

Checklista för kontroll av groddanläggning

Stödjande instruktion för kommuner och länsstyrelser

Under en godkännandeprocess för en groddanläggning eller en kontroll av groddanläggning är det många olika punkter som måste kontrolleras. För att underlätta har vi därför skapat en checklista.

Kraven på spårbarhet av groddar och fröer avsedda för groddning finns med både i checklistan för primärproduktion (punkt 7) och i checklistan för kontroll i leden efter primärproduktion (punkt 1), då spårbarheten ska kontrolleras av både länsstyrelser och kommuner.

Förklaring av förkortningar för bedömning av kontrollpunkter i tabellen:

J = Ja, N = Nej, EK = Ej Kontrollerat, EA = Ej Aktuellt

Nr	Krav		Anteckningar
Krav på lokaler, utrustning och förfarande – Krav för godkännande			
1	Är uppgifterna i godkännandet korrekta. Har företaget bytt namn, ägare, volym, ändring i lokal och/eller process? <i>Se artikel 31 i förordning (EG) nr 882/2004 och artikel 6 i förordning (EU) nr 852/2004.</i>	J, N	
2	Tillåter anläggningarnas utformning och planering god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment? Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och de ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. <i>Se punkt 1 i bilaga 1 till förordning (EU) nr 210/2013.</i> <i>Tips: Kontrollera till exempel slussar för omklädning, flöden mellan oren och ren zon, skadedjursäkring (dörrar, fönster etc.), lager och förvaring av fröer m.m. både i lager och i produktionslokalen, förvaring av ren utrustning.</i>	J, N, EK	

3	<p>Finns adekvata anordningar för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning?</p> <p>Dessa anordningar ska vara lätta att rengöra och ska ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.</p> <p><i>Se punkt 2 i bilaga 1 till förordning (EU) nr 210/2013.</i></p> <p><i>Tips: Har de olika utrustning för oren och ren zon? Hur förvaras dessa?</i></p>	J, N, EK	
4	<p>Finns adekvata möjligheter, när det är nödvändigt, för att skölja livsmedel?</p> <p>Vaskar och liknande faciliteter för rengöring av livsmedel ska ha adekvat försörjning av dricksvatten, och de ska hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.</p> <p><i>Se punkt 3 i bilaga 1 till förordning (EU) nr 210/2013.</i></p>	J, N, EK	
5	<p>Har all utrustning som kommer i kontakt med frön och groddar en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hålls i så gott skick att risken för kontaminering minimeras och att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras?</p> <p><i>Se punkt 4 i bilaga 1 till förordning (EU) nr 210/2013.</i></p> <p><i>Tips: tänk på att titta på materialen så att de inte är slitna, går att göra rent och är anpassade till livsmedel</i></p>	J, N, EK	
6a	<p>Finns lämpliga förfaranden för att säkerställa att:</p> <p>a) anläggningar som producerar groddar hålls rena och, när det är nödvändigt, desinficeras?</p> <p><i>Se punkt 5 i bilaga 1 i förordning (EU) nr 210/2013.</i></p>	J, N, EK	

6b	<p>b) all utrustning som kommer i kontakt med frön och groddar rengörs effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras. Rengöring och desinficering av sådan utrustning ska ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering?</p> <p><i>Se punkt 5 i bilaga 1 till förordning (EU) nr 210/2013.</i></p>	J, N, EK	
	<p>Krav för godkännande:</p> <p>Uppfylls samtliga krav 2-6 ovan och samtliga krav i förordning (EG) nr 852/2004, bilaga I, del A, punkterna 2, 3, 5, 7 och 9?</p> <p><i>Se artikel 2 i förordning (EU) nr 210/2013.</i></p> <p><i>Tips: Vid ändringar i produktionen eller ombyggnationer behöver denna process gås igenom igen och företagen kan inte börja producera groddar i exempelvis ombyggda lokaler innan den kontrollerats och godkänts.</i></p>	J, N	
Spårbarhet av groddar och fröer avsedda för groddning			
	Krav		Anteckningar

