

Kontrollhandbok

- utföra offentlig livsmedelskontroll

FÖRDJUPNING – Kontrollområden

Kontroll av kontrollområden

Inom respektive kontrollområde kontrolleras att de enskilda kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Samtliga kontrollområden behöver inte kontrolleras vid varje enskilt kontrollbesök, men samtliga relevanta kontrollområden bör ha kontrollerats inom en femårsperiod.

Grundläggande frågor

Vad som kontrolleras, och hur det kontrolleras (kontrollmetod), vid det enskilda besöket måste anpassas, bland annat utifrån verksamhetens storlek och art, risk och tidigare erfarenheter från kontrollen. Detta gäller även då man gör uppföljande kontroll, för att undersöka om livsmedelsföretagaren har vidtagit åtgärder mot tidigare noterade avvikelser.

KOM IHÅG!

I fördjupningsdelen Kontrollområden ges exempel på generella frågeställningar för kontroll inom respektive kontrollområde. Naturligtvis är inte listan heltäckande, och inte heller anpassad till olika branscher, särskild lagstiftning eller enskilda anläggningar.

Den nuvarande indelningen i kontrollområden ses nu över och kommer att revideras framöver. Orsaken till detta är bland annat att områdena inte har tillräcklig precision att styra kontrollen så att alla relevanta krav kontrolleras, samt att de medför att Sverige inte heller kan visa vilka krav i lagstiftningen som verkligen kontrolleras.

TIPS PÅ GRUNDLÄGGANDE METODIK FÖR KONTROLL

1. Utgå från ett krav i lagstiftningen eller en betydande fara.
2. Utifrån de betydande faror som identifierats, leta belägg (fakta, iakttagelser) för att företagaren gör något för att uppfylla kravet eller hantera faran.
3. Med fakta som grund, värdera om det som företagaren gör är tillräckligt för att uppfylla kravet eller nå målet säkra livsmedel.

Exempel på frågor inom kontrollområdena

1. Infrastruktur, lokaler och utrustning även fordon

EXEMPEL PÅ KRAV

- att lokalen med dess inredning och utrustning samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, kan hållas rena och är i gott skick, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien (bilaga II, kapitel I – V, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta (förordning (EG) nr 1935/2004, förordning (EG) 10/2011, LIVSFS 2011:7)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS INOM KONTROLLOMRÅDET

- Möjliggör lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek god livsmedelshygien?
- Är utrustningen placerad så att effektiv rengöring är möjlig? Består utrustningen av material som är lämpliga att komma i kontakt med livsmedel?
- Är ytmaterial lätta att rengöra?
- Är infrastrukturen, det vill säga flöden av luft, personal, råvaror, insatsvaror, färdiga produkter och avfall sådana att korskontamination undviks?
- Finns tillräckligt antal toaletter och omklädningsrum för personalen?
- Finns tillräcklig belysning?
- Är avlopp utformade och konstruerade så att risk för kontaminering undviks?
- Hur upptäcks och åtgärdas underhållsbehov? Exempelvis service och funktionskontroll av ventilation, vattenledningsnät, trycktankar, processutrustning (till exempel kylaggregat, värmebehandlingsutrustning, ventiler, förpackningsmaskiner) och kalibrering av mätinstrument (till exempel temperaturgivare i processen, manometrar och vågar).
- Används lokalerna så att oren och ren hantering separeras och så att korskontamination förhindras?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

2. Råvaror och förpackningsmaterial

EXEMPEL PÅ KRAV

- att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att material som används för inslagning och emballering inte utgör en källa till kontaminering (bilaga II, kapitel X, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta (förordning (EG) nr 1935/2004, förordning (EG) nr 10/2011, LIVSFS 2011:7)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Kontrollera hur mottagningskontroll görs, till exempel fysisk kontroll av livsmedel, transportdokument eller certifikat, och att den omfattar viktiga råvaror, ingredienser, förpackningsmaterial och andra material.
- Omfattar företagarens granskning att transportdokument och certifikat överensstämmer med specifikation och med krav i lagstiftningen; att dokumenten överensstämmer med erhållen vara vad gäller exempelvis identitet, produkt, antal kolli, vikt?
- Omfattar företagarens granskning egen provtagning, visuell fysisk kontroll av emballage och övrig information från livsmedelskedjan.
- Hur hanteras eventuella returprodukter, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras?
- Sker mottagningskontroll enligt företagets plan?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

