

Nya regler om hygien

– för säkerhets skull

Information till företagare som hanterar livsmedel



Ny "lag"

Ingredienser:

Ansvar, spårbarhet (öppenhet),
egenkontroll (grundförutsättningar,
HACCP), flexibilitet



LIVSMEDELS
VERKET

Nya hygienregler 1 januari 2006

Sverige har vuxit. Efter inträdet i den europeiska unionen 1995 delar vi regler med övriga medlemsländer inom unionen. Från och med den 1 januari 2006 gäller samma regler för livsmedelsbranscherna i samtliga dessa medlemsländer. Reglerna finns i så kallade EG-förordningar som gäller direkt i hela EU. Reglerna är uppdelade i hygienregler, som gäller för dig som livsmedelsföretagare, och kontrollregler som gäller för din kontrollmyndighet.

De nya hygienreglerna utgår från konsumenternas självklara rätt till säkra livsmedel och att inte bli lurade. Reglerna innebär större ansvar för dig som företagare, men öppnar också nya dörrar. Flexibiliteten ökar. Som företagare är du skyldig att uppfylla målen med lagstiftningen, men du har möjlighet att välja olika vägar för att nå målen, som är säkra livsmedel och riktig information till konsumenten. Det viktiga är att du vid kontroll kan visa att du når målen.

Även din kontrollmyndighet har fått nya regler för att kontrollera dig. Du kommer att märka detta genom att livsmedelsinspektörerna ännu mer kommer att granska och bedöma dina rutiner och dina egna kontroller för att uppnå målet säkra livsmedel.

Det tog många år för EU att skapa nya, gemensamma livsmedelsregler. De gamla var ibland svåra att överskåda och detaljerade. Bristerna blev uppenbara när Europa drabbades av galna ko-sjukan och dioxinkrisen under senare delen av 1990-talet.

Våren 2004 enades Europas jordbruksministrar och Europaparlamentets politiker därför om ett gemensamt regelverk. Från den 1 januari 2006 gäller nya hygien- och kontrollregler. De sätter konsumentens säkerhet i centrum. De nya förordningarna bygger på den grund som lagts i EUs "livsmedelslag", förordning (EG) nr 178/2002. För att få en helhetssyn i fråga om säkra livsmedel utgår man från hela kedjan "från jord till bord".



FAKTA

Regler om hygien som riktar sig till företagare inom livsmedelsbranschen

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning m m
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedels-hygien (gäller alla slag av livsmedel)
- Förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedels-hygien, LIVSFS 2005:20

Under 2006 kommer också en ny svensk livsmedelslag och livsmedelsförordning.

Kontrollregler som riktar sig till kontrollmyndigheten

- Förordning (EG) nr 882/2004 om foder- och livsmedelskontroll
- Förordning (EG) nr 854/2004 om särskilda kontrollregler för livsmedel av animaliskt ursprung



FAKTA

Branschorganisationerna förväntas utarbeta riktlinjer för hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Kontakta din branschorganisation för mer information.



Det här gäller för alla livsmedelsföretagare

Gemensamt för alla som arbetar med produktion, bearbetning, handel eller servering av livsmedel, t ex i restauranger, livsmedelsbutiker, bagerier m m är:

- **Ansvar.** Företagen ansvarar för livsmedel och foder som de tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer. Reglerna om säkerhet och märkning ska efterlevas.
- **Spårbarhet.** Det ska gå lätt och fort att hitta ett livsmedel som kan vara en fara för konsumenter.
- **Egenkontroll.** Den som tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer ett livsmedel ska se till att verksamheten uppfyller lagstiftningens mål.

Ansvar

I de nya hygienförordningarna tydliggörs företagets ansvar för att livsmedlen är säkra. Du som företagare ska följa regler och göra ett system för egenkontroll anpassat till din verksamhet. Om hela din verksamhet har uppfyllt alla regler enligt den tidigare lagstiftningen är det lätt att anpassa sig till den nya.

Livsmedelsföretagare, det vill säga de fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls

i det livsmedelsföretag de driver, är framöver skyldiga att registrera sig hos, alternativt godkännas av, kontrollmyndigheten.

Registrering är en enkel procedur, där myndigheten inte behöver förhandsgranska och godkänna verksamheten innan den får starta. Det kan gälla t ex verksamhet som enbart säljer förpackade livsmedel. Livsmedelsföretagaren är ändå skyldig att uppfylla alla relevanta krav i lagstiftningen, bland annat kravet på ett system för egenkontroll.

Om du har verksamhet som ska godkännas enligt de nya hygienreglerna blir det inte som tidigare, godkännande av lokalen, utan av hela verksamheten. Innan någon ny verksamhet kan godkännas måste företagaren visa att lokal, inredning och utrustning uppfyller kraven. Företagaren måste också visa att kraven på egenkontroll uppfylls innan godkännande kan utfärdas. Detsamma gäller t ex om en restaurang byter ägare eller gör betydande ändringar i sin verksamhet eller sina lokaler. Då måste livsmedelsföretaget ansöka om en ny godkännandeprövning.

Spårbarhet

När en smittkälla eller annan livsmedelsburen fara spåras är det viktigt att det går fort. Stora avstånd kräver säkra rutiner. I dagens gränslösa Europa är det långt mellan den levande grisen och butiken som säljer köttet.



Det är därför av stor betydelse för konsumenternas säkerhet att det går att följa livsmedel genom hela livsmedelskedjan. Du som ansvarar för ett livsmedelsföretag ska veta vem som sålt livsmedel eller råvara till dig. Precis lika viktigt är att du har kontroll över vem ditt företag har sålt livsmedel till, ”ett steg bakåt – ett steg framåt”. Av naturliga skäl går detta inte att tillämpa vid försäljning direkt till konsument, till exempel på restaurang.

Om du anser eller misstänker att ett livsmedel som du t ex har importerat, producerat eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet ska du som företagare omedelbart effektivt och noggrant informera konsumenterna och kontrollmyndigheten om detta. Du ska också dra tillbaka livsmedlet från marknaden.

Egenkontroll

Du som livsmedelsföretagare ska veta att maten är säker och rätt märkt. Du ska också veta att kraven i lagstiftningen är uppfyllda hela tiden (se faktarutan på sidan 2).

FAKTA

EU har ett system för snabb varning för livsmedel som inte är säkra. Systemet kallas RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Kontrollmyndigheten kan sända ut varningar via detta system.

Tidigare har det funnits krav på att kontrollmyndigheten, det vill säga miljö- och hälsoskyddsnämnden eller motsvarande, beslutade om varje företagares egenkontrollprogram. Det kravet finns inte längre. Men fortfarande måste du som livsmedelsföretagare ha ett system för egenkontroll, vilket egentligen är allt du gör för att maten ska vara säker och för att lagstiftningens krav ska vara uppfyllda i din verksamhet. För att din egenkontroll ska bli bra måste du först och främst tänka på hur ni ska arbeta för att uppnå goda grundförutsättningar (god hygienpraxis, GHP).

Grundförutsättningar i egenkontrollen

Det gäller att du som livsmedelsföretagare kan visa att du har kontroll på alla dessa områden:

Utbildning

Inom företaget måste det finnas kunskap om de varor och tillverkningsmetoder som används. För att hålla kunskaperna aktuella ska det finnas en plan för den utbildning som behöver genomföras inom de närmaste åren. Personalen ska därför få den utbildning som krävs och de måste få instruktioner som du måste vara säker på att de följer.

Personlig hygien

Det ska finnas rutiner för personlig hygien så att inte maten smittas av dem som hanterar den.

Vatten

Vatten ingår i maten och används för rengöring och sköljning av utrustning. Det måste därför vara rent och fritt från bakterier och kemikalier som kan vara farliga.

Rengöring

Rengöring av lokaler och utrustning måste göras rätt. Skadliga bakterier eller skadliga kemikalier får inte hamna i maten. Det är också viktigt att inte rester från någon ingrediens som kan orsaka allergi hamnar i mat som annars inte innehåller sådan ingrediens.

Skadedjur

Skadedjur kan föra med sig olika smittor till maten och ska därför hållas borta från ställen där mat hanteras. Du ska se till att skadedjuren inte kommer in. För att veta att de inte finns i lokalerna måste du ha ett program för att söka efter tecken. Om du hittar tecken på skadedjur måste du se till att de bekämpas.

Lokaler, utrustning och underhåll

Du måste ha lokaler som går att hålla rena. Varor och personal ska röra sig i lokalerna så att det inte blir "korsande flöden". Råvaror ska t ex inte finnas tillsammans med ätferdig mat. Lokalerna och utrustningen ska hela tiden underhållas. Det krävs att du som livsmedelsföretagare ser efter vilket underhåll som måste göras.





Temperaturer

Mat som måste förvaras kallt eller varmt för att inte skadliga bakterier ska kunna växa i den måste förvaras i rätt temperatur. Du som livsmedelsföretagare måste veta vilken temperatur det ska vara och vid vilken temperatur dina varor förvaras i.

Mottagning av varor

Varor som kommer in till företaget måste kontrolleras så att de uppfyller era krav. Dessutom måste alla förpackningar vara hela och rena för att du ska veta att innehållet är opåverkat. Kylkedjan får inte brytas, så varor som är beroende av en viss temperatur måste kontrolleras innan de tas emot.

Faroanalys och HACCP

När du vet att grundförutsättningarna är goda inom alla dessa områden är det viktigt att gå igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten. För varje råvara och tillverkningssteg tänker du genom mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror. När

du har gjort det vet du vilka faror som ni måste ha kontroll över. Utan att veta vem fienden är kan man inte bekämpa den. Detta är den första delen i ert HACCP-arbete. Den på ett företag som ansvarar för HACCP ska ha utbildning i detta.

