# Utbildning

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

För att kunna erbjuda säker mat och sköta sitt arbete på ett bra sätt ska livsmedelsföretagaren se till att personalen har tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien. Här följer de regler som gäller för utbildning och tips på hur du som inspektör kontrollerar att personalen har kunskapen som krävs.

## Utbildning och kunskap

Livsmedelsföretagaren är ansvarig för att den personal som hanterar livsmedel har den kunskap om livsmedelshygien som behövs för att utföra sina uppgifter. Se kapitel XII, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Företagaren ska identifiera kunskapsbehovet för olika uppgifter i verksamheten samt vilken personal som behöver vilken utbildning. Företagaren ska också planera för och se till att behovet av kunskap tillgodoses på det sätt som är mest lämpligt. Det kan ske på många sätt.

Det finns inget krav på att en person måste ha genomgått någon specifik hygienutbildning för att få hantera livsmedel. Det kan räcka med instruktioner och övervakning på arbetsplatsen, till exempel att mindre erfaren personal övervakas och instrueras av erfaren och för ändamålet välutbildad personal.

Det viktiga är att personalen klarar av att utföra sina arbetsuppgifter på ett sätt så att livsmedel är säkra. Utbildning, instruktioner eller information kan också behöva ges till andra personalgrupper än de som lagar maten, till exempel pedagogen som serverar maten på förskolan, vaktmästaren som transporterar skolmaten och andra grupper som är inblandade i mathanteringen.

Den inom livsmedelsföretaget som ansvarar för att god hygienpraxis råder och att verksamheten har förfaranden för att producera säkra livsmedel behöver ha tillräckliga kunskaper om det. Det gäller kunskaper dels i grundläggande livsmedelshygien, men även tillräckliga kunskaper för att kunna tillämpa lagstiftningens krav på HACCP-baserade förfaranden. Se kapitel XII, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Man måste ta hänsyn till att HACCP-utbildning av personal i livsmedelsföretag ska stå i rimlig proportion till företagets omfattning och art.

HACCP och flexibilitet

**Tips på kontroll:**

- Intervjua personalen om deras arbetsuppgifter och deras kunskap om hur jobbet bör utföras eller be dem visa hur de gör.
- Har de fått tillräckliga instruktioner eller utbildning för att klara uppgiften utan risk för att maten blir osäker?
- Kontrollera att personalen har kunskap om allergener så att rätt information kan ges till konsumenter med allergi eller överkänslighet.
- Hur säkerställer företagaren att personalen arbetar hygieniskt?
- Får personal utbildning, handledning eller instruktioner för olika arbetsuppgifter som säkerställer att de är tillräckligt kunniga och instruerade för att förhindra hälsofaror?
- Har den personal som har särskilt ansvar för HACCP-baserade förfaranden fått utbildning, handledning eller instruktion för detta?
- Hur ger verksamheten utbildning, handledning och instruktioner till nyanställda och/eller tillfällig personal som vikarier?

- Är personalen medveten om de rutiner och instruktioner som företaget inrättat? Gör stickprov genom att intervjua någon eller några i personalen om vad som gäller inom dess arbetsområde.

Senast uppdaterad 24 februari 2026  Ansvarig grupp ROR_LH