3. Säker hantering, lagring och transport

EXEMPEL PÅ KRAV

- att råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddas mot kontaminering
- att livsmedel i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering
- att farliga och/eller oätliga ämnen märks på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att rengörings- och desinfektionsmedel inte förvaras där livsmedel hanteras (bilaga II, kapitel I, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att fordon och/eller containrar inte får användas för något annat än livsmedel om det kan leda till kontaminering (bilaga II, kapitel IV, till förordning (EG) nr 852/2004)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Hur lagras råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt så de inte kontamineras från omgivningen? Kontrollera att förutsättningar finns för att förhindra korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt både vid lagring och hantering.
- Lagras allergena råvaror tillräckligt åtskilda från övriga råvaror? Finns tillräckligt utrymme för förvaring, finns möjlighet att lagra med tillräcklig åtskillnad, finns lämpliga kärl för förvaring av råvaror?
- Kan oren och ren hantering skiljas åt? Finns hygienzoner om sådana är nödvändiga för att förhindra kontamination? Respekterar personalen i så fall dessa?
- Förvaras kemikalier, till exempel rengöringsmedel, tillräckligt åtskilt från livsmedel?
- Sker hantering, lagring och transport av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt så att de inte kontamineras eller kontaminerar varandra?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

4. Hantering och förvaring av avfall

EXEMPEL PÅ KRAV

- att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering. (bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att animaliska biprodukter hanteras enligt kraven i förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS INOM KONTROLLOMRÅDET

- Hur förvaras avfallet och hur avlägsnas det från utrymmen där livsmedel hanteras?
- Rengörs avfallsbehållare tillräckligt?
- Hanteras och förvaras avfall så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det?
- Hanteras animaliska biprodukter (ABP) på särskilt sätt?
- Hanteras återvinningsmaterial/returgods (till exempel flaskor och burkar i retursystem)?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

5. Skadedjursbekämpning

EXEMPEL PÅ KRAV

- att livsmedlen inte kontamineras av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur (bilaga II, kapitel VI och IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Hur förebyggs att livsmedel inte förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur, det vill säga husdjur och andra djur?
- Hur åtgärdas förekomst av skadedjur¹?
- Hanteras avfall så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det?
- Är portar, dörrar och fönster tillräckligt täta?
- Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att hindra förekomsten av skadedjur?
- Finns resultat från kontroll av indikatorstationer och fällor?
- Finns skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur, eller spår av dessa i anläggningen?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

¹ Gift och bekämpningsmedel får normalt inte användas inomhus, utan där ska i stället indikatorstationer användas. Undantag gäller vid tillfällig och planlagd kontrollerad sanering av redan påvisade problem med skadedjur.

6. Rengöring och desinfektion

EXEMPEL PÅ KRAV

- att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, rengörs och eventuellt desinficeras tillräckligt ofta, och är så rena att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras (bilaga II, kapitel I –V, till förordning (EG) nr 852/2004)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Är det tillräckligt rent?
- Hur utförs rengöring och eventuell desinficering i lokaler (även golvbrunnar) och av utrustning, redskap, föremål, tillbehör, fordon, containrar och avfallsutrymmen?
- Tar företagaren hänsyn till att olika ytor har olika hygienkrav (till exempel produktkontaktytor kontra golvytor)? Anpassas rengöringen till exempelvis olika hygienzoner?
- Utför företagaren egna kontroller av rengöringsresultat, till exempel genom okulär besiktning, tryckplattor och ATP-mätning?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

7. Vattenkvalitet

EXEMPEL PÅ KRAV

- att livsmedel inte kontamineras via det vatten som används vid anläggningen (bilaga II, kapitel VII, till förordning (EG) nr 852/2004)

Nedanstående gäller för offentlig kontroll av livsmedelsföretagare som använder dricksvatten, inte de som producerar eller tillhandahåller dricksvatten. För kontroll av vattenproducenter, se Livsmedelsverkets vägledning till dricksvattenföreskrifterna.

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Används endast dricksvatten som ingrediens i livsmedel, vid exempelvis tillverkning, bearbetning, saluhållande eller vid kylning genom direktkontakt med livsmedel? För vissa verksamheter krävs dock inte dricksvatten, se Livsmedelsverkets vägledning Hygien.
- Vet livsmedelsföretagaren vem som tillhandahåller dricksvattnet, och att denne säkerställer att vattnet uppfyller kvalitetskraven?
- Tar företagaren egna vattenprover vid relevanta provtagningspunkter och med relevant frekvens, parametrar och analysmetoder? Vattenprovtagning är framförallt aktuellt vid stora anläggningar med komplicerat och omfattande vattenledningsnät i fastigheten. Finns analysprotokoll?
- Rengörs/byts kranslar och vattenslangar regelbundet?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

