

# Rapporter – dokumentation

På denna sida återfinns vägledning för kontrollpunkt 14.16 och instruktion för grundvillkor LAnimal 7.

## Om lagstiftningen

*Del A, punkt 8 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)*

Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

e) Relevanta rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ur

## Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska dokumentera relevanta rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung.

*Bestämmelsen är grundvillkor och ingår även i Jordbruksverkets Kontrollinstruktion för grundvillkorskontroll.*

## Vägledning/Instruktion

Kontrollera att eventuella rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung finns dokumenterade på ett systematiskt sätt.

Nedan finns några exempel på rapporter som är av betydelse för livsmedelssäkerheten:

- tankbilskvitton som visar mjölkens temperatur vid hämtning, bör sparas minst 1 månad,
- tankbilsprov som visar bland annat mjölkens bakteriemängd - celltal,
- temperatur- eller fukthaltsmätning i lagerlokaler,
- slaktavräkningar som visar om förorenade djur har levererats,
- kvalitetsbedömning av

Rapporter från offentlig kontroll och åtgärder som vidtagits på grund av avvikelser som noterats ska också dokumenteras. Detta är ett grundvillkor.

Kontrollera att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för dokumentation av rapporter är av betydelse för människors hälsa.

## Kommentar

Lagstiftningen ställer inga krav på att rapporterna bör förvaras i någon pärm eller liknande, men uppgifterna måste vara tillgängliga för myndigheten vid kontroll. Uppgifterna bör finnas samlade i kronologisk ordning, så att de är lätta att hitta vid behov. Rapporterna bör sparas under rimlig tid för att uppfylla kraven på spårbarhet.

Syftet med dokumentationen är att producenten ska kunna visa hur olika livsmedelsfaror (mikrobiologiska, kemiska eller fysiska) som kan uppstå i verksamheten kontrolleras och övervakas samt att säkerställa spårbarhet och säkra livsmedel. Se även kontrollpunkt LAnimal 6.

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

Grundvillkor- Jordbruksverket

Senast uppdaterad 27 mars 2025 Ansvarig grupp ROR\_LH