



Livsmedelshygien – en vägledning för företag

Denna vägledning är för restauranger, caféer och andra livsmedelsföretag, liksom butiker och kiosker som säljer och producerar livsmedel.

Här kan du läsa om viktiga lagar som påverkar din verksamhet, vad du behöver göra och hur lagstiftningen tillämpas. Den enskilda livsmedelsföretagaren är ansvarig för att kontrollera hur lagen gäller för dem i praktiken.

Vägledningen beskriver även god hygienpraxis, vilket är viktigt att känna till för att kunna sälja livsmedel som är säkra att äta – att skydda din verksamhet och följa lagen.



Vad säger lagstiftningen?	3
Livsmedelssäkerhet (HACCP-baserade förfaranden)	3
Vad är HACCP?.....	3
Många tror att HACCP är mycket komplicerat, men det behöver inte vara. Viktigast är att ha säkra förfaranden som är anpassade till din verksamhet.....	4
Vad är en hälsofara? En hälsofara är något som kan innebära att livsmedlet inte är säkert att äta.....	4
Behöver alla verksamheter som säljer livsmedel införa HACCP-baserade förfaranden?	4
Din verksamhet	5
Allmänna lokalkrav ((EG) 852/2004, Bilaga II).....	5
Handtvätt och toaletter.....	5
Ventilation	5
Andra krav	5
Särskilda lokalkrav där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas.....	5
Golv.....	6
Väggar.....	6
Tak	6
Fönster.....	6
Dörrar	6
Beredningsytor	6
Rengöring, disk och sköljning av livsmedel	6
Transporter.....	7
Övrig utrustning.....	7
Matavfall.....	7
Vatten	7
Personlig hygien	8
Sjukdom.....	8
Handtvätt.....	8
Livsmedel.....	8
Temperaturer, förvaring.....	9
Bufféserving	9
Upptining	9
Utbildning	9
Mobila och tillfälliga verksamheter	10
Offentlig kontroll	10
Så här utförs kontrollen.....	10

Vad säger lagstiftningen?

De viktigaste livsmedelshygieniska föreskrifterna för din verksamhet är:

- > Förordning (EG) nr 178/2002 om grundläggande krav och principer för livsmedelslagstiftning.
- > Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
I dessa anges de grundläggande hygienkraven för alla aspekter som berör din verksamhet
- > Informationsförordningen (EG) nr 1169/2011, LIVSFS 2014:4
I dessa anges vad som gäller för märkning av livsmedel och information om hur allergener ska anges till kund i förpackade livsmedel och övrig försäljning eller servering.

Ett av de viktigaste kraven i lagstiftningen är att du måste kunna påvisa för kontrollmyndigheten hur du gör för att bereda, hantera eller sälja livsmedel som är säkra att äta samt ha fungerande rutiner för livsmedelshantering i din verksamhet.

Livsmedelssäkerhet (HACCP-baserade förfaranden)

Dina rutiner för säker livsmedelshantering ska vara baserade på principerna från HACCP (faroanalys och kritiska kontrollpunkter). Dessa ska:

- > finnas på plats vid en kontroll.
- > vara uppdaterade
- > aktuella dokument och register vara anpassade till din verksamhet.
- > vara uppdaterade om du gjort väsentliga förändringar i din verksamhet.

I praktiken innebär detta att du måste ha fungerande rutiner för att hantera livsmedelssäkerhetsrisker i ditt företag. Du bör skriva ner dessa förfaranden, uppdatera dem vid behov och dokumentera kontrollpunkter som kan kontrolleras av din lokala myndighet. Reglerna är utformade för att vara flexibla, så att förfaranden kan anpassas till storleken på ditt företag och till vilka risker som finns i livsmedelshantering.

Detta innebär att många små verksamheter med enkel hantering kan ha mycket enkla förfaranden och enkel dokumentation.

Om du hanterar både råa och ätfärdiga livsmedel bör du överväga extra rutiner för kontroll av bl.a. skadliga bakterier och andra hälsofaror.

Vad är HACCP?

HACCP är ett sätt att hantera livsmedelssäkerhet. Den är baserad på ett förfarande för att kontrollera risker. Det innebär:

- > Titta noga på vad du gör i ditt företag och vad eventuellt skulle kunna gå fel.
- > Identifiera de "kritiska kontrollpunkterna".
Du bör fokusera på att förebygga faror eller reducera dem till en acceptabel nivå.
Kontrollera dina kritiska stympunkter.
- > Besluta om vilka åtgärder behöver du ta om något går fel.
- > Att se till att dina rutiner fungerar.
- > Att ha dokumentation som verifierar att ditt system fungerar.

Många tror att HACCP är mycket komplicerat, men det behöver inte vara. Viktigast är att ha säkra förfaranden som är anpassade till din verksamhet.

Vad är en hälsofara?

En hälsofara är något som kan innebära att livsmedlet inte är säkert att äta.

> Som exempel på olika typer av faror kan nämnas:

- ☹ **Biologiska:** Mögel, virus, parasiter eller bakterier.
- ☹ **Fysikaliska:** Till exempel glas- och metallbitar, ben- och broskbitar.
- ☹ **Kemikaliska:** Till exempel rester av rengöringsmedel, mjukgörare från plast.

Behöver alla verksamheter som säljer livsmedel införa HACCP-baserade förfaranden?

Dessa förfaranden är inte nödvändiga i vissa företag med mycket enkel hantering. I det fallet kan företag uppfylla lagstiftningens krav genom att följa god hygienpraxis (GHP). Med god hygienpraxis menas att uppfylla de grundläggande hygienkraven i artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004, för att kunna producera säkra livsmedel.

Registrera ditt företag

Alla som bedriver någon form av livsmedelsverksamhet ska registrera den hos kontrollmyndigheten. En företagare som har flera verksamheter ska registrera samtliga.

- > En registrering är ett enkelt förfarande; Fyll i en blankett (Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning), skriv under och sänd till kontrollmyndigheten.
- > En verksamhet får påbörjas 14 dagar efter att anmälan har inkommit till kontrollmyndigheten om inte myndigheten medger annat.
- > Kontrollera att kontrollmyndigheten får aktuell information om företaget och din verksamhet. Bifoga alltid verksamhetsbeskrivning vid anmälan.
- > Vid ägarbyte eller annan verksamhetsutövare ska anläggningen alltid registreras på nytt.
- > Kontakta alltid kontrollmyndigheten vid väsentliga ändringar i verksamheten.
- > **Från och med 1 januari 2019 är det straffbart att påbörja en livsmedelsverksamhet utan att registrera sin anläggning. En sanktionsavgift som baseras på 1 % av verksamhetens omsättning tillfaller staten (Livsmedelslag (2006:804, § 30a)).**

Efter registrering görs den första kontrollen av anläggningen. Vid kontrollen ska verksamheten uppfylla alla lagstiftningens krav (HACCP-baserade förfaranden, hygienutbildning, lokalens utformning, materialval, ventilation m.m.). Vid första kontrollen sker vanligtvis även en risk-och erfarenhetsklassificering där årlig kontrollavgift fastställs och tas ut.

Om allvarliga avvikelser konstateras vid kontrollen kan detta föranleda till sanktioner enligt (EU) art.138, 2017/625, begränsa eller upphöra med verksamheten samt åtalsanmälan.

- > En kostnad motsvarande årsavgiften tas ut vid riskklassningen. En administrativ avgift motsvarande en timmes timtaxa för registrering tillkommer (SFS 2021:176, § 11).

Din verksamhet

Din verksamhet omfattar alla utrymmen, byggnader eller fordon som du använder i ditt företag.

Allmänna lokalkrav ((EG) 852/2004, Bilaga II)

Du måste hålla dina lokaler rena och i gott skick. Konstruktionen på din verksamhet måste bl.a:

- > möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och desinfektion.
- > undvika eller minimera luftburna föroreningar.
- > ge tillräckligt arbetsutrymme för dig att utföra all hantering på ett hygieniskt sätt.
- > skydda mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga material, avgivande av partiklar i livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor.
- > möjliggöra god livsmedelshygien, inklusive skydd mot kontaminering och, i synnerhet skadedjursbekämpning.
- > vid behov tillhandahålla lämpliga lagerförhållanden med tillräcklig kapacitet och förvara livsmedlen i en lämplig temperatur. Dessa temperaturer bör övervakas och om nödvändigt dokumenteras.

