

# Minneslista vid godkännande: allmänna hygienkrav och frysta livsmedel

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Här finner du en minneslista att använda vid godkännandeprovning av livsmedelsanläggningar som ska godkännas med stöd av förordning (EG) nr 853/2004.

Frågeställningarna bygger på allmänna krav enligt förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien samt förordning (EG) nr 37/2005 om frysta livsmedel.

<b>1</b>	<b>Faroanalys och kritiska styrpunkter</b>
1.1	Är farorna identifierade? Se artikel 5, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.
1.2	Är den planerade styrningen av dessa faror tillräcklig? Se artikel 5, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.
<b>2</b>	<b>Allmänna regler för livsmedelslokaler</b>
2.1	Är lokalerna i gott skick? Se kapitel I, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.2	Är, ur hygienisk synvinkel, lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek sådan att följande möjliggörs: <ul style="list-style-type: none"><li>• underhåll?</li><li>• rengöring och/eller desinficering?</li><li>• undvikande/minimering av luftburen kontaminering?</li><li>• adekvata arbetsutrymmen för alla steg i verksamheten?</li></ul> Se kapitel I, punkt 2a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.3	Är lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek sådan att den skyddar mot: <ul style="list-style-type: none"><li>• ansamling av smuts?</li><li>• kontakt med giftiga ämnen?</li><li>• avgivande av partiklar till livsmedlen?</li><li>• kondensbildning?</li><li>• oönskat mögel på ytor?</li></ul> Se kapitel I, punkt 2b i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.4	Är lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek sådan att den möjliggör god livsmedelshygien bland annat: <ul style="list-style-type: none"><li>• skydd mot kontaminering?</li><li>• skadedjursbekämpning?</li></ul> <i>Kommentar: är flöden av personal, livsmedel och avfall ändamålsenliga?</i> Se kapitel I, punkt 2c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

2.5	<p>Medger lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek om nödvändigt temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet för att upprätthålla lämplig förvaringstemperatur på livsmedlen?</p> <p>Se kapitel I, punkt 2d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.6	<p>Kan temperaturen i temperaturreglerade lokaler kontrolleras och om nödvändigt registreras?</p> <p>Se kapitel I, punkt 2d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.7	<p>Finns adekvat antal vattentoaletter anslutna till avloppssystem?</p> <p>Se kapitel I, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.8	<p>Är toaletterna lokaliserade så de inte är i direkt förbindelse med utrymmen där livsmedel hanteras?</p> <p>Se kapitel I, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.9	<p>Finns handtvättstätt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i adekvat antal?</li> <li>• lämpligt placerade?</li> <li>• lämpligt utformade?</li> <li>• med varmt och kallt rinnande vatten?</li> <li>• med material för handtvätt och hygienisk torkning?</li> <li>• som, när så är nödvändigt, är separerade från utrustning för sköljning av grönsaker?</li> </ul> <p>Se kapitel I, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.10	<p>Finns naturlig eller mekanisk ventilation som är:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ändamålsenlig?</li> <li>• tillräcklig?</li> </ul> <p>Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.11	<p>Förhindras mekaniskt luftflöde från förorenat område till rent område?</p> <p>Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.12	<p>Är ventilationssystemets filter m.m. lättillgängligt för rengöring/byten?</p> <p>Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.13	<p>Är den naturliga eller mekaniska ventilationen adekvat i sanitära utrymmen?</p> <p>Se kapitel I, punkt 6 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.14	<p>Har livsmedelslokaler adekvat naturlig och/eller artificiell belysning?</p> <p>Se kapitel I, punkt 7 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.15	<p>Är avloppen adekvata för sitt ändamål?</p> <p>Se kapitel I, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.16	<p>Är avloppen utformade och konstruerade så att risken för kontaminering undviks?</p> <p>Se kapitel I, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>

2.17	<p>Är öppna eller delvis öppna avlopp utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta – med särskilt beaktande av ytor där livsmedel hanteras som, vid felaktigt flöde, skulle kunna innebära en allvarlig risk för konsumenter?</p> <p>Se kapitel I, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.18	<p>Finns, om nödvändigt, adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal?</p> <p>Se kapitel I, punkt 9 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
2.19	<p>Finns förutsättningar för förvaring av rengörings- och desinfektionsmedel skilt från där livsmedel hanteras?</p> <p>Se kapitel I, punkt 10 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>

