

Baskontroller 2021-2023

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

Baskontrollerna gäller alla verksamhetstyper oavsett bransch. Baskontrollen syftar till att verifiera att det finns reella förutsättningar i verksamheter att producera/tillhandahålla säkra livsmedel.

Baskontroller - Spårbarhet och administrativa uppgifter - Kontrolleras varje år

| Beskrivning och länkar | Rapportering |
|--|---|
| <p>System för spårbarhet</p> <p>Kan företaget snabbt få fram uppgifter om spårbarhet ett steg framåt och bakåt? Verifiera deras uppgift om hur mycket de sålt genom att de får redovisa hur mycket de har köpt in och hur mycket som finns kvar i lager (kvantitativ spårbarhetskontroll). Välj gärna en vara det är lönsamt att fuska med.</p> <p>Kontrollera att verksamheten uppfyller kraven som gäller ett steg framåt för spårbarhet av animaliska livsmedel enligt artikel 3, punkt 1 i Förordning (EU) nr 931/2011. Kontrollera företagets system för identifiering och registrering.</p> <p>Är identifieringsmärket rätt utformat? Kommer råvaran från en godkänd/registrerad anläggning? Vid misstanke om fusk, kontakta kontrollmyndigheten för det avsändande företaget för att se att leverantören finns registrerad/godkänd?</p> <p>Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet</p> | <p>H01 Allmänna bestämmelser om spårbarhet</p> <p>H02 Spårbarhet animaliska livsmedel</p> <p>H04 Identifieringsmärke</p> |
| <p>Är det rätt verksamhetsutövare?</p> <p>Kontrollera att det är rätt verksamhetsutövare som bedriver livsmedelsföretaget. Kontrollera att det organisationsnummer som står i det senaste registreringsbeslutet eller godkännandebeslutet är korrekt.</p> | <p>A01 Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter</p> |
| <p>Används rätt godkännandenummer?</p> <p>Om du kontrollerar ett livsmedelsföretag som har ett godkännandenummer. Kontrollera att det är rätt godkännandenummer som används för det som tillverkas. Tänk på att kontrollera innerförpackningar, yttreförpackningar, märkningsetiketter (både förtryckt och sådant som skrivs ut på plats), tejrullar och medföljande handlingar.</p> | <p>A01 Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter</p> |
| <p>Följs godkännandet?</p> <p>Ta med det senaste godkännandebeslutet till kontrollen och kontrollera så att den verksamheten som bedrivs ryms inom det som ingår i företagets godkännande.</p> | <p>A01 Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter</p> |

| Beskrivning och länkar | Rapportering |
|--|--|
| <p>Är märkningen vilseledande?</p> <p>Kontrollera att den märkning som finns inte är uppbenbart vilseledande. Här är det en helhetsbedömning av förpackningen inkluderat bilder som avgör om märkningen är vilseledande eller inte.</p> <p>Vilseledande beskrivningar</p> | <p>B01 Allmänna märkningskrav, inkl artikel 7</p> |
| <p>Kontrollera allmänna märkningsuppgifter</p> <p>Kontrollera att de obligatoriska märkningsuppgifterna finns och är märkta på rätt sätt för minst en produkt.</p> <p>Kontrollera inte samma märkning som kontrollerades föregående år utan välj en ny produkt.</p> <p>Näringsdeklaration</p> | <p>B01 Allmänna märkningskrav, inkl artikel 7</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p> |

Baskontroller - Hygien - Kontrolleras varje år

| Beskrivning och länkar | Rapportering |
|--|--|
| <p>Skadedjur</p> <p>Kontrollera att verksamheten arbetar förebyggande för att undvika skadedjur. Är lokalerna skadedjurssäkrade, finns det skadedjur eller spår av dem? Gå igenom verksamhetens alla utrymmen och kontrollera även hur avfallet tas om hand.</p> <p>Skadedjursbekämpning</p> | <p>J06 Bekämpning av skadedjur</p> |
| <p>Tid och temperaturprocesser</p> <p>Utgå från verksamhetens faroanalys/HACCP. Hur ser man till att ta hand om de största riskerna som finns inom området? Kontrollera hur företaget säkerställer rätt temperatur hela vägen från mottagning till försäljning. Är temperaturkrav i 853/2004 uppfyllda? Fokusera på lättförädlade livsmedel.</p> <p>Förordning (EG) nr 853/2004 avsnitt VIII</p> <p>Kontrollera hur företaget säkerställer att djupfrysta varor hanteras utan risk för att kvaliteten försämras. Definitionen för djupfrost är framförallt viktig i fryslager, i övrigt så behöver en bedömning med användning också finnas med.</p> <p>Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysta livsmedel</p> | <p>J08 Bibehållen kylkedja, varmhållning, upptining</p> <p>K01 System för att ta hand om riskerna</p> |
| <p>Säker hantering av livsmedel genom hela flödet</p> <p>Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt utan risk för att korskontamineras av <u>personal</u>, <u>inredning/utrustning</u> eller andra <u>livsmedel</u>? Hur utbildas ny personal inom området? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker, ätfärdiga livsmedel. Vid kontroll av rengöring fokusera på redskap och utrustning i kontakt med aktuella livsmedel.</p> <p>Verifiera kontrollen genom att granska faktiska förhållanden.</p> <p>Kontroll av mikrobiologiska hälsorisker</p> <p>Personlig hygien</p> | <p>J03 Hygien under processens gång, faktiska förhållanden</p> <p>J04 Personlig hygien, faktiska förhållanden</p> <p>J05 Känner personalen till arbetsätt</p> |

