# L - Specifika hygienkrav på egenkontroller

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 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. Exempel på hermetiskt slutna behållare är till exempel vakuumförpackningar, mjölkförpackningar och konserver. Värmebehandlingsprocess ska överensstämma med en internationellt erkänd norm, t.ex. för pastörisering eller sterilisering.

## 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 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 när djuret lastas av på slakteriet. Ett förfarande för detta kan vara garantier från leverantören att djuren är rena.

När djuren slaktas gäller att djuren ska vara rena men det kravet omfattas inte av denna rapporteringspunkt. Det innebär att djur som förorenas under transport eller vid vistelse i slakteriet ska fångas upp och hanteras av slakteriet. Se lagstiftningsområde J - Grundförutsättningar, hygien.

Rena djur till slakt - Kontrollwiki

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

Livsmedelsföretagare som driver slakterier eller vilthanteringsanläggningar ska begära, ta emot, kontrollera, utvärdera och reagera på information från livsmedelskedjan (FCI) enligt avsnitt III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004. Detta gäller alla djur som sänds eller som kommer att sändas till ett slakteri. Kravet gäller inte hantering av frilevande vilt på vilthanteringsanläggningar.

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

## L04 - Hälsonormer för musslor

Livsmedelsföretagare får endast ta emot levande musslor från produktionsområden med fasta lägen och fasta gränser som den behöriga myndigheten har klassificerat som klass A, B eller C. Det finns även krav på hantering efter upptag. Se avsnitt VII, kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, Hygienkrav för produktion och upptagning av levande 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 - Hälsonormer 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.

Här rapporteras också kontrollmyndighetens kontroll enligt förordning (EU) 2019/627, artikel 70.

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

När det gäller obehandlad mjölk och råmjölk ska de behöriga myndigheterna övervaka de kontroller som utförs i enlighet med avsnitt IX kapitel I del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, detta enligt förordning (EU) 2019/627.

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.

Egenkontrollen får utföras av eller på uppdrag av någon av de aktörer som räknas upp i punkt 2. Det innebär 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 avsnitt IX, kapitel II, del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 finns kriterier för komjölk före värmebehandling.

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

## L07 - Värmebehandling av mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter

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.

Krav på värmebehandling av mjölk finns i avsnitt IX, kapitel II, del II punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. 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.

Lagstiftningsområde K - HACCP-baserade förfaranden

Kontroll av kraven som finns i avsnitt IX, kapitel II, del I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 gällande temperaturkrav rapporteras i lagstiftningsområde J – Grundförutsättningar, hygien.

Lagstiftningsområde J - Grundförutsättningar, hygien

## 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-smörsyra, mjölksyrahalten 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.

## L11 - Krav för ägg

Ägg från hägnade fjäderfän av alla arter ska levereras till konsumenten inom 28 dagar räknat från värpning. Ägg ska fram till försäljningen till konsumenten förvaras rent, torrt, fritt från främmande lukter, stötar och i en konstant temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper. Krav för ägg finns i bilaga III avsnitt X kapitel I förordning (EG) nr 853/2004. Reglerna är också tillämpliga för små mängder ägg genom nationella regler i 53 § i LIVSFS 2005:20.

Kontroll av tillämpningen av reglerna för framstämpling av ägg med bäst före-datum är specifik för just hönsägg.

Kontroll av om ägg (oavsett art) säljs i detaljhandeln senare än 28 dagar efter värpning, eller kontroll av om de andra hygieniska förutsättningarna uppfylls, rapporteras här.

## L12 - Analys av trikiner och cesium i vildsvin

Ett vildsvin ska provtas och analyseras avseende förekomst av trikiner innan vildsvinet i någon form levereras som livsmedel till slutkonsumenter.

Endast vildsvin som har provtagits avseende förekomst av trikiner, och genomgått laboratorieanalys med negativt resultat får i någon form levereras som livsmedel till slutkonsumenter. Se 13 § LIVSFS 2024:6.

Vildsvin som nedlagts i en kommun som listas i bilagan till LIVSFS 2024:6 ska provtas och analyseras för cesium-137. Dessa vildsvin får inte i någon form levereras som livsmedel till slutkonsumenter innan de provtagits och resultatet av genomförd analys visat att vildsvinen inte innehåller cesium-137 i halter som överskrider gällande gränsvärde. Se 14 § LIVSFS 2024:6.

Den livsmedelsföretagare som tagit emot ett vildsvin till sin detaljhandelsanläggning ska tillse att provtagning och analys utförs i enlighet med 13 och 14 §§. Se 15 § LIVSFS 2024:6.

Detaljhandelsanläggningar som tar emot frilevande vilt från jägare

## L13 - Vildsvinsdokumentation

En livsmedelsföretagare som tar emot leveranser av vildsvin från jägare ska dokumentera datum för mottagandet, vildsvinets löpnummer, den kommun i vilken vildsvinet har nedlagts, analysresultat avseende förekomst av trikiner och, i förekommande fall, cesium-137, samt jägarens namn och kontaktuppgifter.

Uppgifterna ska dokumenteras i samband med att vildsvin tas emot, respektive så snart analysresultat erhållits. Dokumentationen ska bevaras i minst tre år. Se 17 § LIVSFS 2024:6.

Detaljhandelsanläggningar som tar emot frilevande vilt från jägare

Senast uppdaterad 19 november 2026 Ansvarig grupp ROR_LLK