Handtvätt och toaletter

- > Det ska finnas ett tillräckligt antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem.
- > Toaletter får inte vara direkt förbundna med lokaler där livsmedel hanteras.
- > Det ska finnas ett tillräckligt antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ för rengöring av händer.
- > Tvättställ för handtvättning måste ha varmt och kallt rinnande vatten, tvål och material för hygienisk torkning av händer.
- > Utrustning för sköljning av livsmedel ska vara skilt om nödvändigt från handtvätt.

Ventilation

- > Det ska finnas tillräcklig ventilation, antingen naturlig eller mekanisk (fläktar).
- > Ventilationssystem skall vara konstruerade så att filter och andra delar lätt kan rengöras eller bytas ut.
- > Toaletter ska ha tillräcklig ventilation, antingen naturlig eller mekanisk.

Andra krav

- > Det ska finnas tillräcklig belysning, antingen naturlig eller konstgjord.
- > Avlopp ska vara lämpliga för det avsedda ändamålet. De ska vara konstruerade på ett sådant sätt att kontaminering inte kan ske.
- > Det ska finnas lämpliga anordningar till personalen för omklädning.
- > Du får inte lagra rengöringskemikalier och desinfektionsmedel i utrymmen där livsmedel eller förpackningsmaterial hanteras eller förvaras.

Särskilda lokalkrav där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

Det finns särskilda krav för utrymmen där du förbereder, behandlar eller bearbetar livsmedel. Utformningen av rummet ska möjliggöra säker hantering av livsmedel. Alla ytor

ska medge en hygienisk hantering och undvika korskontaminering. Disk- och rengöringsutrymmen ska vara skilda från beredningsutrymmen för att undvika hälsofaror.

Golv

- > Golvytor ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, om nödvändigt, desinficeras.
- > Detta innebär att golvytor ska vara tillverkade av material som är ogenomträngliga samt tåla vatten.
- > När så behövs ska golv vara försedda med golvbrunnar som är lätta att rengöra.

Väggar

- > Väggytor ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, om nödvändigt, desinficera.
- > Detta innebär att väggytor måste vara tillverkade av material som är ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria, och skall vara släta upp till en höjd som är lämplig för din verksamhet.

Tak

- > Tak ska vara konstruerade på ett sätt som förhindrar smuts från att bildas, minska kondens, tillväxten av mögel och avgivande av partiklar (flagnande färg osv).

Fönster

- > Fönster och andra öppningar måste vara konstruerade att förhindra kontaminering.
- > Fönster och andra öppningar (t.ex. dörrarna) som kan öppnas på utsidan ska vid behov förses med insektnät som enkelt kan tas bort för rengöring.
- > Där öppna fönster kan orsaka kontaminering, ska de vara stängda medan livsmedel hanteras.

Dörrar

- > Dörrar måste vara lätta att rengöra och, om nödvändigt, att desinficera.
- > Ytan på dörrar måste vara slät och icke-absorberande.

Beredningsytor

- > Beredningsytor (bänkar, skärbrädor, redskap m.m.) där livsmedel hanteras ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när så är nödvändigt, desinficeras.
- > Ytor ska vara tillverkade av material som är släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria.

Rengöring, disk och sköljning av livsmedel

- > Det ska finnas lämpliga anordningar för rengöring, desinficering och förvaring av städredskap och utrustning.
- > Diskbänkar och utrustning ska vara tillverkade av korrosionsbeständigt material, vara lätta att rengöra samt ha tillgång till varmt och kallt vatten.

