K - HACCP-baserade förfaranden

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 innehåller krav på faroanalys och identifiering av kritiska styrpunkter, även krav när det gäller mikrobiologiska kriterier, läkemedelsrester, bekämpningsmedelsrester, främmande ämnen och allergener.

Krav på HACCP

Kraven på HACCP-baserade förfaranden ingår i de allmänna livsmedelssäkerhetskraven, men vi har valt att ha det som ett eget lagstiftningsområde.

HACCP-kraven fokuserar på hur livsmedelsföretagaren förhindrar att de livsmedel denne ansvarar för kan vara skadliga för slutkonsumenten till följd av hälsofaror genom att förebygga. Farorna kan vara biologiska, kemiska eller fysikaliska, se artikel 3 punkt 14 i förordning (EG) nr 178/2002. Allergener är ett exempel på kemiska faror.

De sju HACCP-baserade förfarandena finns uppräknade i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Krav på förfaranden grundade på HACCP-principerna finns i punkt a. I punkt 2 tydliggörs vilka de principer som förfarandena ska grundas på. Punkt 3 anger att HACCP-baserade förfaranden bara ska omfatta leden efter primärproduktion.

Enligt punkt 4 a måste livsmedelsföretag visa myndigheten att de följer reglerna i punkt 1, på det sätt som myndigheten begär, och med hänsyn till hur stort och vilket slags företag det är.

De generella kraven i artikel 5 omfattas av rapporteringspunkt K01.

HACCP och flexibilitet

K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter

Regler om faroanalys och kritiska styrpunkter finns i förordning (EG) nr 852/2004. I förordningens artikel 5 ställs krav på att företagaren ska göra en faroanalys och identifiera kritiska styrpunkter. I artikeln beskrivs den metod som livsmedelsföretagaren ska använda för att kontrollera, alltså att styra hälsofarorna.

Vid offentlig kontroll granskar myndigheten att företaget kan visa att punkt 1 i artikel 5 är uppfylld. Företaget ska ha inrättat, genomfört och upprätthållit permanenta förfaranden grundade på de principer som finns i punkt 2. När myndigheten kontrollerar företaget ska myndigheten ta väga in den flexibilitet som beskrivs här:

HACCP och flexibilitet

K02 - Mikrobiologiska kriterier för livsmedel

Mikrobiologiska kriterier för livsmedel finns fastställda i förordning (EG) nr 2073/2005. I förordningen finns även tillämpningsbestämmelser som ska uppfyllas av livsmedelsföretagen när denne genomför de allmänna och specifika hygienbestämmelser som avses i artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004. Tillämpningsbestämmelserna är oftast mer detaljerade än de allmänna kraven på HACCP-baserade förfaranden. Därför finns denna rapporteringspunkt.

Mikrobiologiska kriterier

K03 - Läkemedelsrester

Läkemedelsrester utgör kemiska agens som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt. Resterna ska därför förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå genom HACCP-baserade förfaranden.

Det finns föreskrifter som gäller vid hantering av livsmedel från djur som behandlats med:

- läkemedel, inklusive ex tempore-beredda och homeopatiska läkemedel eller

- vissa bekämpningsmedel som innehåller farmakologiskt aktiva substanser.

Djur som genomgått behandling får inte tas tillvara för livsmedelsändamål eller släppas ut på marknaden under den karenstid som anges i villkoren till godkännandet av preparatet eller enligt vad som framgår av artikel 115 i förordning (EU) 2019/6 om veterinärmedicinska läkemedel.

Förordning (EU) 2019/6

När djur lämnas till slakt ska vissa uppgifter medfölja, se bilaga II avsnitt III i förordning (EG) nr 853/2004.

Vilka substanser som är tillåtna för behandling av livsmedelsproducerande djur och deras gränsvärden i målvävnader eller produkter från olika djurslag finns i bilagan till förordning (EU) nr 37/2010.

K04 - Bekämpningsmedelsrester

Bekämpningsmedelsrester utgör kemiska agens som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt. Resterna ska därför förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå genom HACCP-baserade förfaranden.

Gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller på livsmedel av vegetabiliskt och animaliskt ursprung finns i förordning (EG) nr 396/2005. Provtagning för att kontrollera bekämpningsmedelsrester sker huvudsakligen inom EU-samordnade kontrollprogram.