8. Temperatur

EXEMPEL PÅ KRAV

- att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår. (Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att upptining av livsmedel ska göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. (Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)
- att djupfrysta livsmedel hanteras, lagras och transporteras enligt krav i Livsmedelsverkets föreskrift 2006:12, förordning (EG) nr 37/2005

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Förvaras råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter, i vilka patogena (sjukdomsframkallande) mikroorganismer kan tillväxa och/eller bilda toxiner, vid en temperatur som inte medför att hälsofara uppstår? Sker förvaring vid fastställda temperaturer och tider?
- Hur sker förvaring och hantering vid låg temperatur (kylförvaring, frysförvaring och upptining), tid och temperatur?
- Hur sker förvaring och hantering vid hög temperatur (varmhållning), tid och temperatur?
- Finns utrustning så att temperatur kan mätas och övervakas? Övervakas temperaturen (och eventuellt tid)?
- Kalibreras/kontrolleras aktuella mätinstrument (temperaturgivare)? Är mät-instrumenten kalibrerade?
- Har företagaren planerat för åtgärder när ett temperaturgränsvärde överalternativt underskrids? Har åtgärd vidtagits vid avvikelse?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

KOM IHÅG!

Värmebehandling som ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer samt tillräckligt snabb nedkylning för att förhindra tillväxt av patogena mikroorganismer omfattas av kontrollområdet HACCP (kontrollområde 11).

9. Personlig hygien

EXEMPEL PÅ KRAV

- att personal som hanterar livsmedel och personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte kontaminerar livsmedlen (bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Har personalen tillräckligt rena, och skyddande, arbetskläder (till exempel användning och förvaring av skyddskläder; skor, hårnät, handskar och munskydd)? Bär personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras ändamålsenliga kläder?
- Iaktas god personlig hygien (bland annat handtvätt, smycken, piercing, klockor, tobaksrökning, snusning, nagellack)? Rengör personalen händerna till exempel efter kontakt med oren utrustning? Har personalen synliga sår, smycken etc., som kan kontaminera råvaror eller produkter?
- Vilka försiktighetsåtgärder har företagaren för att förhindra spridning av smitta (till exempel personalens och besökares hälsotillstånd, sår, infektioner, andra skador och när personalen har exempelvis magsjuka barn hemma)? Är åtgärderna anpassade till personal med olika arbetsuppgifter, till exempel hantering av oförpackade livsmedel?
- Finns förutsättningar för god handhygien (till exempel tillräckligt antal handtvättställ, rinnande kallt och varmt vatten, tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer och vid behov handdesinfektionsmedel)?
- Vilka hygienkrav ställer företagaren på extern personal (till exempel hantverkare och servicepersonal) och besökare som vistas i lokaler där livsmedel hanteras?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

10. Utbildning

EXEMPEL PÅ KRAV

- att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och HACCP, som är anpassade till deras arbetsuppgifter (bilaga II, kapitel XII, till förordning (EG) nr 852/2004)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Hur säkerställer företagaren att personalen arbetar hygieniskt? Har personalen tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien i förhållande till sina arbetsuppgifter?
- Får personal utbildning, handledning eller instruktioner för olika arbetsuppgifter som säkerställer att de är tillräckligt kunniga och instruerade för att förhindra hälsofaror?
- Har den personal som arbetar med HACCP och har särskilt ansvar för HACCP-baserade förfaranden fått utbildning, handledning eller instruktion för detta?
- Hur ges utbildning, handledning och instruktioner till nyanställd och/eller tillfällig personal (till exempel vikarier)?
- Är personalen medveten om de rutiner och instruktioner som företaget inrättat? Gör stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom dess arbetsområde.

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

11. HACCP-baserade förfaranden

EXEMPEL PÅ KRAV

Livsmedelsföretagare ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett permanent för-farande grundat på HACCP-principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter. (artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004)

I lagstiftningen anges att livsmedelsföretagare ska uppfylla de krav i lagstiftningen som gäller deras verksamhet och kontrollera att dessa krav uppfylls². Eftersom lagstiftningen är målstyrd finns det få uttryckliga krav gällande specifika egna kontroller som företagen behöver göra.

Däremot finns uttryckliga krav på att kontroller ska göras i syfte att styra hälsofaror. Kravet i artikel 5 är att förfarandena ska vara baserade på HACCP-principerna, det vill säga principerna behöver inte följas strikt om det inte är nödvändigt. Inte heller krävs att livsmedelsföretagare måste ha ett skriftligt egenkontrollprogram eller att de egna kontroller som genomförs behöver dokumenteras i en HACCP-plan.

Det är viktigt att ha i åtanke att HACCP inte är en metod för styrning av livsmedels-säkerhet i största allmänhet, utan utgör en praktisk modell för identifiering och kontroll av betydande faror. Om det inte är nödvändigt, det vill säga om målsättningen kan uppnås med likvärdiga metoder, så behöver inte företagen gå igenom HACCP på det systematiska sätt som beskrivs i de sju HACCP-principerna.

