Livsmedelssäkerhet

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av information om de krav som gäller livsmedelssäkerhet och hygien. Läs om både de krav som ställs på livsmedelsföretagare och de krav som ställs på den offentliga livsmedelskontrollen.

Säker livsmedelshantering

Vid hantering, tillverkning och lagring av livsmedel kan faror uppstå som påverkar livsmedlen negativt. Det är livsmedelsföretagens ansvar att se till att endast säkra livsmedel släpps ut på marknaden. Detta gäller för livsmedelsföretag inom primärproduktionen såväl som för företag i leden efter primärproduktionen. Företagen ska ha tänkt igenom sin verksamhet för att förebygga händelser som kan påverka livsmedelssäkerheten.

Grundförutsättningar som exempelvis utbildning, rengöring och skadedjurskontroll utgör tillsammans med HACCP grunden för hur livsmedelsföretagaren har koll på att livsmedlen är säkra. Faroanalys och HACCP hjälper företagaren att metodiskt säkerställa att rutiner för alla grundförutsättningar finns på plats samt att införa särskild övervakning för de mest kritiska punkterna för livsmedelssäkerheten.

Lagstiftningen ställer krav på att livsmedelsföretagaren ska införa och upprätthålla en god livsmedelssäkerhetskultur. Det innebär att både företagsledning och medarbetare ska vara engagerade för en säker produktion och distribution av livsmedel. Det ska finnas en medvetenhet om risker och om vikten av livsmedelssäkerhet och god livsmedelshygien hos alla i företaget. Det ska även finnas tillräckliga resurser för att garantera säker och hygienisk hantering av livsmedel. Se kapitel Xia i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Skapa en god livsmedelssäkerhetskultur

Läs mer om livsmedelssäkerhetskultur i EU-kommissionens tillkännagivande om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet.

Kommissionens tillkännagivande 2022/C 355/01 om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet som omfattar god hygienpraxis och förfaranden baserade på HACCP-principer inklusive underlättande av/flexibilitet i tillämpningen i vissa livsmedelsföretag

Kontrollmyndighetens ansvar

Kontrollmyndigheten har ansvar för att utföra kontroll av livsmedelsföretagare. Kontrollen kan ske med hjälp av flera olika kontrollmetoder. När det gäller kontroll med hjälp av provtagning gäller det att den sker på ett genomtänkt sätt. Här går vi igenom vad som är viktigt att tänka på när ett prov ska tas ut, vilka analyser man bör utföra och hur resultaten ska tolkas.

Senast uppdaterad 17 juni 2025 Ansvarig grupp ROR_LH