Baskontroller – Kontrolleras inom treårsperioden 2021 - 2023

Baskontroll 2021

| Beskrivning och länkar | Rapportering |
|---|--|
| <p>Näringspåståenden och hälsopåståenden</p> <p>Har det tryckts några näringspåståenden eller hälsopåståenden på förpackningar eller medföljande handlingar?</p> <p>Näringspåståenden: Är de näringspåståenden som görs tillåtna och finns det betydande mängds av de näringsämnen som påståenden görs för?</p> <p>Näringspåståenden</p> <p>Hälsopåståenden*: Finns det några ospecifika hälsopåståenden? Åtföljs dessa påståenden av ett specifikt förklarande och tillåtet påstående?</p> <p>*Vi kontrollerar inte hälsopåståenden för botanicals i nuläget</p> <p>Hälsopåståenden</p> | <p>C02 Näringspåståenden</p> <p>C03 Hälsopåståenden</p> |
| <p>Administrativa krav, ekologiska produkter</p> <p>Kontrollera att aktörer som framställer, bereder inkl. märker, förvarar, importerar produkter från tredje land eller säljer via e-handel och som släpps ut på marknaden som ekologiska är anslutna till kontrollorgan enligt de krav som ställs i artikel 28 i förordning (EG) nr 834/2007. (Ex. grossister i fiskhamnen kan vara aktuella)</p> <p>A - Administrativa krav</p> | <p>A04 Anmälan om beredning/ import/förvaring av ekologiska produkter</p> |
| <p>ABP</p> <p>Kontrollera rutiner kring hantering av ABP i verksamheter som hanterar över 20 kilo ABP/vecka.</p> <p>Kontrolleras vanligen inte som enskilt lagstiftningsområde utan kontrolleras med fördel tillsammans med temperatur- och hygienförhållanden eller avfallshantering.</p> <p>Kontroll av ABP</p> <p>Vägledning Livsmedelsverkets kontrollansvar - Jordbruksverket</p> <p>Kontroll av animaliska biprodukter på godkända livsmedelsanläggningar</p> | <p>J03 Hygien för, under och efter processen</p> <p>X01 Kategorisering ABP</p> <p>X02 Spårbarhet ABP</p> <p>X03 Övriga kontroller av ABP</p> |

| Beskrivning och länkar | Rapportering |
|--|--|
| <p>Förpackningsmaterial</p> <p>Kontrollera att verksamheten använder sig av livsmedelsgodkända förpackningar, både vid förvaring i verksamheten och vid förpackning av produkter till slutkonsument. Kontrollera också hur inköpsprocessen ser ut av förpackningsmaterial. Begär in papper på migrationstester alternativt certifikat på ett stickprov av material.</p> <p>Material i kontakt med livsmedel</p> | <p>J09 Förpackningsmaterial</p> |
| <p>Fri från-märkning – märkning och hantering</p> <p>Kontrollera att verksamheter som märker med "fri från" har en säker hantering och kan garantera sin märkning. Välj ett stickprov i relevant storlek. Kontrollera även rutinerna kring hur märkningen utformas samt hur den hålls uppdaterad.</p> <p>Glutenfria, laktosfria och andra "fri från" livsmedel</p> | <p>C07 Frånvaro eller reducerad förekomst av gluten</p> <p>C01 Annan fri från än gluten</p> |
| <p>Importkontroll</p> <p>Kontroll av att CVED/CED är korrekt vid import av livsmedel om de direktimporterar</p> <p>Import av livsmedel</p> | <p>M01 Salmonellagarantier</p> <p>M03 Importförbjudna vegetabilier och animalier</p> <p>M04 Importerade vegetabilier som omfattas av strängare kontroll</p> |

| Beskrivning och länkar | Rapportering |
|---|--|
| <p>Frivillig information av mervärdesvara/dyr råvara (tillverkare)</p> <p>Kontrollera att verksamheten har ett system som ser till att frivillig information stämmer. Verifiera att systemet fungerar genom lämpligt antal stickprov på slutprodukter. Exempel på produkttyper:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Köttprodukt, svenskt/ekologiskt • Köttprodukt, annan frivillig information, ex. halal • Annat livsmedel med frivillig information <p>Kan företaget visa att de köpt in minst en så stor mängd av aktuell råvara som använts i tillverkningen och finns kvar i lager eller sålts (kvantitativ spårbarhet). Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet? Försök att göra en rimlig bedömning av att mängderna stämmer.</p> <p>Vid misstanke om fusk, kontakta kontrollmyndigheten för det avsändande företaget för att se att leverantören finns registrerad?</p> <p>Information om spårbarhet till livsmedelföretagare</p> | <p>B04 Frivillig information t.ex. svensk, KRAV, ekologisk, halal</p> |

Baskontroller 2023

| Beskrivning och länkar | Rapportering |
|---|---|
| <p>Tillsatser</p> <p>Kontrollera användningen av tillsatser i produkt vid anläggningar som tillverkar livsmedel. Kontrollera att mängden tillsatser inte är för hög samt att tillsatsen är godkänd för den specifika produkten. Kontrollera även hur företaget själva kontrollerar att recept uppdateras vid ändrade lagkrav samt att receptet följs av personal vid tillverkning. Kontrollera att tillsatserna är rätt deklarerade i ingrediensförteckningen.</p> <p>Tillsatser</p> | <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation</p> <p>I01 Livsmedelstillsatser</p> |
| <p>Gränsvärden för främmande ämnen</p> <p>PAH, aflatoxiner, glykolalkider, salmonellagarantier, etc. vad som kan vara aktuellt i olika livsmedel.</p> | <p>K05 Främmande ämnen</p> |
| <p>Övriga lagstiftningsområden som är relevanta för anläggningen</p> <p>Gå igenom tidigare kontrollrapporter för företaget och kontrollera om det finns något lagstiftningsområde som är relevant för just detta livsmedelsföretag men som inte har kontrollerats.</p> | |

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp OK_KLG