

Hantering och förvaring av farliga ämnen vegetabilie produktion

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om hantering och förvaring av farliga ämnen vid odling och skörd eller insamling av växtprodukter.

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:

f) Lagra och hantera avfall och farliga ämnen så att kontaminering förhindras.

Kontrollpunkt

Farliga ämnen ska förvaras och hanteras så att kontaminering (förorening) av livsmedel förhindras.

Vägledning/instruktion (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V12 och LVäxt 2 i Jordbruksverkets grundvillkorsinstruktion)

Kontrollera att rutiner finns för hantering och förvaring av farliga ämnen. Till exempel betat utsäde, gödselmedel, rengöringsmedel, diesel, bensin, smörjmedel och olika typer av bekämpningsmedel, som växtskyddsmedel och biocider för till exempel skadedjursbekämpning.

Kontrollera att rutinerna följs och är ändamålsenliga. Hanteras och förvaras farliga ämnen så att produkterna inte förorenas under odling, hantering, lagring eller transport?

Vid grundvillkorskontroll, gör en bedömning av avvikelsens allvar, omfattning och varaktighet enligt Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.

Kontrollera att farliga ämnen

- förvaras och hanteras åtskilt från livsmedel (till exempel spannmål, potatis, frukt och grönsaker),
- inte hanteras på ett sådant sätt att livsmedel kan förorenas eller har förorenats eller att livsmedelssäkerheten riskeras under odling, skörd eller transport.
- i övrigt hanteras på sådant sätt att livsmedelssäkerheten inte

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för hantering och förvaring av farliga ämnen skyddar produkterna från kontaminering eller att produkterna inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Kommentar

Titta där odling, skörd och förvaring av vegetabilier sker samt vid platsen för eventuell påfyllning av växtskyddsmedel etc.

Farliga ämnen bör förvaras i separat, avgränsat utrymme. Kemikalier, rengörings-medel, bekämpningsmedel etc. bör i första hand förvaras i originalförpackningar. Flaskor, burkar, dunkar ska vara tydligt märkta så att det framgår vad de innehåller och om innehållet är giftigt, frätande, explosivt etc.

Kontaminering av livsmedel kan uppstå till exempel vid spill av kemikalier eller vid bristfällig rengöring av maskiner, utrustning och fordon som används både till livsmedel och farliga ämnen. Olämplig hantering vid påfyllning eller rengöring av bekämpningsmedelssprutan kan till exempel också vara en källa till kontaminering. Farliga ämnen måste hanteras på ett sådant sätt att risken för kontaminering av livsmedel

minimeras. Det ska finnas lämpliga rutiner för att upptäcka och ta hand om livsmedel som förorenats till exempel genom läckage eller spill av kylmedium, rengöringsmedel eller andra kemikalier. Livsmedlen får inte förorenas på sådant sätt att de kan utgöra en hälsofara för konsumenten.

Rutinerna för förvaring och hantering av farliga ämnen kan vara skriftliga eller muntliga beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet.

Information om grundvillkoren och instruktion till kontrollen finns på Jordbruksverkets webbplats

Grundvillkor - Jordbruksverket.se

Kontroll inom jordbrukarstöd och grundvillkor - Jordbruksverket.se

Senast uppdaterad 26 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH