J - Grundförutsättningar, hygien

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

Det här lagstiftningsområdet omfattar det vi kallar grundförutsättningar. Det vill säga de flesta allmänna hygienkraven och även särskilda hygienkrav för livsmedel av animaliskt ursprung.

Hygien

Livsmedelshygien (hygien) är de åtgärder och villkor som behövs för att hantera faror och säkerställa att livsmedel inte är skadliga. För att skydda konsumenterna ska livsmedlen vara säkra i den bemärkelsen som framgår av artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Allmänna hygienkrav finns i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och särskilda krav för livsmedel av animaliskt ursprung finns i förordning (EG) nr 853/2004. Det är livsmedelsföretagaren som ska se till att kraven uppfylls.

Grundförutsättning eller HACCP

De åtgärder och villkor som är nödvändiga för att uppfylla kraven på livsmedelssäkerhet delas in i grundförutsättningar och HACCP. Grundförutsättningarna ger underlag för ett effektivt genomförande av HACCP. Med hjälp av grundförutsättningar elimineras merparten av alla faror kopplade till livsmedelsproduktion. Innan de HACCP-baserade förfarandena tillämpas i ett livsmedelsföretag bör företagaren ha genomfört grundförutsättningarna.

Grundförutsättningarna omfattar krav på anläggningars struktur, drift, hygien samt lagring och transport. De finns dels som gemensamma krav för alla typer av livsmedel, se bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och dels som särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, se förordning (EG) nr 853/2004.

Utöver grundförutsättningarna ska företagaren inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna. Det innebär att företagen ska ha tillvägagångssätt som säkerställer att de hälsofaror som utgör en betydande risk i verksamheten övervinns. Att farorna övervinns innebär att de har förebyggts, eliminerats eller reducerats till en acceptabel nivå. När HACCP-principerna tillämpas måste grundförutsättningarna först vara på plats.

Lagstiftningsområde K - HACCP-baserade förfaranden

Undantag

Vissa hygienkrav i den nämnda lagstiftningen har av olika anledningar placerats under andra lagstiftningsområden än detta och ses inte som grundförutsättningar:

- Kraven i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 finns i Lagstiftningsområde H – spårbarhet respektive
  Lagstiftningsområde K – HACCP-baserade förfaranden
- Kraven på godkännande och registrering enligt artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004 finns i Lagstiftningsområde A – Administrativa krav
- Kraven på faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) enligt artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 finns i
  Lagstiftningsområde K – HACCP-baserade förfaranden
- Kraven på värmebehandling som gäller livsmedel som släppts ut på marknaden i hermetiskt slutna behållare har placerats under Lagstiftningsområde L - Specifika hygienkrav på egenkontroller
- Specifika krav på egenkontroller som kommer från härrör från krav i förordning (EG) nr 853/2004 finns i
  Lagstiftningsområde L - specifika hygienkrav på egenkontroller
  Uppfyllandet av mikrobiologiska kriterier för livsmedel enligt artikel 4 punkt 3 i förordning (EG) nr

852/2004 finns i
Lagstiftningsområde K – HACCP-baserade förfaranden

Flexibilitet

I lagstiftningen använda ofta uttrycken ”när det är nödvändigt”, ”när så är lämpligt”, ”adekvat” och ”tillräckligt”. Uttrycken ger utrymme för den flexibilitet som kan behövas i olika situationer och innebär att respektive krav som innehåller uttrycken kan uppfyllas på olika sätt beroende på verksamhetens art och typ av anläggning. Det innebär inte att kraven får tillämpas så att livsmedelssäkerheten äventyras.

J01 - Allmänna krav på livsmedelssäkerhet

I förordning (EG) nr 178/2002 finns gemensamma principer för lagstiftningen och skyldigheter för både livsmedelsföretagare och kontrollmyndigheterna. Här finns också många definitioner. I kapitel II, avsnitt 4 i förordningen finns allmänna krav, en sorts ”grundförutsättningar”, som ofta är en grund för tillämpningen av andra regler, exempelvis:

Artikel 14 – krav på livsmedelssäkerhet, vad som menas med icke säkra livsmedel, vilken hänsyn som ska tas för att fastställa om ett livsmedel inte är säkert, skadligt för hälsan eller otjänligt som människoföda, samt att livsmedel inte ska släppas ut på marknaden om de inte är säkra. Här framgår även hur partier, satser och försändelser där inte säkra livsmedel ingår ska bedömas, och vilka möjligheter kontrollmyndigheterna har att införa begränsningar för utsläppande på marknaden eller kräva att livsmedel dras tillbaka från marknaden.

Artikel 17 - livsmedelsföretagarnas skyldighet att i de företag de har ansvar för se till att livsmedel uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som gäller och kontrollera att de kraven uppfylls.

Artikel 19 – livsmedelsföretagarens skyldigheter att dra tillbaka livsmedel som inte är säkra från marknaden och att kontrollmyndigheten ska informeras om livsmedel som släppts ut på marknaden kan vara skadliga för människors hälsa. Här finns även regler om samarbete och utlämnande av information som behövs för att spåra livsmedel som inte är säkra, om information till konsumenter (och kontrollmyndigheterna) samt krav att vid behov återkalla livsmedel som konsumenter redan köpt eller tagit emot på annat sätt.