- > Det ska finnas lämpliga anordningar för sköljning av livsmedel. Vaskar (eller andra faciliteter) för sköljning av livsmedel ska ha adekvat försörjning av varmt och/eller kallt vatten av dricksvattenkvalitet. De ska hållas rena och, när så är nödvändigt, desinficeras.

Transporter

- > Fordon och containrar som används för transport av livsmedel ska hållas rena och i gott skick och skydda livsmedel från förorening. De ska utformas och konstrueras så att tillräcklig rengöring och desinfektion är möjlig.
- > Behållare/containrar i fordon får inte användas till annat än transport av livsmedel om detta kan leda till kontaminering.
- > Där fordon och containrar som används för transport av något annat än livsmedel eller för transport av olika typer av livsmedel samtidigt, ska du separera produkterna vid behov.
- > Fordon och containrar som används för transport av livsmedel måste kunna hålla livsmedlen i lämplig temperatur.

Övrig utrustning

All utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska:

- > kunna rengöras effektivt och vid behov desinficeras för att undvika alla risker för förorening.
- > vara av lämpligt material och hållas i gott skick på ett sätt som minimerar eventuella risker för förorening.
- > vara installerade på ett sätt som medger adekvat rengöring av utrustning och ytor.
- > vid behov vara försedda med en lämplig kontrollanordning (t.ex. en temperaturgivare).

Matavfall

- > Livsmedelsavfall och annat skräp får inte förvaras där livsmedel hanteras eller lagras.
- > Livsmedelsavfall ska förvaras i behållare som är avsedd för ändamålet Dessa behållare ska hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när så är nödvändigt, desinficeras.
- > Avfall får inte vara en direkt eller indirekt källa till förorening (t.ex. vidröra ytor där livsmedel bereds på eller vara källa till skadedjur).

Vatten

- > Det ska finnas tillräcklig försörjning av dricksvatten (dricksvattenkvalitet), som skall användas för att säkerställa att livsmedel inte blir förorenat. Inga föroreningar ska kunna komma in i systemen för dricksvatten
- > Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel (inklusive drycker), måste göras från dricksvatten (dricksvattenkvalitet). Isen måste tillverkas, hanteras och lagras på sådant sätt som skyddar från förorening.
- > Ånga som används direkt i kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller sannolikt att förorenar livsmedlet.

Personlig hygien

Alla som arbetar med livsmedel måste upprätthålla en hög grad av personlig renlighet.

Personer som hanterar livsmedel måste bära ändamålsenliga skyddskläder.

- > Personal bör bära skydd för håret t.ex. keps eller hårnät när de hanterar livsmedel.
- > Personalen bör inte bära klockor eller smycken när de hanterar livsmedel.
- > Personal bör inte röka eller äta när de hanterar livsmedel.

Sjukdom

Det är inte tillåtet att hantera livsmedel om du:

- > lider av en sjukdom som kan överföras via livsmedel.
- > har infekterade sår på händer och hud.
- > har kräkningar och diarré.

Alla som arbetar i en livsmedelsverksamhet och kommer i kontakt med livsmedel genom deras arbete, måste informera verksamhetsansvarige omedelbart vid sjukdom eller symtom och, om möjligt, vad som har orsakat sjukdomen.

Personal med diarréer eller kräkningar (t.ex. vinterkräksjuka) bör ha varit symtomfria i 48 timmar innan de återgår till arbetet.

Handtvätt

Effektiv handtvätt är oerhört viktigt för att förhindra att skadliga bakterier sprids från händer till livsmedel, ytor, utrustning etc. Alla som hanterar livsmedel ska tvätta händerna ordentligt:

- > När du återgår till arbetet, t.ex. efter en paus eller efter toalettbesök.
- > innan du förbereder mat.
- > efter att vidrört råa livsmedel, såsom kött/fjäderfä och ägg.
- > efter hantering av matavfall.
- > efter rengöring.

Glöm inte att personal bör torka händerna noggrant på en engångshandduk eller papper. Skadliga bakterier kan spridas lättare i fuktiga handdukar av tyg.

Livsmedel

- > Acceptera inte råvaror eller ingredienser om de är eller kan rimligen förväntas vara förorenade på ett sätt som innebär att den slutliga produkten skulle vara otjänlig för konsumtion.
- > Råvaror och alla ingredienser ska förvaras på ett lämpligt sätt för att förhindra skadlig försämring och skyddas från förorening.
- > På alla stadier av produktion, bearbetning och distribution ska livsmedel skyddas mot kontaminering som förväntas göra dem olämpliga för konsumtion, skadlig för hälsan eller förorenad på ett sätt som innebär fara.
- > Det ska finnas lämpliga förfaranden för att kontrollera skadedjur och förhindra etablering av skadedjur till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras.
- > Farliga och/eller oätliga ämnen måste vara tillräckligt märkta och lagras i avsett utrymme.

Temperaturer, förvaring

- > Livsmedel får inte förvaras eller serveras vid temperaturer som kan innebära en hälsorisk.
- > "Kylkedjan" får inte brytas för livsmedel som är beroende av kontrollerad temperatur för hållbarheten. Det är dock tillåtet för att ha livsmedel utanför temperaturreglering för en begränsad tid för att du ska kunna förbereda, transportera, lagra, och servera mat, så länge detta inte medför en hälsorisk.
- > Vid tillverkning, hantering och förpackning av livsmedel ska lämpliga och tillräckligt stora utrymmen finnas för att lagra råvaror och bearbetade livsmedel med tillräcklig åtskillnad.
- > Om livsmedel skall förvaras eller serveras kyllda, ska nedkylning ske så snabbt som möjligt efter tillagning (eller annan värmebehandling), eller efter slutlig beredning för att undvika hälsorisker (se nedan).

Rekommenderade temperaturer:

Kylar: +4 °C

Frysar: - 18°C eller lägre

Varmhållning: minst + 60°C

Nedkylning: till + 8°C inom 4 timmar

Återuppvärmning: minst + 72°C

Bufféserving

Vid bufféserving bör detta göras under en begränsad tidsperiod:

- > Kall mat kan förvaras i 8° C i upp till fyra timmar. Maten bör bara serveras en gång. Om ett livsmedel är kvar efter denna tid, bör den kasseras. Förvara den kyllda maten vid 8° C eller lägre tills den serveras
- > Varm mat kan förvaras i 60° C i upp till två timmar. Maten bör bara serveras en gång. Om ett livsmedel är kvar efter denna tid, bör den kasseras.

Upptining

- > Vid upptining av ett livsmedel ska detta göras på ett sätt som minimerar risken för att skadliga bakterier att tillväxa eller bilda gifter i livsmedlet. livsmedlet ska förvaras i en temperatur som inte utgör en hälsorisk.
- > Om köttsafter från kött, fisk eller fågel kontaminerar ett annat livsmedel vid upptining kan detta utgöra en hälsorisk.
- > Efter upptining ska livsmedlet hanteras på ett sätt som minimerar risken för skadliga bakterier att tillväxa. Om inte livsmedlet tillagas ska det förvaras i kyla.

Utbildning

Livsmedelsföretagare ska se till att all personal som hanterar livsmedel instrueras och utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är lämplig för det arbete de utför. Den person eller de personer som ansvarar för att utveckla och upprätthålla företagets livsmedelssäkerhet (förfaranden, som bygger på principerna för HACCP) ska ha fått adekvat utbildning att kunna göra detta.

Det finns inga rättsliga krav i Sverige att genomgå en speciell utbildning (hygienkörkort), även om många företag har detta som krav. De nödvändiga färdigheterna kan erhållas på annat sätt, såsom genom arbetsplatsanknuten utbildning, självstudier eller relevanta tidigare erfarenhet.

Mobila och tillfälliga verksamheter

Kraven för mobila och/eller tillfälliga anläggningar skiljer sig något från en fast anläggning. Kraven finns att läsa i (EG) 852/2004, Bilaga II, kapitel III. Mobila och/eller tillfälliga anläggningar omfattas av krav på registrering när livsmedel bereds, hanteras och säljs regelbundet till allmänheten.