<b>3</b>	<b>Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas</b>
3.1	Är golv lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera? Giffria material? Se kapitel II, punkt 1a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.2	Är golv där så är lämpligt försedda med adekvata golvbrunnar? Se kapitel II, punkt 1a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.3	Är väggytor lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera? Giffria material? Se kapitel II, punkt 1b i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.4	Är innertak och installationer som är fästa i taket byggda och utformade så att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av mögel och avgivande av partiklar begränsas? Se kapitel II, punkt 1c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.5	Är öppningsbara fönster försedda med insektsnät, när det är nödvändigt? Se kapitel II, punkt 1d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.6	Är fönster och andra öppningar konstruerade så att ansamling av smuts förhindras? Se kapitel II, punkt 1d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.7	Är dörrar släta och lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera? Se kapitel II, punkt 1e i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.8	Är ytor (även ytor på utrustning) och särskilt ytor som kommer i kontakt med livsmedel lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera? Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giffria material. Se kapitel II, punkt 1f i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.9	Finns adekvata anordningar för rengöring och desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning? Är de lätta att rengöra och finns varm- och kallvattenförsörjning? Se kapitel II, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
3.10	Finns adekvata möjligheter när det är nödvändigt för att skölja livsmedel? Är vaskar adekvat utformade och finns tillgång till vatten för den aktuella verksamheten enligt tillämpliga krav i kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004? Se kapitel II, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
<b>4</b>	<b>Mobila/tillfälliga lokaler, privatbostäder, automater</b>
4.1	Förekommer registreringspliktig verksamhet? <i>Kommentar: verksamheten är inte föremål för prövning vid godkännande.</i> Se kapitel III i förordning (EG) nr 852/2004.

<b>5</b>	<b>Utrustningskrav</b>
5.1	<p>Har alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel en sådan konstruktion och består de av sådana material att</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kan hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras,</li> <li>• de kan hållas fullständigt rena</li> <li>• och när det är nödvändigt desinficeras?</li> </ul> <p>Se kapitel V, punkt 1b-c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
5.2	<p>Är installationer av föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel sådan att rengöring av utrustningen och det omgivande området möjliggörs?</p> <p>Se kapitel V, punkt 1d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>

<b>6</b>	<b>Livsmedelsavfall</b>
6.1	<p>Finns behållare för avfall som går att stänga och är i gott skick samt lätta att rengöra och desinficera?</p> <p>Se kapitel VI, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>
6.2	<p>Finns adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av avfall samt är utrymmen utformade så att de går att rengöra och hålla fria från djur och skadedjur?</p> <p>Se kapitel VI, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>

<b>7</b>	<b>Vattenförsörjning</b>
7.1	<p>Är det säkerställt att endast dricksvatten används när så är nödvändigt?</p> <p><i>Kommentar: Dricksvatten krävs när vattnet ska komma i direktkontakt med livsmedlet. I övriga fall; se "Revision av vattenkvalitet".</i></p> <p>Se kapitel VII, punkt 1a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>

<b>8</b>	<b>Personlig hygien</b>
8.1	<p>Finns förutsättningar att personalen ska kunna iaktta god personlig hygien samt bära lämpliga och rena kläder?</p> <p>Se kapitel VIII, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.</p>

<b>9</b>	<b>Bestämmelser om livsmedelsprodukter</b>
9.1	Finns möjlighet att förvara aktuella råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter vid för respektive grupp under adekvata förhållanden t.ex. temperaturer? Se kapitel IX, punkt 2 och punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
9.2	Finns adekvata förfaranden för bekämpning av skadedjur? Se kapitel IX, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
9.3	Finns det ändamålsenliga och tillräckligt stora lokaler för separat lagring av råvaror och beredda råvaror? Se kapitel IX, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
9.4	Finns tillräckligt stora, separata kylrum om så är nödvändigt för den verksamhet som ska bedrivas? Se kapitel IX, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

<b>10</b>	<b>Bestämmelser om inslagning och emballering av livsmedel</b>
10.1	Kan material som används för inslagning lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras? Se kapitel X, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

<b>11</b>	<b>Värmebehandling</b>
11.1	Är värmebehandlings-processen för livsmedel i hermetiskt tillslutna behållare utformad så att <ul style="list-style-type: none"> <li>• avsedd tid och temperatur uppnås i alla delar av produkten och</li> <li>• produkten inte kontamineras under processen?</li> </ul> Se kapitel XI, punkt 1a-b i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
11.2	Finns infrastrukturella förutsättningar att kontrollera de viktigaste relevanta parametrarna för värmebehandlingsprocessen avseende hermetiskt tillslutna behållare - bland annat med hjälp av automatiska anordningar (särskilt temperatur, tryck, förslutning, mikrobiologi)? Se kapitel XI, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

<b>12</b>	<b>Frysar</b>
12.1	Finns utrustning som mäter och registrerar temperaturer i frysar? Se förordning (EG) nr 37/2005.

<b>13</b>	<b>Informationsöverföring i samband med platsbesöket</b>
13.1	<p>Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• att verksamhetsförändringar ska meddelas till myndigheten</li> <li>• märkningsföreskrifter LIVSFS 2014:4 (H 125) samt Informationsförordningen förordning (EU) nr 1169/2011</li> <li>• animaliska biprodukter (ABP), förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) 142/2011</li> <li>• mikrobiologiska kriterier, förordning (EG) nr 2073/2005</li> <li>• salmonellagarantierna, förordning (EG) nr 1688/2005, LIVSFS 2005:22 (J66)</li> <li>• material i kontakt med livsmedel, förordning (EG) nr 1935/2004.</li> </ul>

Senast uppdaterad 16 maj 2019 Ansvarig grupp LK Processgrupp kontroll av livsmedelsföretagare