Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav

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

På den här och följande sidor hittar du information om de grundförutsättningar som livsmedelsföretag i leden efter primärproduktionen måste ha koll på.

Om lagstiftningen

På alla sidor om grundförutsättningarna finns relevant livsmedelslagstiftning samlad till höger. Den lagstiftning som särskilt reglerar allmän livsmedelshygien är främst Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004

Om grundförutsättningar och allmänna hygienkrav

I lagstiftningen tas grundförutsättningar upp som allmänna hygienkrav i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Relevanta krav i bilagan gäller för alla typer av livsmedelsföretag i leden efter primärproduktionen och omfattar bland annat lokalers utformning, utrustningskrav, vattenförsörjning, personlig hygien, transport och livsmedelshantering. Med hjälp av grundförutsättningar elimineras merparten av alla faror kopplade till livsmedelsproduktion.

Rutiner och instruktioner

Ett företag kan behöva upprätta instruktioner och rutiner för att de relevanta kraven i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 ska följas. Instruktionerna bör beskriva hur någonting ska göras på ett sådant sätt att även den som inte tidigare har utfört uppgiften både förstår hur uppgiften ska utföras och sedan utför den på rätt sätt. Reglerna kräver inte att alla rutiner ett företag följer ska beskrivas i en instruktion eller genom skriftliga rutinbeskrivningar.

I stora och komplexa verksamheter, där många personer är inblandade i känslig hantering av livsmedel, kan det vara nödvändigt att rutinerna dokumenteras i form av arbetsinstruktioner eller andra dokument som syftar till att eliminera risker. Det gäller inte minst hantering av specialkost till barn med allergi eller överkänslighet i förskola och skola och för brukare inom vård och omsorg. Där är det ofta många personer inblandade i tillagning, transport, mottagning och servering av måltider och en del saknar utbildning i livsmedelshantering.

Exempel på när instruktioner behövs:

1. Instruktioner kan krävas om det är många personer som ska kunna utföra samma arbetsuppgift på ett hygieniskt sätt. Instruktionerna kan vara muntliga eller skriftliga, i form av papper i en pärm eller en lapp på väggen eller något annat som företagaren väljer. Det kan också vara en kombination av muntliga och skriftliga instruktioner.

2. Vid upprättande av HACCP-baserade förfaranden. HACCP-baserade förfaranden ska dokumenteras i HACCP-planen och kontinuerligt kompletteras med uppgifter om resultat. Dokumentationen och journalerna ska anpassas till verksamhetens storlek och art. Dessutom ska de vara tillräckligt omfattande så att företaget ska kunna säkerställa att de HACCP-baserade förfarandena existerar och att de upprätthålls. Se artikel 5.2.g och artikel 5.4 i förordning (EG) nr 852/2004.

HACCP och flexibilitet

Senast uppdaterad 24 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH