

L - Specifika hygienkrav på egenkontroller

Stödande instruktion för livsmedelskontrollen

Det här området innehåller specifika krav på egenkontroller som livsmedelsföretagaren ska utföra. Flera av kraven gäller bara för anläggningar som är godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004.

Det finns vissa specificerade krav på egenkontroller i lagstiftningen, särskilt i förordning (EG) nr 853/2004. De flesta rapporteringspunkterna nedan gäller bara för anläggningar som är godkända enligt denna förordning. Rapporteringspunkt L01 gäller dock även för andra anläggningar.

Några av kraven gäller provtagning och analys. Andra avser kontroll av annat slag såsom kontroll av specificerade uppgifter, exempelvis information från livsmedelskedjan, FCI.

Provtagning och analys

Livsmedelsföretagare ska när det behövs vidta särskilda hygienåtgärder såsom provtagning och analys. Se artikel 4 punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004. Det gäller utöver kraven HACCP-baserade förfaranden (särskilt kraven på verifiering i HACCP-princip i artikel 5 punkt 2 f) samt kraven i förordning (EG) nr 2073/2005.

Livsmedelsföretagaren ska ta prover och genomföra analyser inom ramen för sin egenkontroll när det inte finns något annat sätt att försäkra sig om att specificerade krav i förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004 är uppfyllda.

När det i förordning (EG) nr 852/2004, i förordning (EG) nr 853/2004 och i deras tillämpningsbestämmelser, inte anges några provtagnings- eller analysmetoder, får livsmedelsföretagarna använda lämpliga metoder som fastställts i annan EU- eller nationell lagstiftning. Saknas metoder får annan metod användas som ger resultat som är likvärdiga med de resultat som fås vid användning av referensmetoden. Detta om metoderna är vetenskapligt godkända i enlighet med internationellt erkända regler eller protokoll. Se artikel 4 punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004.

L01 - Värmebehandling av livsmedel som släpps ut i hermetiskt slutna behållare

Den som släpper ut livsmedel på marknaden i hermetiskt tillslutna behållare ska leva upp till kraven i kapitel XI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

L02 - HACCP-baserade förfaranden som garanterar att djur som tas emot på slakteriets område är rena

Livsmedelsföretagare som driver slakterier ska se till att deras HACCP-baserade förfaranden garanterar att varje djur, eller när det förekommer, varje parti djur som tas emot på slakteriets område är rent, se avsnitt II punkt 1 och 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

Kravet gäller djur som tas emot på slakteriets område, det vill säga redan innan djuret slaktas. När djuret slaktas gäller andra krav som inte omfattas av denna rapporteringspunkt. Se lagstiftningsområde J - Grundförutsättningar, hygien och K - HACCP-baserade förfaranden.

L03 - Kontroll av information från livsmedelskedjan (FCI) i slakterier

Livsmedelsföretagare som driver slakterier ska begära, ta emot, kontrollera och reagera på information från livsmedelskedjan (FCI) i enlighet med och i tillämpliga delar av avsnitt III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004. Detta när det gäller alla djur, utom frilevande vilt, som sänds eller som kommer att sändas till ett slakteri.

Kraven omfattar även kontroller av de pass som följer med tama hästdjur. Dessa så kallade hästpass ska överlämnas till den officiella veterinären om djuret tas emot för slakt för livsmedelsändamål.

L04 - Hälsnormer för musslor

Livsmedelsföretagare ska se till att levande musslor som säljs som livsmedel uppfyller upptagna normer, bland annat gällande innehåll av marina biotoxiner. Se avsnitt VII, kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

L05 - Hälsnormer för fiskeriprodukter

Livsmedelsföretagare ska se till att fiskeriprodukter som säljs som livsmedel uppfyller normerna i avsnitt VIII, kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

L06 - Egenkontroller av obehandlad mjölk och råmjölk i samband med hämtning

Krav på stickprovskontroller av kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk som uppsamlats från slumpmässigt utvalda mjölkproduktionsanläggningar finns i avsnitt IX, kapitel I, del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Eftersom kontrollen får utföras av eller på uppdrag av någon av de aktörer som räknas upp i punkt 2 innebär det att den offentliga kontrollen av dessa egenkontroller i vissa fall måste ske i leden efter primärproduktionen. Detta trots att det är primärproducenten som är ytterst ansvarig för att vidta de åtgärder som avses i punkten 5. Vid Livsmedelsverket finns en särskild instruktion för hur de kontrollerna ska genomföras så att de uppfyller kraven i förordningen.

I skäl 23 och 24 till förordningen finns bakgrunden till reglerna, bland annat förklaras varför kriterierna i denna rapporteringspunkt skiljer sig från rapporteringspunkt L07, nedan.

L07 - Egenkontroller av mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter

Krav på värmebehandling av mjölk finns i avsnitt IX, kapitel II, del II punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. I del III finns kriterier för obehandlad komjölk. Kontroll av kraven som finns i del I rapporteras i lagstiftningsområde J – Grundförutsättningar, hygien.

När obehandlad mjölk, råmjölk, mjölkprodukter eller råmjölksbaserade produkter värmebehandlas ska livsmedelsföretagaren se till att kraven i kapitel XI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 är uppfyllda.

Vidare framgår att när processerna pastörisering respektive ultrahög temperaturbehandling (UHT) tillämpas ska angivna specifikationer användas även där. Under avsnitt IX, kapitel II, del II punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 finns krav på att dessa förfaranden är utvecklade i enlighet med HACCP-principerna enligt förordning (EG) nr 852/2004. Se lagstiftningsområde K- HACCP-baserade förfaranden.

L08 - Analysspecifikationer för äggprodukter

Krav på äggprodukter finns i avsnitt X, kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Under led IV Analysspecifikationer finns gränsvärden för koncentration av 3-OH-smörtsyra, mjölksyrhalten i råvara och mängden äggskalsrester, ägghinnor och andra partiklar som får finnas per kg äggprodukt.

L09 - Krav för utsmält djurfett

Hygienkrav för beredning av utsmält djurfett och fettgrevar finns i avsnitt XII, kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Under punkt 4 finns krav som beroende på typ av djurfett ska vara uppfyllda när det gäller högsta tillåtna halter fria fettsyror, högsta tillåtna peroxidtal och andel olösliga orenheter som är tillåtna.

L10 - Gränsvärden för restämnen i gelatin och kollagen

Gränsvärden för restämnen som livsmedelsföretagaren ska se till att respektive slutprodukt uppfyller finns i avsnitt XIV, kapitel IV (gelatin) respektive avsnitt XV, kapitel IV (kollagen) i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Senast uppdaterad 8 december 2017 Ansvarig grupp LK_Team Uppföljning