

Hygienisk produktion vid primärproduktion av vegetabilier

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 hygienisk produktion, skörd och paketering ska primärprodukter.

Om lagstiftningen

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

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

b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Vid produktion, skörd och paketering ska primärprodukterna hållas rena och hanteras på ett hygieniskt sätt så att risken för kontaminering minimeras.

Vägledning (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V8)

Vid produktion (odling, skörd och paketering eller insamling av vilda produkter) ska primärprodukterna hållas rena och hanteras under hygieniska förhållanden.

Finns rutiner för hygienisk produktion, följs rutinerna och är de ändamålsenliga?

Sker hantering under produktion på sådant sätt att slutprodukten inte kontamineras? Finns lämpliga rutiner för hantering och förvaring av primärprodukter och förpackningsmaterial under skörd och paketering?

Kontrollera att lådor, containrar eller liknande som används för andra ändamål än livsmedel rengörs före användning till primärprodukter.

Kontrollera att rutin finns för lagring av förpackningsmaterial så de inte kontamineras från omgivningen. Kontrollera att förpackningsmaterial som används vid paketering i samband med skörd eller i ett packeri hanteras och förvaras så att risken för kontaminering av produkten minimeras.

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

Kommentar

Hanteringen under och efter skörd bör vara sådan att produkterna inte förorenas av utrustningen, kemikalier, gödselmedel, bekämpningsmedel, avfall eller av den personal som hanterar produkterna. Vid bedömningen ska särskild hänsyn tas till om hanteringen avser konsumtionsfärdiga livsmedel, till exempel frukt, bär eller grönsaker. Hänsyn bör också tas till väderleksförhållandena vid skördetillfället.

Senast uppdaterad 24 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LH