

Rengöring och desinfektion

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 sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om rengöring och desinfektion vid odling och skörd eller insamling av växtprodukter.

Om lagstiftningen

- Del A, punkt 5 a) i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

Utrymmen, utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

- Del A punkt 5a. i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid skörd, transport eller lagring av ett av de ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som avses i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte användas vid skörd, transport eller lagring av livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten, såvida inte utrustningen, fordonen och/eller behållarna/containrarna har rengjorts och kontrollerats åtminstone för att se till att det inte finns kvar synliga rester av ämnet eller produkten.

Kontrollpunkt

Utrymmen, utrustning, behållare, silos, transportlådor och fordon skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Vägledning (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V1 och V25)

Kontrollera att det finns ändamålsenliga rutiner för rengöring och eventuell desinficering av utrymmen, utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg samt att dessa följs. (V1)

När ämnen eller produkter som kan orsaka allergier eller intolerans transporteras eller förvaras enligt ovan måste det även finnas rutiner som säkerställer att andra livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten kontamineras. Det kan antingen vara genom att använda separat utrustning, behållare, fordon etcetera eller genom rengöring av gemensam utrustning med mera. Det får inte finnas synliga rester kvar. (V25)

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutiner för rengöring och desinficering säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

- Omfattar rutinerna rengöring av all utrustning, redskap, behållare, transportlådor, silos och lokaler som används i livsmedelsproduktionen?
- Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent? Till exempel tak och armatur i ett grönsakspackeri eller växthus.
- Omfattar rutinerna rengöring av eventuell bevattningsanläggning?
- Omfattar rutinerna rengöring av golvbrunnar? Till exempel i ett packeri eller i ett växthus.

Kontrollera att det finns lämpliga rutiner för rengöring av utrustning och behållare som både används för livsmedel och andra produkter så att kontaminering undviks.

Finns det rutiner för rengöring av vagnar som används både till transport av spannmål och för transport av andra produkter än livsmedel?

Om primärprodukter som är allergena eller kan ge upphov till intolerans reaktioner odlas och hanteras på anläggningen, finns det rutiner för att säkerställa att andra primärprodukter inte kontamineras? Används separata utrustning för hantering av dessa primärprodukter eller finns det rengöringsrutiner som säkerställer att andra primärprodukter inte kontamineras?

- Är rutinerna anpassade efter verksamheten?
- Är rutinernas detaljeringsgrad anpassade efter typ av verksamhet, till exempel frilandsodling, växthusodling, packeri och verksamhetens omfattning?
- Är det tillräckligt rent i förhållande till vad som kan bedömas vara rimligt för den aktuella verksamheten så att kontaminering (förorening) av produkterna förhindras?

Vid säsongsverksamhet, kontrollera att rutinerna omfattar rengöring av utrustning inför säsongsstart så att kontaminering via till exempel förorening eller gamla produktrester förhindras.

Kontrollera att rengöringsutrustning och kemikalier förvaras på angiven plats, att rengöringsutrustningen är i ren och lämpligt skick och att utrustning, redskap och andra föremål förvaras så att rengöringen underlättas.

Kommentar

Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga beroende på vilken verksamhet som bedrivs, anläggningens storlek och antal personer som är sysselsatta i verksamheten, till exempel familjemedlemmar, anställda eller säsongsarbetare.

Rutinerna kan innehålla instruktioner för utförandet av rengöringen för olika rengöringsområden med olika hygienkrav, rengöringsfrekvens, eventuella dokumentationskrav och korrigerande åtgärder.

Senast uppdaterad 24 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH