns ett digitalt egenkontrollprogram, IDE (ICAs Digitala Egenkontroll) systemet används av cirka 1 100 Ica butiker. I systemet finns de olika rutiner som berör matsäkerhet.

Coop

Coop är Sveriges näst största dagligvaruföretag och det enda som är medlemsägt. Coop driver dagligvaruhandel inom butikskedjorna Coop Forum, Coop Extra, Coop Konsum, Coop Nära och Coop Bygg samt Mataffären.se och Daglivs. Den konsumentkooperativa dagligvaruhandeln består av cirka 700 butiker, som antingen drivs av Dagligvarugruppen inom KF eller någon av de detaljhandelsdrivande konsumentföreningarna.

Coop stödjer och styr sina enheter med tydliga och höga krav på kvalitet. Detta sker i flera led, inom Coop finns bl.a. ett flertal områdeschefer med ansvar för cirka 25 stycken butiker, varje enhet besöks fysiskt minst två ggr per månad. Områdeschefen ansvarar för att butiksschefer och personal har korrekt utbildning och avropar vid behov stöd och hjälp från kvalitetschefen inom Coop butiker och stormarknader. Beroende på problemets art så sätts åtgärder in alternativt avropas från extern part enligt centralt avtal. (Inspectera, Anticimex eller liknande). I avtalet ingår även intern revision baserad på Svensk standard vilket utförs en gång per år inklusive uppföljning. Detta genomförs på samtliga enheter i Coop butiker och stormarknader AB. De konsumentföreningsdrivande butikerna har samma avtal eller liknande.

Samtliga enheter inom Coop använder branschriktlinjen Säker Mat i din butik som grund för sitt egenkontrollarbete. De flesta av Coop butiker använder också Coop digitala egenkontroll CDE där samtliga rutiner är baserade på "Säker mat i din butik" samt kompletterade med Coop specifika rutiner gällande matsäkerhet och policy. Uppdatering och vidareutveckling av rutiner i CDE ansvarar kvalitetschefen för. Utbildning i verktyget sker löpande.

Axfood

Axfood bedriver handel med dagligvaror inom detalj- och partihandeln i Sverige. Detaljhandeln drivs genom de egenägda kedjorna Willys, Hemköp och PrisXtra. Antalet butiker uppgår till 231 stycken. Därutöver samverkar Axfood med ett stort antal handlarägda butiker knutna till Axfood genom avtal, bland annat inom Hemköpskedjan och Willys men också under varumärken som Handlar'n och Tempo. Totalt samverkar Axfood med cirka 840 handlarägda butiker.

Partihandeln drivs genom Dagab och Axfood Närlivs. Axfood har cirka 20 procents marknadsandel i Sverige.

Axfood tillämpar egenkontrollprogram i både parti- och detaljhandeln för att tillgodose våra kunders rätt till säkra livsmedel.

I samarbete med bland annat Svensk Dagligvaruhandel har Axfood medverkat till att ta fram branschgemensamma riktlinjer för kontrollprogrammet "Säker mat i din butik". Egenkontrollprogrammet innebär att butikerna bland annat genomför vissa dagliga kontroller, ankomstkontroller samt temperaturkontroller på avdelningsnivå. Tydliga rutiner finns för lagring, märkning, temperaturkontroll och hantering av förpackat och oförpackat livsmedel för att hålla en god livsmedelshygien.

Axfood har även ett koncernavtal med en matsäkerhetsleverantör som besöker de egenägda butikerna fyra gånger per år och butik. Vid besöken tas bland annat mikrobiologiska prover och butikens egenkontrollarbete granskas. Även vid konceptuppföljningen, som görs två gånger per år och butik, finns matsäkerheten med som en viktig kontrollpunkt.

Bergendahl Food AB

Bergendahl Food AB är ett detaljhandelsföretag inom dagligvarubranschen. Företaget har drygt 2 500 anställda. Utöver drift av de egna koncepten City Gross och EKO levererar företaget dagligvaror till cirka 240 fristående butiker inom bland annat koncepten Matöppet och Den Svenska Matrebben.

Bergendahl Food AB kvalitetssäkrar genom bland annat revisioner utförda av ackrediterade företag våra leverantörer för att bland annat kontrollera att de lever upp till gällande lagstiftning och ställer även krav på våra leverantörer att de ska ha system för att effektivt kunna hantera varor i händelse av indragningar och återkallelser.

Alla City Gross-butiker arbetar med den webbaserade egenkontrollen DIGIT (för bland annat livsmedel, kemiska produkter, receptfria läkemedel, tobak och alkohol). Den bygger på svenska branschriktlinjer och innehåller bland annat rutiner, flödesscheman, faroanalyser och checklistor. Den kompletteras av Mätman, ett mätinstrument som mäter och dokumenterar temperaturer och inspektioner.

För mer information om butiksbranschen, se branschriktlinjerna:

- Säker mat i din butik, Svensk Dagligvaruhandel
- Säker mat i Servicehandeln, Svensk Servicehandel & Fast Food