K05 - Främmande ämnen

Med främmande ämne menas varje ämne som inte med avsikt har tillsatts ett livsmedel utan finns i detta livsmedel som en följd av produktion, beredning, behandling, hantering, transport, lagring eller som en följd av någon miljöbetingad förorening och som kan vara hälsoskadliga. Förekomst av ämnena ska därför förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå genom HACCP-baserade förfaranden. Alla främmande ämnen har inte gränsvärden. Exempel på ämnen som inte har gränsvärden är rester av rengöringsmedel och spill av smörjoljor i livsmedel.

Gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel finns i förordning (EU) 2023/915 och i LIVSFS 2012:3. Av skälen till förordningen framgår bland annat "För att säkerställa ett effektivt skydd av folkhälsan bör livsmedel som innehåller främmande ämnen som överskrider
gränsvärdena varken släppas ut på marknaden som sådana eller användas som livsmedelsingredienser eller blandas med livsmedel"
Exempel på främmande ämnen med gränsvärden är tungmetaller, mögelgifter, dioxiner, PAH, nitrat och PFAS.

Provtagning för att kontrollera främmande ämnen sker huvudsakligen inom EU-samordnade kontrollprogram.

K06 - Allergena kriterier

Denna rapporteringspunkt omfattar för närvarande endast gluten eftersom det bara finns allergena kriterier framtagna för gluten.

Det finns särskilda krav på tillhandahållande av information om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel. Se förordning (EU) nr 828/2014. Förordningen är tillämplig bara om man påstår frånvaro eller reducerad förekomst av gluten.

I denna rapporteringspunkt rapporteras kontroll av att processtyrningen säkerställer att halterna gluten inte överskrider kriterierna, det vill säga att HACCP-baserade förfaranden finns. Vid bedömning av om reglerna följs behöver även artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 beaktas.

Uppgiften ”glutenfri” får endast användas för livsmedel som innehåller högst 20 mg gluten/kg och som säljs till slutkonsumenten. Uppgiften ”mycket låg glutenhalt” får bara användas för livsmedel som består av eller innehåller en eller flera sådana ingredienser framställda av vete, råg, korn, havre eller korsningar av dessa som särskilt bearbetats för att reducera glutenhalten, och som innehåller högst 100 mg gluten/kg och som säljs till slutkonsumenten.

Kontroll av HACCP-baserade förfaranden gällande övriga allergena faror rapporteras under K01. Det gäller främst kontroll vid anläggningar med tillverkning av "fri från"-livsmedel och specialkost.

K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter

Kontroll på anläggningar, som inte tillverkar ”fri från”- livsmedel eller specialkost, och där allergena faror omhändertas av grundförutsättningarna rapporteras på J03.

J03 - Hygien före, under och efter processen

I rapporteringspunkt C07 rapporteras kontroll av att endast de tillåtna uppgifterna ”glutenfri” och ”mycket låg glutenhalt” används enligt förordning (EG) 828/2014.

C07 - Information till konsumenter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten

Information om ”glutenfri” respektive ”mycket låg glutenhalt” för ett livsmedel är frivillig livsmedelsinformation. Kontroll av om denna livsmedelsinformation är relevant eller ej att använda rapporteras på rapporteringspunkt B04.

B04 - Frivillig livsmedelsinformation

Glutenfria, laktosfria och andra fri från-livsmedel

Kontroll av kemiska hälsorisker

Kontroll av ämnen som kan ge överkänslighetsreaktioner

Några kemiska och allergena agens med gränsvärden

K07 - Akrylamid i livsmedel

I förordning (EU) nr 2017/2158 finns krav på livsmedelsföretag som släpper ut sådana produkter som kan innehålla höga halter akrylamid på marknaden. Företagen ska ha bland annat genomföra förebyggande och reducerande åtgärder som påverkar halterna under exempelvis lagring, val av receptur och produktval, processutformning, temperatur vid tillagning och liknande.

Företagen ska också upprätta program för provtagning och analys av akrylamid i sina produkter. De livsmedel som avses är bland annat vissa friterade potatisprodukter, kaffe, bröd och frukostflingor. En fullständig lista över livsmedel finns i artikel 1.2 i förordningen. Kraven skiljer sig mellan olika livsmedel och mellan olika typer av företag.

Provtagning för att kontrollera akrylamid i livsmedel sker huvudsakligen inom det EU-samordnade kontrollprogrammet för främmande ämnen.

Senast uppdaterad 29 oktober 2026 Ansvarig grupp ROR_DK