7	<p>Finns register om partier frön eller groddar avseende</p> <p>a) En korrekt beskrivning av fröna eller groddarna, inklusive växtens taxonomiska namn?</p> <p>b) Den volym eller mängd frön eller groddar som levereras?</p> <p>c) Om fröna eller groddarna avsänts från en annan livsmedelsföretagare, namn på och adress till:</p> <p>i) den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna avsänts från, eller</p> <p>ii) avsändaren (ägaren) om denne inte är identisk med den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna avsänts från?</p> <p>d) Namn på och adress till den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna levereras till?</p> <p>e) Namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denne inte är identisk med den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna levereras till?</p> <p>f) En referens som på lämpligt vis möjliggör identifiering av partiet?</p> <p>g) Avsändningsdatum?</p> <p><i>Se artikel 1.1 i förordning (EU) nr 208/2013.</i></p>	J, N, EK	
8	<p>Lämnas samtliga uppgifter enligt punkt 7 i denna checklista till livsmedelsföretagare som frön eller groddar levereras till?</p> <p><i>Se artikel 1.1 i förordning (EU) nr 208/2013.</i></p>	J, N, EK	
9a	<p>Det register som avses i punkt 7 ska uppdateras dagligen och hållas tillgängligt under tillräckligt lång tid efter det att groddarna kan antas ha konsumerats. Uppdaterar och sparar livsmedelsföretagaren registret?</p> <p><i>Se artikel 3.3 i förordning (EU) nr 208/2013.</i></p>	J, N, EK	

9b	<p>Kan livsmedelsföretagaren kan på begäran och utan onödigt dröjsmål lämna de uppgifter som avses i punkt 7 ovan till den behöriga myndigheten?</p> <p><i>Se artikel 3.4 i förordning (EU) 208/2013.</i></p>	J, N, EK	
Mikrobiologiska kriterier vid groddning av fröer			
	Krav		Anteckningar
10	<p>Finns underlag som visar att preliminära tester görs av varje nytt parti av frön?</p> <p>Livsmedelsföretagare som producerar groddar ska utföra ett preliminärt test av ett representativt prov från varje parti av frön. Ett representativt prov ska antingen utgöra minst 0,5 viktprocent av partiet av frön och bestå av delprover på 50 g eller väljas ut på grundval av en strukturerad provtagningsstrategi, statistiskt sett likvärdig med det första alternativet, som den behöriga myndigheten kontrollerat.</p> <p>Ett alternativ, som Livsmedelsverket bedömer är statistiskt likvärdigt, är att 60 delprover om 50 g vart och ett tas ut från olika säckar fördelade över hela partiet, totalt 3 kg.</p> <p>Prover av groddar ska analyseras enligt kraven på raderna 1.18 och 1.29 i <i>kapitel 1 i bilaga 1 i förordning (EG) nr 2073/2005</i>. Dessa krav innebär att fem prov om 25 g groddar ska tas ut för analys av vardera Salmonella och STEC.</p> <p>Fröerna i de preliminära testerna ska groddas under samma förhållanden som de som gäller för resten av partiet av frön som ska groddas.</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt A.1 i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p>	J, N, EK, EA	

11a	<p>Om företaget har undantag för de preliminära testerna uppfylls villkoren?</p> <p>Myndigheten har försäkrat sig om att livsmedelsföretagaren tillämpar ett system som minskar de mikrobiologiska riskerna.</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt B.a i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p> <p><i>Tips: Myndigheten måste först ha beviljat ett sådant undantag innan det kan tillämpas och det måste vara väl dokumenterat. Ett sådant system kan även omfatta pastörisering eller annan dekontaminering för fröerna.</i></p>	J, N, EK, EA	
11b	<p>Finns historiska data som bekräftar att alla partier av olika typer av groddar som produceras i anläggningen uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna på raderna 1.18 och 1.29 i kapitel 1 förordning (EG) nr 2073/2005 under minst sex på varandra följande månader innan godkännandet beviljats?</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt B.b i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p>	J, N, EK, EA	
11c	<p>Är processen och leverantören den samma som vid senaste kontrolltillfället? Om inte måste undantaget omprövas.</p>	J, N, EK, EA	