När farorna är kända, ser du till att de förebyggs och övervakas. Du ska bestämma i förväg vad som ska göras om något blivit fel. Läs mer om grundförutsättningar och HACCP i branschriktlinjerna (se faktarutan på sidan 3).

Flexibilitet

Den nya lagstiftningen är flexibel. Det betyder att det är målen som är viktiga. Du kan göra på olika sätt för att uppfylla lagstiftningens krav. För dig som livsmedelsföretagare är det bra. Reglerna anger inte i detalj hur du måste göra, utan vad du ska uppnå. Hur du än gör för att uppnå målen måste det byggas på kunskap och du måste veta att det blir rätt. Det räcker inte att säga: "Så har vi alltid gjort och det är ingen som har blivit sjuk av

min mat.” I stället ska du kunna visa för kontrollmyndigheten att du gör på rätt sätt och att det bygger på kunskap.

Ett exempel är förvaringstemperatur. Enligt tidigare lagstiftning skulle kylvaror förvaras vid högst +8°C och köttfärs vid högst +4°C. Det gällde oavsett hur länge varorna skulle förvaras. I de nya reglerna anges i stället att livsmedel ska förvaras i en temperatur där inte skadliga mikroorganismer (bakterier) kan växa eller bilda toxin (gift). Det blir du som företagare som får välja temperaturen. Kanske väljer du att förvara köttfärsen vid +8°C, för att du ska använda den inom fyra timmar och de skadliga bakterierna som kan finnas i köttfärsen inte hinner växa till vid +8°C under den korta tiden. I annat fall får man välja lägre förvaringstemperatur.

Flexibiliteten är bra, men den kräver att du vet hur du ska uppfylla kraven. Kan du inte själv måste du lära dig eller ta hjälp. Hjälp finns bland annat i nationella branschriktlinjer.



- * LOKALER
- * UTRUSTNING
- * INREDNING
- * EGENKONTROLL

FAKTA

Områden som utreds

- **Hygien och redlighet i livsmedelshanteringen – Smileyutredningen**

En utredning har presenterats om hur man kan offentliggöra resultat från livsmedelstillsynen. Där föreslås att resultat ska offentliggöras och att det ska göras oberoende av om företaget saluhåller direkt till slutkonsument eller till ett annat företag. För detaljhandel (butiker och restauranger) föreslås att symboler, s k smileys, ska sammanfatta kontrollresultatet. Se utredningen SOU 2005:44 på regeringkansliets webbplats www.regeringskansliet.se.

- **Körkort för livsmedelshygien**

Regeringen har givit Livsmedelsverket i uppdrag att analysera kompetensen när det gäller livsmedelshygien i livsmedels- och restaurangnäringarna. Livsmedelsverket ska redovisa resultatet senast den 15 juni 2006.

- **Avgiftsfinansierad livsmedels-, djurskydds- och foderkontroll**

En utredning har gjorts av hur ett avgiftssystem som baseras på kraven i ny EG-lagstiftning skulle kunna vara uppbyggt. Utgångspunkten är att varje tillsynsmyndighet bör besluta om avgiftens storlek för sina respektive tillsynsobjekt och att avgiften ska ge full kostnadstäckning för kontrollverksamheten. Se betänkande SOU 2005:52 på regeringkansliets webbplats www.regeringskansliet.se.

- **Sanktionsavgifter inom djurskydds-, foder- och livsmedelsområdena**

Regeringen har utsett en utredare som ska se över nuvarande sanktioner inom bland annat livsmedelslagens område. Utredaren ska överväga om sanktionsavgifter kan vara effektiva för att komma till rätta med livsmedelsföretagare som inte följer lagstiftningen. Uppdraget ska redovisas senast den 15 juni 2006.

Mer information

På www.livsmedelsverket.se kan du bland annat få följande information:

- De gemensamma EG-förordningarna
- Sveriges nationella lagar, förordningar och föreskrifter
- Vägledning för kontrollmyndigheterna
- Länkar till branschorganisationer och EU-sidor med hänvisningar till förordningarna översatta till vanligaste språken inom EU
- Mikrobiologiska och kemiska hälsofaror i livsmedel
- HACCP

Livsmedelsverkets broschyr ”Egentillsyn ger bättre kvalitet”.

Om du behöver råd om din verksamhet – kontakta din branschorganisation.

Om du har frågor om den offentliga kontrollen kan du få mer information hos miljö- och hälsoskyddskontoret eller motsvarande i din kommun.

Du vet väl att du kan abonnera på de senaste nyheterna på Livsmedelsverkets webbplats? Gå gärna till sidan ”Nyheter” och registrera dig under länken ”Abonnera”.



LIVSMEDELS
VERKET

Box 622
751 26 UPPSALA
Telefon 018-17 55 00
Telefax 018-10 58 48
E-post livsmedelsverket@slv.se
www.livsmedelsverket.se