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.

Använd minneslistan nedan vid godkännandeprövning 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.

Fråga	**Faroanalys och kritiska styrpunkter**
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.

Fråga	**Allmänna regler för livsmedelslokaler**
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: • underhåll? • rengöring och/eller desinficering? • undvikande/minimering av luftburen kontaminering? • adekvata arbetsutrymmen för alla steg i verksamheten? 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: • ansamling av smuts? • kontakt med giftiga ämnen? • avgivande av partiklar till livsmedlen? • kondensbildning? • oönskat mögel på ytor? 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: • skydd mot kontaminering? • skadedjursbekämpning? *Kommentar: är flöden av personal, livsmedel och avfall ändamålsenliga?* Se kapitel I, punkt 2c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Fråga	Allmänna regler för livsmedelslokaler
2.5	Medger lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek om nödvändigt temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet för att upprätthålla lämplig förvaringstemperatur på livsmedlen? Se kapitel I, punkt 2d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.6	Kan temperaturen i temperaturreglerade lokaler kontrolleras och om nödvändigt registreras? Se kapitel I, punkt 2d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.7	Finns adekvat antal vattentoaletter anslutna till avloppssystem? Se kapitel I, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.8	Är toaletterna lokaliserade så de inte är i direkt förbindelse med utrymmen där livsmedel hanteras? Se kapitel I, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.9	Finns handtvättställ: • i adekvat antal? • lämpligt placerade? • lämpligt utformade? • med varmt och kallt rinnande vatten? • med material för handtvätt och hygienisk torkning? • som, när så är nödvändigt, är separerade från utrustning för sköljning av grönsaker? Se kapitel I, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.10	Finns naturlig eller mekanisk ventilation som är: • ändamålsenlig? • tillräcklig? Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.11	Förhindras mekaniskt luftflöde från förorenat område till rent område? Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.12	Är ventilationssystemets filter m.m. lättillgängligt för rengöring/byten? Se kapitel I, punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.13	Är den naturliga eller mekaniska ventilationen adekvat i sanitära utrymmen? Se kapitel I, punkt 6 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.14	Har livsmedelslokaler adekvat naturlig och/eller artificiell belysning? Se kapitel I, punkt 7 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.15	Är avloppen adekvata för sitt ändamål? Se kapitel I, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.16	Är avloppen utformade och konstruerade så att risken för kontaminering undviks? Se kapitel I, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Fråga	Allmänna regler för livsmedelslokaler
2.17	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? Se kapitel I, punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.18	Finns, om nödvändigt, adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal? Se kapitel I, punkt 9 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
2.19	Finns förutsättningar för förvaring av rengörings- och desinfektionsmedel skilt från där livsmedel hanteras? Se kapitel I, punkt 10 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Fråga	Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas
3.1	Är golv lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera? Giftfria 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? Giftfria 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 giftfria 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.

Fråga	Mobila/tillfälliga lokaler, privatbostäder, automater
4.1	Förekommer registreringspliktig verksamhet? *Kommentar: verksamheten är inte föremål för prövning vid godkännande.* Se kapitel III i förordning (EG) nr 852/2004.

Fråga	Utrustningskrav
5.1	Har alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel en sådan konstruktion och består de av sådana material att • de kan hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras, • de kan hållas fullständigt rena • och när det är nödvändigt desinficeras? Se kapitel V, punkt 1b-c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
5.2	Är installationer av föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel sådan att rengöring av utrustningen och det omgivande området möjliggörs? Se kapitel V, punkt 1d i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Fråga	Livsmedelsavfall
6.1	Finns behållare för avfall som går att stänga och är i gott skick samt lätta att rengöra och desinficera? Se kapitel VI, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
6.2	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? Se kapitel VI, punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

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

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

Fråga	Bestämmelser om livsmedelsprodukter
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.

Fråga	Bestämmelser om inslagning och emballering av livsmedel
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.

Fråga	Värmebehandling
11.1	Är värmebehandlings-processen för livsmedel i hermetiskt tillslutna behållare utformad så att • avsedd tid och temperatur uppnås i alla delar av produkten och • produkten inte kontamineras under processen? 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.

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

Fråga	Informationsöverföring i samband med platsbesöket
13.1	Ge muntlig information i tillämpliga fall om befintlig lagstiftning: • att verksamhetsförändringar ska meddelas till myndigheten • märkningsföreskrifter LIVSFS 2014:4 (H 125) samt Informationsförordningen förordning (EU) nr 1169/2011 • animaliska biprodukter (ABP), förordning (EG) nr 1069/2009 och förordning (EU) 142/2011 • mikrobiologiska kriterier, förordning (EG) nr 2073/2005 • salmonellagarantierna, förordning (EG) nr 1688/2005, LIVSFS 2005:22 (J66) • material i kontakt med livsmedel, förordning (EG) nr 1935/2004.

Senast uppdaterad 11 november 2026 Ansvarig grupp LMK_KLG