Alla mobila anläggningar skall hållas rena och i gott skick. Livsmedelshanteringen ska ske på ett sätt som undanröjer risken för kontaminering.

- > Det ska finnas lämpliga faciliteter för att upprätthålla lämplig personlig hygien, inklusive faciliteter för att tvätta och torka händerna hygieniskt. Tillgång till toalett (ej offentlig) bör finnas.
- > Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara lätta att rengöra och, om nödvändigt, kunna desinficeras. Detta innebär att de måste vara tillverkade av material som är släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria,
- > Det ska finnas lämpliga anordningar för rengöring och desinficering av arbetsredskap och utrustning.
- > Det ska finnas tillräcklig försörjning av varmt och/eller kallt vatten (dricksvattenkvalitet).
- > Det ska finnas lämpliga faciliteter för spillvatten och avfall.
- > Det ska finnas tillräckliga faciliteter för att hålla livsmedlen vid lämplig temperatur och kunna övervaka temperaturer för att undvika hälsorisker.
- > Förvaring av livsmedel ska ske på sådant sätt att de skyddas från kontaminering.

Offentlig kontroll

Din lokala kontrollmyndighet (Miljöförvaltningen) är ansvarig att utföra offentlig kontroll enligt EU förordning 2017/652 för foder och livsmedelskontroll.

Inspektörerna kan komma på en rutinkontroll, eller på grund av ett klagomål. Hur ofta inspektörerna rutinemässigt kontrollerar ditt företag beror på tidigare kontrollresultat och på risk- och erfarenhetsklass. Vissa verksamheter kontrolleras årligen, andra mindre ofta. Inspektörerna har rätt att kontrollera livsmedelsverksamheter utan att först anmält detta. För större verksamheter kan en föranmäld kontroll vara aktuell.

Så här utförs kontrollen

Inspektörerna kontrollerar om ditt företag producerar, hanterar eller säljer livsmedel som är säkra att äta. Detta gör de genom att kontrollera:

- > din lokal, inredning och utrustning
- > vilka typer av livsmedel som hanteras
- > hur du arbetar
- > dina rutiner för att hantera livsmedelssäkerhetsrisker i ditt företag

Under kontrollbesöket ges synpunkter och respons. Inspektören informerar om eventuella problem som har upptäckts och ger råd om hur dessa kan undvikas. Inspektören informerar om vilka åtgärder som enligt lagstiftningens krav behöver vidtas eller om det är god praxis.

Företagets egen dokumentation med rutiner kontrolleras. Vid kontrollen används en kontrollrapport som underlag med lagstiftningens krav i ett antal kontrollområden. Efter kontrollen skickas en kontrollrapport med resultatet till dig. Vid avvikelser kan det vara aktuellt med tidsplan för åtgärder som kontrolleras vid en uppföljande kontroll. Resultatet av kontrollen kan se ut på följande vis:

Verksamheten följer lagstiftningens krav inom de områden Miljöförvaltningen kontrollerade

Helhetsomdömet innebär att inga noterade avvikelser konstaterades vid kontrollen. Kopia på kontrollrapport skickas till verksamheten. Rapporten kan sparas i den egna dokumentationen.

Verksamheten följer inte lagstiftningens krav

Helhetsomdömet innebär att verksamheten har avvikelser från lagstiftningens krav. Extra offentlig kontroll kan vara aktuellt för att följa upp de åtgärder företaget vidtagit.

Avvikelserna leder till följande åtgärder:

Uppföljande offentlig kontroll.

Vid uppföljande offentlig kontroll och befogade klagomål debiteras timtaxa (§ 8, SFS 2021:176). Vid obefogat klagomål debiteras ingen avgift.

Föreläggande/förbud enligt art. 138, 139. (EU) 2017/625

Allvarliga avvikelser kan leda till sanktioner enligt EU förordning 2017/652, art 138 och 139. Vid föreläggande/förbud delges ett överklagningsbart beslut om åtgärder till verksamheten.

Postadress
Miljöförvaltningen
Box 41
221 00 LUND

Telefon växel 046-359 50 00
E-post miljoforvaltningen@lund.se