LÄS MER

- För närmare information gällande kontroll av HACCP-baserade förfaranden, se fördjupningsdelen om HACCP-principerna i denna kontrollhandbok.

² Artikel 17 i förordning (EG) nr 178/2002).

12. Information

EXEMPEL PÅ KRAV

- att konsumenten inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras (artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002)
- att föreskrivna uppgifter finns och är korrekta, att uppgifter inte är vilseledande förordning (EG) 1169/2011 om livsmedelsinformation

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Är livsmedlen korrekt märkta?
- Säkerställer företagaren att konsumenter, andra företag eller andra mottagare av dess varor eller tjänster inte blir vilseledda?
- Hur ser företagaren till att livsmedlen blir korrekt märkta, med avseende på exempelvis vikt, volym, ingrediensförteckning inklusive allergener, näringsinnehåll, produktionsmetod, fångstplats, ursprung, förpackningsdag, hållbarhetstid, eventuellt GMO-innehåll, närings- och hälsopåståenden, geografiska eller ursprungsbeteckningar och andra skyddade beteckningar?
- Vid legotillverkning åt annat företag, vem ansvarar för att märkningsuppgifter är korrekta?
- Innebär någon avvikelse i märkningsuppgifterna att livsmedlet kan vara hälsofarligt för konsumenten, till exempel om en ingrediens som är allergen saknas i ingrediensförteckningen?
- Finns grund för påståenden som görs om livsmedlet, till exempel ursprung, så att märkningsuppgiften inte är vilseledande?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

13. Spårbarhet

EXEMPEL PÅ KRAV

- att livsmedelsföretagaren kan ange från vem och till vem en råvara, ingrediens eller ett livsmedel har levererats och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet
- att livsmedel som inte uppfyller lagstiftningens krav kan dras tillbaka från marknaden (artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002, artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004 och kommissionens vägledning till EG-förordning nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002)

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Vad gör företagaren för att upprätthålla spårbarhet av inkommande varor (inkl. råvaror och ingredienser) och utgående produkter? Vilka uppgifter hanteras, och hur görs detta? Hur länge sparas uppgifterna hos livsmedelsföretagaren?
- Kan leverantörerna och mottagarna (undantaget konsumenten) identifieras? Finns uppgifter om varifrån varorna kommer, det vill säga leverantörernas namn och adress, vilka varor som tagits emot, mottagningsdatum och mängd?
- Finns uppgifter om de livsmedel som lämnat anläggningen, det vill säga mottagarnas namn och adress, typ av livsmedel, leveransdatum och mängd?
- Finns rutin för återkallande av felaktig/icke säker produkt? Har sådana produkter återkallats?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

14. Mikrobiologiska kriterier

EXEMPEL PÅ KRAV

- att de mikrobiologiska kriterierna som anges i förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel uppfylls.

I förordningen finns både livsmedelssäkerhetskriterier (bilaga I), processhygienkriterier (bilaga II), krav på att ta fram underlag till angiven hållbarhet och att ta prov från produktionslokaler och utrustning när det behövs för att kriterierna ska uppfyllas.

EXEMPEL PÅ VAD SOM KAN KONTROLLERAS

- Har företagaren en planerad provtagning för relevanta livsmedelssäkerhets- och processhygienkriterier?
- Framgår det i planen vilka livsmedel som ska provtas och analyseras, vad ett prov är (hur fördelas prov över tid och rum/produktsort) vad en batch är (ett parti), vilka analysmetoder som ska användas, var i processen provet ska tas och vilka åtgärder som ska vidtas om kriteriet överskrids?
- Har livsmedelsföretagaren underlag till den hållbarhetstid som anges på produkten? Har hänsyn tagits till rimliga förutsebara förhållanden, till exempel temperatur vid distribution och förvaring och till hur konsumenten förväntas använda produkten?
- Finns förutsättningar för att analysera och följa upp resultaten?
- Vidtas åtgärder mot produkt respektive process när kriteriet inte uppfylls, både vad gäller det aktuella fallet och att förebygga så det inte sker igen?

Kontrollera att relevanta krav uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagaren gör tillräckligt för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

15. Övriga krav

För vissa kategorier av livsmedel och typer av verksamheter finns det ytterligare krav/mål i lagstiftningen som ska uppfyllas. Det kan till exempel vara krav vid import och export, renhetskriterier vid tillverkning av tillsatser och särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Dessa krav sorterar med nuvarande kontrollområdesindelning under rubriken ”övriga krav”.