I avsnittet finns även krav som vi valt att placera under andra lagstiftningsområden, exempelvis är kraven på ”spårbarhet” (artikel 18) under och ”presentation” (artikel 16) under nedan angivna lagstiftningsområden.

Lagstiftningsområde H - Spårbarhet

Lagstiftningsområde B - Allmän livsmedelsinformation

J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Denna rapporteringspunkt avser ”hårdvaran”, det vill säga att lokaler, fordon, utrustning och strukturella krav uppfyller kraven på utformning och att de hålls i gott skick (underhåll). Lokaler omfattar även rörliga och tillfälliga lokaler, samt försäljningsautomater. Se bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004.

Punkten gäller inte krav på rengöring av lokaler och utrustning, se rapporteringspunkt J03, nedan.

J03 - Hygien före, under och efter processen

Det finns många krav på hur livsmedelsföretagaren ska bevara hygienen före, under och efter processen, bland annat rengöring av lokaler, fordon och utrustning. Se bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004.

J04 - Personlig hygien

Krav på personlig hygien finns främst i kapitel VIII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

J05 - Utbildning i hygien och arbetsmetoder

Krav på hygienutbildning och arbetsmetoder finns främst i kapitel XII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Krav på livsmedelssäkerhetskultur finns i kapitel XIa i bilaga II förordning (EG) nr 852/2004.

Regler om utbildning av jägare i hälsa och hygien för hantering av frilevande vilt vid en vilthanteringsanläggning (eller ett slakteri) finns i avsnitt IV, kapitel I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

J06 - Bekämpning av skadedjur

Krav på bekämpning av skadedjur finns främst i kapitel IX, punkt 4, första meningen i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

J07 - Vattenförsörjning

Krav på vattenförsörjning finns främst i kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Enstaka krav finns även spridda bland förordningens lokalkrav i bilaga II samt i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

För dricksvattenanläggningar gäller istället kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten, se lagstiftningsområde N - Dricksvattenanläggningar. Dricksvattenföreskriftens krav ska bara tillämpas på dricksvattenanläggningar. Om en livsmedelsanläggning framställer dricksvatten för att använda i sin övriga livsmedelsverksamhet, ska framställningen vara registrerad som en dricksvattenanläggning och i sin tur uppfylla dricksvattenföreskriftens krav.

Lagstiftningsområde N - Dricksvattenanläggningar

J08 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

Livsmedel där patogena mikroorganismer kan föröka sig och växa eller där gifter kan bildas får inte förvaras vid en temperatur där hälsofara kan uppstå, se kapitel IX punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Här finns även krav på att kylkedjan inte får brytas. Det innebär att kontroll av temperaturer vid kylförvaring, upptining och även varmhållning, samt företagets rutiner, förfaranden och liknande för denna hantering som kontrollerats enligt artikel 4, punkt 3 b och d, vanligtvis rapporteras på denna rapporteringspunkt.

Därutöver finns temperaturkriterier för olika typer av animaliska livsmedel i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Kriterierna ska även tillämpas i detaljhandeln när livsmedel levereras till annan anläggning även om verksamheten bara är lagring och transport av livsmedlet, se artikel 1, punkt 5 b i, i förordningen.

Kontroll av temperaturkriterier som finns Livsmedelsverkets föreskrifter om djupfrysta livsmedel LIVSFS 2006:12 rapporteras på denna rapporteringspunkt.

När kontroll av temperatur är nödvändig för att hantera faror, det vill säga, förebygga, eliminera eller reducera faran till en acceptabel nivå, rapporteras detta på lagstiftningsområde K – HACCP-baserade förfaranden under rapporteringspunkt K01 – Faroanalys och kritiska styrpunkter. Det gäller till exempel i de fall kontroll av värmebehandling bedömts som ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer, eller då tillräckligt snabb nedkylning är nödvändig för att förhindra tillväxt av patogener.

Lagstiftningsområde K - HACCP-baserade förfaranden

Kontroll av termometrar och annan utrustning som bedöms vara nödvändig i verksamheten för temperaturmätning rapporteras på rapporteringspunkt J02 – Utformning och underhåll av lokaler och utrustning.

J09 - Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Denna punkt avser livsmedelsverksamheters användning av kontaktmaterial. Krav på användning av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel finns i punkt 1b i kapitel V i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Krav på användning av förpackningsmaterial finns i punkt 1 i kapitel X i bilaga II till förordning

(EG) nr 852/2004. Krav på spårbarhet för material och produkter finns i artikel 17 i förordning (EG) nr 1935/2004.

Material i kontakt med livsmedel (Kontrollwiki)

J99 - Övriga grundförutsättningar

Det finns hygienkrav även i andra rättsakter, till exempel i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien LIVSFS 2005:20.

Senast uppdaterad 4 november 2026 Ansvarig grupp ROR_LLK