12	<p>Finns underlag som visar att provtagning och analys av groddar eller redan använt bevattningsvatten sker?</p> <p>Finns rutiner för att hantering av fröer och groddar som inte uppfyller kriterierna?</p> <p>Livsmedelsföretagare som producerar groddar ska ta prover för mikrobiologisk analys minst en gång per månad vid den tidpunkt då sannolikheten att påvisa shigatoxinproducerande <i>E. coli</i> (STEC) och <i>Salmonella</i> spp. är som högst, dock tidigast 48 timmar efter det att groddningen inletts.</p> <p>Prover av <u>groddar</u> ska analyseras enligt kraven på raderna 1.18 och 1.29 i <i>kapitel 1, bilaga 1 till förordning (EG) nr 2073/2005</i>.</p> <p>Om livsmedelsföretagare som producerar groddar har en provtagningsplan som omfattar provtagningsmetoder och provtagningspunkter för redan använt <u>bevattningsvatten</u>, får de ersätta de provtagningskrav som anges i provtagningsplanerna på raderna 1.18 och 1.29 i kapitel 1 med analyser av fem prover på vardera 200 ml av det vatten som använts för bevattning av groddarna.</p> <p>I det fallet ska de krav som anges på raderna 1.18 och 1.29 i kapitel 1 i stället tillämpas på analysen av det vatten som använts för bevattning av groddarna, med gränsen fritt i 200 ml.</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt A.2 i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p>	J, N, EK, EA	
----	--	--------------	--

13	<p>Då ett parti frön groddas och provtas och analyseras för första gången får livsmedelsföretagare endast släppa ut groddar på marknaden om resultaten av den mikrobiologiska analysen uppfyller kraven på raderna 1.18 och 1.29 i kapitel 1, eller gränsen fritt i 200 ml om redan använt bevattningsvatten analyseras. Uppfyller livsmedelsföretagaren dessa krav?</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt A.2 i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p> <p><i>Tips: Finns rutiner för att hantering av partier fröer som inte uppfyller kriterierna?</i></p>	J, N, EK, EA	
Provtagning under produktion			
	Krav		Anteckningar
14a	<p>Finns det en provtagningsplan, följs den och dokumenteras resultaten? Provtagningsplanen ska uppfylla kriterierna i punkterna 14a-14c nedan.</p> <p>Provtagningsfrekvens: Livsmedelsföretagare som producerar groddar ska ta prover för mikrobiologisk analys, minst en gång per månad, vid den tidpunkt då sannolikheten att påvisa shigatoxinproducerande <i>E. coli</i> (STEC) och <i>Salmonella</i> spp. är som högst, dock tidigast 48 timmar efter det att groddningen inletts.</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt A.3 i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p> <p><i>Tips: Observera att provtagningsplanen även måste uppfylla kraven i punkterna 16 och 17 ovan.</i></p>	J, N, EK, EA	

14b	<p><u>Prover av groddar</u> ska analyseras enligt kraven på raderna 1.18 och 1.29 i kapitel 1. Dessa krav innebär att fem prov om 25 g groddar ska tas ut för analys av vardera Salmonella och STEC. Analyserar livsmedelsföretagaren groddarna enligt kraven?</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt A.2 i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p>	J, N, EK, EA	
14c	<p>Om livsmedelsföretagare som producerar groddar har en provtagningsplan som omfattar provtagningsmetoder och provtagningspunkter <u>för redan använt bevattningsvatten</u>, får de ersätta de provtagningskrav som anges i provtagningsplanerna på raderna 1.18 och 1.29 i kapitel 1 (<i>förordning (EG) nr 2073/2005</i>) med analyser av fem prover på vardera 200 ml av det vatten som använts för bevattning av groddarna.</p> <p>I det fallet ska de krav som anges på raderna 1.18 och 1.29 i kapitel 1 (<i>förordning (EG) nr 2073/2005</i>) i stället tillämpas på analysen av det vatten som använts för bevattning av groddarna, med gränsen fritt i 200 ml. Används redan använt bevattningsvatten för provtagning?</p> <p><i>Se kapitel 3, avsnitt 3.3, punkt A.2 i bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i></p>	J, N, EK, EA	
Provtagning under produktion			
	Krav		Anteckningar
15a	Provtagning utförs i enlighet med kraven i förordning (EG) nr 2073/2005 (punkterna 14a – 14c)?	J, N, EK, EA	
15b	Proverna analyseras med avseende på <i>Salmonella spp.</i> och lämpliga rutiner finns för åtgärder vid positiva provsvar?	J, N, EK, EA	

16	Provtagning med avseende <i>Listeria monocytogenes</i> utförs och resultaten finns dokumenterade? <i>Se kapitel 1, bilaga I till förordning (EG) 2073/2005.</i>	J, N, EK, EA	
----	--	--------------	--

Senast uppdaterad 24 maj 2019 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien