



Guide till småskalig livsmedelsförädling

– en inblick i lagstiftningen

Beställare: LRF Företag och samhälle

Projektgrupp:

LRF (Christoffer Rinman, Mary Anne Sörensen), Sigill Kvalitetssystem AB (Josefine Liew, Ingrid Rydberg), JTI (Christel Benfalk, Cecilia Lindahl, Kristina Lindgren), Eldrimner (Bodil Cornell)

Lantbrukarnas Riksförbund

105 33 Stockholm

www.lrf.se

Kontaktperson: Christoffer Rinman; christoffer.rinman@lrf.se

Sigill Kvalitetssystem AB

105 33 Stockholm

www.svensksigill.se

Kontaktpersoner: Josefine Liew; josefine.liew@sigill.lrf.se

Ingrid Rydberg; ingrid.rydberg@sigill.lrf.se

Grafisk form: HeiDesign

Tryck: Elanders Grafiska

Innehåll

Inledning	5	Personlig hygien	31
Bakgrund	5	Skyddskläder	31
Omfattning och innehåll	5	Förpackningar	32
Att använda guiden	5	Märkning	33
Ansvar	6	Slakt	34
Lagar, förordningar och föreskrifter		Planering	34
– vad är vad?	7	Slaktlokaler	35
EU	7	Utbildning	38
Sverige	7	Djurhantering och slakt	39
Livsmedelssäkerhet	8	Kylning	43
Nya regler om hygien och kontroll	8	Styckning	44
När gäller livsmedelslagstiftningen?	10	Transport av levande djur	45
Spårbarhet	14	Vilt	47
Egenkontrollprogram	15	Hägnat vilt	47
Risikanalys med HACCP	16	Frilevande vilt	48
Nationella branschriktlinjer	16	Fjäderfä och hardjur	50
Frivilliga kvalitetssäkringsprogram	17	Struts	50
Miljölagstiftning – tillstånds- och anmälningsplikt	18	Kött och köttprodukter	52
Tillståndspliktiga verksamheter (B-verksamhet)	18	Krav på råvaror	52
Anmälningsplikt (C-verksamhet)	19	Kontaminering och temperatur	52
Vatten	23	Hygienkrav och produktionsanläggningar för kött och köttprodukter	53
Kyl-, värme- och klimatanläggningar	24	Ägg	55
Avfall och avlopp	24	Primärproduktion	55
Vad är avfall?	24	Äggpackerier	55
Organiskt avfall – mål i EU och svensk lagstiftning	29	Märkning av ägg	56
Livsmedelsavfall	25	Förädlade produkter med ägg	56
Farligt avfall	27	Mejeri – obehandlad mjölk och mjölkprodukter	58
Avloppsvatten	25	Primärproduktion av mindre mängder obehandlad mjölk	58
Arbetsmiljö	29	Krav för produktion av obehandlad mjölk	59
Systematiskt arbetsmiljöarbete	29	Produktion av mjölkprodukter	59
Anmälan av tillbud och olycksfall	30	Fisk	61
Arbetsmiljöplan vid bygnadsarbete	30	Primärproduktion	61
Personalhigien	31		

Fiske	61	Hur går jag vidare?	70
Fiskodling	62	Författningstexter	70
Lagring och kvalitet	62	Litteratur	70
Märkning	63	Användbara länkar	70
		Utbildning	72
Grönsaker, potatis, frukt och bär	64	Checklista	73
Primärproduktion	64	Allmänna regler	73
Sylt	64	Slakt och styckning	81
		Vilt	85
Bageri och konditori	66	Fjäderfä och hardjur	86
		Kött och köttprodukter	86
Gårdsbutik och direktförsäljning	67	Ägg	87
		Mejeri – mjölk och mjölkprodukter	88
Konferensanläggning med servering	68	Fisk och fiskprodukter	89
		Grönsaker, frukt, potatis, bär	91
Bo på Lantgård – Bed and Breakfast	69		

Inledning

Den här guiden är till för dig som vill sätta igång med småskalig förädling och försäljning av livsmedel. Syftet är att du genom guiden ska få samlad och enkel information om den gällande livsmedelslagstiftningen. Guiden kan användas som en vägledning till vad det är du ska tänka på, innan du startar din produktion och när du väl kommit igång.

Bakgrund

All livsmedelsförädling, oavsett i vilken form den bedrivs, är omgiven av en omfattande lagstiftning. Det gäller stora som små företag. Med den här guiden vill vi hjälpa dig att finna svar på följande frågor:

- ▶ Vilka krav ställer myndigheterna på min förädling och försäljning?
- ▶ Vilka lagar måste jag uppfylla för att kunna producera?

Den första versionen av denna guide arbetades fram av representanter från LRF, myndigheter samt branschorganisationer för småskaliga producenter. Guiden har sedan uppdaterats vid totalt två tillfällen. Detta är alltså den tredje versionen av "Guide till småskalig livsmedelsförädling – en inblick i lagstiftningen". Denna har tagits fram våren 2006 av Sigill Kvalitetssystem AB (Svenskt Sigill) och JTI på uppdrag av LRF i samarbete med myndigheter och branschorganisationer.

Guiden kommer att uppdateras när det sker stora förändringar i lagstiftningen. Eftersom nya EG-förordningar om livsmedelssäkerhet och hygien nyligen trätt i kraft är det vid tryck inte riktigt klart hur förordningarna i detalj ska tillämpas och hur myndigheternas kontroll av de nya reglerna ska gå till. Försäkra dig om att du har den senaste informationen genom att regelbundet besöka myndigheternas hemsidor: Livsmedelsverket (www.slv.se), Jordbruksverket (www.sjv.se), Djurskyddsmyndigheten (www.djurskyddsmyndigheten.se) och Naturvårdsverket (www.naturvardsverket.se).

Omfattning och innehåll

Guiden omfattar de viktigaste lagarna, förordningarna och föreskrifterna inom livsmedelslagstiftningen som kan vara aktuella vid småskalig livsmedelsförädling och -försäljning. Dessutom behandlas viss annan lagstiftning, t.ex. för miljö och djurskydd, som kan beröra småskaliga producenter. Alla detaljer i lagstiftningen ryms inte inom ramen för denna guide. För de krav som ställs på primärproducenter av råvaror från lantbruk/trädgård (t.ex. spannmål, grönsaker, frukt, bär, mjölk, ägg, kött m.m.) hänvisas till Miljöhusensyn – Egen tillsyn för lantbruksföretag, som kan beställas/laddas ner från LRF:s hemsida, www.lrf.se.

Att använda guiden

Använd guiden som en vägledning till vad det är du ska tänka på när du startar småskalig livsmedelsförädling och -försäljning. Det är viktigt att du tar kontakt med myndigheterna tidigt i planeringsfasen om du funderar på att starta en egen verksamhet. Det underlättar det fortsatta arbetet.

Läs de avsnitt i guiden som berör den produktion du är intresserad av. Mycket information, t.ex. om den övergripande lagstiftningen, livsmedelssäkerhet, kvalitetskontroll och arbetsmiljö som gäller de flesta livsmedelsförädlare och -försäljare finns i de inledande avsnitten. Under vissa avsnitt finns ett syfte som förklarar varför reglerna finns. I varje avsnitt finns en lista över vilka lagar, förordningar och föreskrifter som behandlas. För den som vill veta mer finns lästips. I avsnittet *Hur går jag vidare?* kan du hitta lämpliga kontakter och kurser om företagsutveckling, marknad och resursbehov, samt information om hur du söker efter lagar på Internet.

Denna version av guiden har kompletterats med en checklista (längst bak, bilaga I), som är utformad som ett frågeformulär. Den är tänkt att användas för att du enkelt ska kunna se om du uppfyller flera av de krav som ställs på din planerade/startade verksamhet. Checklistan är dock inte en fullständig redogörelse

för alla lagar och regler som kan komma i fråga för verksamheten.

Att använda checklisten

1. Varje fråga i checklisten representerar ett eller flera lagkrav, som du kan läsa mer om i guiden. Efter frågan kryssar du i kolumnen "Ja", alternativt "Nej". Om frågan inte är aktuell för din planerade/startade verksamhet kryssar du i "Ej aktuellt".
2. Läs faktatexten i guiden om du är osäker på hur någon fråga ska tolkas eller om du behöver mer information för att besvara frågan.
3. Vid alla frågor där du kryssat "Nej" skriver du en kommentar till vad som ska åtgärdas, samt när åtgärden ska vara genomförd i kolumnen "Kommentarer och åtgärder".
4. När du genomfört planerade åtgärder fyller du i datumet i kolumnen "Åtgärdat datum".

Ansvar

LRF är ansvarig utgivare av guiden och har så långt som möjligt faktakontrollerat de uppgifter som finns med. Dock kan inte LRF ta ansvar för att hjälpmedlet i alla delar är korrekt och komplett. Guiden är inte en fullständig uppslagsbok över alla lagar och regler du som livsmedelsföretagare måste följa. Som livsmedelsproducent är du ansvarig för att din verksamhet följer de lagar, förordningar och föreskrifter som finns, samt för att kontrollera om det finns uppdateringar eller om regler har ändrats. På myndigheternas hemsidor finns mycket information.

Lagar, förordningar och föreskrifter – vad är vad?

EU

Regler från den Europeiska Unionen finns i förordningar, direktiv eller beslut.

Förordningar finns av två slag: de som beslutas av ministerrådet (ev. med medbeslutande av Europaparlamentet) och de som beslutas av kommissionen. Förordningarna gäller direkt i medlemsländerna och får inte skrivas om till nationell lag.

Direktiv är anvisningar till medlemsstaterna för att se till att den nationella lagstiftningen stämmer överens (är införlivande) med det som står i EG-direktivet. I Sveriges fall blir resultatet oftast föreskrifter beslutade av t.ex. Livsmedelsverket.

Beslut är till alla delar bindande för dem som beslutet är riktat till. För beslut krävs därför inte nationella genomförandebestämmelser. Ett beslut kan vara riktat till en eller flera medlemsstater, till företag eller till enskilda.

Sverige

Svenska regler består av lagar, förordningar och föreskrifter beslutade av olika myndigheter. Det samlade begreppet för dessa olika sorters regler är *författningar*.

En *lag* är beslutad av riksdagen, t.ex. Livsmedelslagen, Djurskyddslagen eller Miljöbalken. Den är ofta en "ramlag", som innehåller få detaljer och måste fyllas ut med utförligare regler.

En *förordning* beslutas av regeringen och innehåller mer detaljerade regler. Livsmedelsförordningen ger t.ex. Livsmedelsverket rätt att utfärda ytterligare föreskrifter på ett stort antal områden.

Föreskrifter beslutas av myndigheter (Livsmedelsverket, Djurskyddsmyndigheten m.fl.), vilken myndighet beror på inom vilket område det gäller. Föreskrifterna är mer detaljerade än förordningarna. Livsmedelsverket publicerar alla nya regler som gäller för livsmedelsproduktion och -förädling.

Vägledningar och allmänna råd kan ses som rekommendationer om hur en föreskrift bör tillämpas. Allmänna råd utarbetas även av de statliga verken. Verksamheten hos tillsynsmyndigheter, t.ex. miljö- och hälsoskydds-kontor, utgår ofta från allmänna råd som är en tolkning av en föreskrift eller bestämmelse.

LÄS MER:

- Livsmedelsverket: www.slv.se
 - Jordbruksverket: www.sjv.se
 - Djurskyddsmyndigheten:
www.djurskyddsmyndigheten.se
 - Naturvårdsverket: www.naturvardsverket.se
 - EU: europa.eu.int/eur-lex
-

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelsproduktionen styrs dels av EG-förordningar, dels av nationell svensk lagstiftning. Livsmedelslagstiftningen har tillkommit för att medborgarna ska få säkra och hälsosamma livsmedel.

Nya regler om hygien och kontroll

En rad foder- och livsmedelskriser (BSE, dioxin etc.) har visat att det funnits brister i utformningen och tillämpningen av EU:s livsmedelsbestämmelser. Dessa bestod tidigare av ett flertal olika direktiv som tillämpades olika i medlemsländerna. Därför fastställde EU-kommissionen en Vitbok om livsmedelssäkerhet år 2000. Syftet var att beskriva hur den existerande lagstiftningen borde kompletteras och moderniseras till att bli mer enhetlig, begriplig och flexibel, samt öka konsumenternas insyn. Detta har resulterat i nya EG-förordningar om Livsmedelssäkerhet, inklusive spårbarhet, livsmedelshygien, samt i viss omfattning om djurskydd. Det finns också en ny förordning om kontroll (EG 882/2004) som omfattar kontroll av djurskydd, djurhälsa, foder och livsmedel.

EG-förordningar omarbetas inte till nationella föreskrifter utan gäller direkt inom hela EU. Det innebär att den svenska livsmedelslagen till stora delar ersätts av de nya EG-förordningarna. Förordningen om livsmedelssäkerhet (178/2002) började gälla 2005 och förordningarna om livsmedel- och foderhygien (EG 852/2004, EG 853/2004) trädde i kraft den 1 januari 2006.

Den nya livsmedelslagstiftningen gäller från jord till bord

Hela livsmedelskedjan, "från jord till bord" omfattas av den nya lagstiftningen. Även primärproduktionen och foder regleras. I den nya förordningen om kontroll vidgas helhetsperspektivet ytterligare till att omfatta djurskydd, djurhälsa, foder och livsmedel. Det medför att både Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Djurskyddsmyndigheten involveras.

De nya förordningarna, är mer inriktade på

de mål som ska uppnås och ger företagen fler valmöjligheter än det tidigare regelverket. Detaljerade tekniska beskrivningar har till stor del tagits bort och avsikten är att riktlinjer för det praktiska hygienarbetet ska utarbetas av branschorganisationer. Gränserna för småskalighet försvinner. Istället ska det finnas flexibilitet i tillämpningen av reglerna som bygger på en bedömning av riskerna i den aktuella produktionen. Reglerna kan anpassas efter lokala förutsättningar, exempelvis vid användning av traditionella metoder för att tillverka livsmedel.

Hur förändras kontrollen?

Kontrollförordningarna innebär genomgripande förändringar för hur kontrollen kommer att ske. Hittills har kontrollen inneburit granskning av pågående verksamhet och färdiga livsmedel. Nu kommer den istället att ersättas av en systemtillsyn. Företagets/verksamhetens egna kvalitetsstyrningsrutiner och egenkontrollprogram kommer att granskas och bedömas, med utgångspunkt i förmågan att producera säkra livsmedel enligt kraven i förordningarna. Det innebär bl.a. att principerna för riskanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) ska tillämpas av alla livsmedelsföretagare. Primärproducenter behöver inte genomföra HACCP, men är skyldiga att följa de allmänna hygienkraven samt att föra journaler som styrker spårbarhet och kvalitetskritiska moment.

Avgifterna för den offentliga kontrollen ska vara anpassade till den risk som verksamheten innebär, t.ex. om tidigare erfarenheter vid kontroll visat att företaget varit välskött eller om det är certifierat enligt en standard. Producenter med väl fungerande egenkontroll ska kunna få reducerade avgifter eller längre tillsynsintervall, medan kostnader för uppföljning av påvisade brister alltid ska betalas av företagen. Avgifterna kommer också att anpassas till småskalighet, traditionell tillverkning och geografiska begränsningar.

Några nyheter

- ▶ **Säkerhet** Livsmedelsföretagen får inte släppa ut osäkra livsmedel eller foder på marknaden.
- ▶ **Ansvar** Livsmedelsföretaget ansvarar för säkerheten hos de livsmedel och foder som de tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer.
- ▶ **Spårbarhet** Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och andra ämnen som ingår i ett livsmedel måste kunna spåras ett steg bakåt i kedjan tillbaka till person och ett steg framåt till företag. Enskilda konsumenter behöver inte identifieras. Se även avsnittet *Spårbarhet*.
- ▶ **Öppenhet** Företagen ska omedelbart informera behöriga myndigheter om de har anledning att misstänka att ett livsmedel eller foder inte är säkert.
- ▶ **Nödsituationer** Företagen ska omedelbart dra tillbaka livsmedel och foder från marknaden om de har anledning att misstänka att produkterna inte är säkra.
- ▶ **Förebyggande** Företagen ska kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter.
- ▶ **Samarbete** Företagen ska samarbeta med behöriga myndigheter i fråga om riskminskande åtgärder.

I Sverige innebär behörig myndighet främst Livsmedelsverket och de kommunala nämnderna. I den svenska livsmedelslagstiftningen används begreppet "kontrollmyndighet". Det vanligaste är att miljö- och hälsoskyddsnämnden är kontrollmyndighet men Livsmedelsverket kontrollerar t.ex. slakterier. Fördelningen mellan kontrollmyndigheterna regleras i 38 § livsmedelsförordningen.

Produktansvaret

Ansvar för produkterna ligger hos den som producerar dem. Ansvar är strikt, vilket betyder att den som serverat eller sålt en vara inte ens behöver ha varit försumlig. Det som betyder något är enbart att skada vållats.

Produktsäkerhetslagen, vars syfte är att motverka skador bygger på detta synsätt. Dessutom finns en produktansvarslag som ställer den till svars som säljer produkter med egenskaper som förorsakar skador. Lagarna ska säkerställa att produkter som medför risker för konsumenterna inte kommer ut på marknaden.

Produktsäkerhet i livsmedelskedjan har en mycket hög prioritet i den nya livsmedelslagstiftningen.

Undantag från lagstiftningen

Trots att begreppet "småskalighet" inte längre finns i lagstiftningen finns det primärprodukter för vilka vissa bestämmelser inte ska tillämpas. Det gäller för producenters direkta leveranser av mindre mängder primärprodukter till konsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag med direktförsäljning till konsument se vidare under *Primärproducenter*.

Försäkring

För att vara säker på att du som säljare inte drabbas om olyckan är framme, är det bra att teckna en försäkring som omfattar kundansvar om någon skadas av dina produkter. Prata med ditt försäkringsbolag om vilken försäkring som passar dig bäst. Har du anställda måste du även teckna en försäkring som täcker olycksfall i arbetet. Observera dock att försäkringen inte täcker kostnader för sanktioner från myndigheter, med anledning av eventuella brister i hur verksamheten bedrivs.

Fråga: Om jag har en gårdsbutik och tar in produkter från grannen, exempelvis sylt som möglat. Vem har ansvaret då?

Svar: Den som säljer produkten ansvarar. Om det är fel på produkten, kan ägaren av gårdsbutiken begära ersättning av syltproducenten som levererar en hälsovadlig vara.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
- Förordning (EG) 852/2004
- Förordning (EG) 853/2004
- Produktansvarslagen (1992:18)
- Produktsäkerhetslagen (1988:1604)

När gäller livsmedelslagstiftningen?

Livsmedelslagstiftningen omfattar alla livsmedelsföretag i livsmedelskedjan, även fodertillverkare och primärproducenter.

Vad är ett livsmedelsföretag

Livsmedelsföretag finns inom hela kedjan från jord till bord: från primärproducenten som t.ex. odlar grödor och föder upp djur, till företagaren som levererar mat till konsumenten. Ett livsmedelsföretag producerar, bearbetar eller distribuerar mat. Företaget kan vara privat eller offentligt och drivas med eller utan vinstsyfte.

Livsmedelsföretag är ett viktigt begrepp i lagstiftningen. Med det avses en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och organisation. I begreppet organisation ska även vägas in om det finns en ordnad verksamhet, t.ex. att utrymmen finns i ordentligt skick eller har en sådan omfattning i omfång och/eller komplexitet att en organisation krävs.

Ett företag som är registrerat hos t.ex. Skatteverket för att bedriva livsmedelsverksamhet, och denna verksamhet bedrivs aktivt är ett livsmedelsföretag. Till livsmedelsföretag räknas även företag som transporterar livsmedel. En privatperson som bereder livsmedel för regelbunden försäljning till allmänheten kan också bedömas vara ett livsmedelsföretag, även om verksamheten bedrivs utan vinstsyfte. Samma sak gäller vid marknadsförsäljning vid flera platser och vid flera tillfällen per år. Dock räknas inte enstaka tillfällen, t.ex. en julmarknad. Även om en verksamhet inte i alla delar kan anses vara ett livsmedelsföretag kan den ändå omfattas av vissa delar i lagstiftningen. Det kan gälla festarrangemang och liknande.

Vad är en anläggning?

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet, t.ex. ett mejeri, en butik eller ett marknadsstånd. Ett livsmedelsföretag kan omfatta flera anläggningar. Även mellanhänders kontor kan vara ett livsmedelsföretag eller -anläggning.

Godkännande och registrering

I de nya livsmedelsförordningarna anges att verksamheter godkänns alternativt registreras hos myndigheten. Med utgångspunkt från den hygieniska risk verksamheten innebär avgör myndigheten om ett godkännande krävs, eller om det räcker med en registrering. Syftet är att myndigheten ska känna till verksamheten samt kunna skapa ett register. Registrering behövs inte om det finns ett krav på godkännande eftersom detta ersätter registreringen.

Krav på vilka anläggningar som ska godkännas finns dels i Förordning 853/2004, dels i LIVSFS 2005:20. De anläggningar som ska godkännas av kontrollmyndigheten är i huvudsak:

1. Verksamheter där det förekommer beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel. Det gäller alla verksamheter, oavsett om de sker på en plats (är stationära), förflyttas (är mobila) eller är i tillfälligt bruk.
2. Vissa anläggningar för beredning av dricksvatten.
3. Anläggning (ej detaljhandel) där animaliska livsmedel hanteras. Dessa anläggningar ska dessutom tilldelas ett identifikationsnummer.

Godkännande enligt de nya förordningarna är mera omfattande jämfört med den gamla lagstiftningen om lokalgodkännande. Godkännandet innebär en prövning av verksamheten i stort och omfattar förutom lokalerna även en bedömning av om verksamheten kan förväntas uppfylla kraven i lagstiftningen. Det kan t.ex. gälla att lokalerna ska vara lämpliga för sitt ändamål vad gäller utformning och utrustning (se de inriktningsspecifika avsnitten) och om det finns ett fungerande egenkontrollprogram (se *Egenkontroll*).

Godkännandet förutsätter besök på plats och kan göras i två etapper; först ett tidsbegränsat villkorat godkännande om lokaler och utrustning följer uppställda krav, sedan ett

slutligt godkännande om alla övriga krav är uppfyllda. Även en tillfällig verksamhet kan behöva godkännas. Godkännandet tidsbegränsas då av myndigheterna.

Det är livsmedelsföretagarens ansvar att undersöka huruvida anläggningen (lokaler m.m.) omfattas av krav på godkännande eller registrering. Ta därför kontakt med miljö- och hälsokontoret i kommunen för en diskussion innan verksamheten sätter igång. Alla livsmedelsföretag ska dock uppfylla relevanta krav på egenkontroll, utrustning och lokaler, utrymmen eller andra platser, oavsett om de omfattas av krav på godkännande eller registrering.

Hur ansöker jag om ett godkännande?

Kontakta den lokala kontrollmyndigheten. För mobila anläggningar kontaktas den kommun där verksamheten huvudsakligen bedrivs. En skriftlig ansökan om godkännande eller registrering ska lämnas, innehållande följande information:

- ▶ namn och adress
- ▶ organisations-/personnummer (eventuellt registreringsbevis för juridiska personer)
- ▶ lokal eller plats där verksamheten ska bedrivs
- ▶ beskrivning av verksamhetens art och omfattning
- ▶ ritning som omfattar samtliga utrymmen
- ▶ beskrivning av system för egenkontroll

Om flera livsmedelsföretag delar på utrymmen måste varje företagare var för sig ansöka om godkännande.

Primärproducenter

Anläggningar inom primärproduktionen ska godkännas alternativt registreras på samma sätt som övriga livsmedelsföretag. Produktansvaret är lika tydligt som för övriga livsmedelsproducenter.

Undantag från vissa regler kan göras om det endast handlar om små mängder livsmedel direkt till konsument eller till lokal detaljhandel. Exempel på sådana verksamheter och undantag är:

- ▶ Primärproducenter som säljer egenodlade produkter, såsom frukt och grönt direkt till konsument, på lokal marknad eller i gårdsbutik.

- ▶ Privatpersoner som säljer egenplockade bär och svamp.
- ▶ Jägare som levererar små mängder oavhudat frilevande vilt direkt till konsument.

För dessa verksamheter gäller krav på redlighet och spårbarhet (EG 178/2002, artikel 16 och 18). Redlighet innebär att man inte får vilseleda konsumenten genom t.ex. bilder som inte är relevanta för produkten som säljs. Spårbarhet kan vara att veta var man plockat bären och svampen, platsen för odling eller var djuren jagats. Varken de allmänna reglerna för hygien och lokaler (EG 852/2004) eller de särskilda reglerna för animaliska livsmedel med bl.a. krav på besiktning (EG 853/2004) gäller.

Även följande verksamheter är undantagna från vissa regler:

- ▶ Primärproducenter som säljer obehandlad mjölk direkt till konsument. Obehandlad (opastöriserad) mjölk får endast säljas direkt till konsument vid producentens egen anläggning, se avsnitt *Mejeri – obehandlad mjölk och mjölkprodukter*.
- ▶ Primärproducenter som säljer ägg direkt till konsument. Ägg får säljas från gården till konsument eller på torget. OBS! Alla ägg, oavsett mängd, som säljs till detaljhandeln omfattas inte av detta undantag, se avsnitt *Ägg*.

För dessa verksamheter gäller krav på redlighet och spårbarhet (EG 178/2002, artikel 16 och 18). Även de allmänna reglerna om hygien och lokaler för primärproduktion (EG 852/2004, bilaga I) gäller, men ej resten av 852/2004, t.ex. finns inte krav på registrering. De särskilda reglerna för animaliska livsmedel med bl.a. krav på besiktning (EG 853/2004) gäller inte.

Andra verksamheter som är undantagna från vissa regler är:

- ▶ Små mängder kött, med en begränsning till 10 000 fjäderfän eller harar. Djuren ska slaktas hos producenten se avsnitt *Fjäderfä och hardjur*.

Där gäller krav på redlighet och spårbarhet (EG 178/2002, artikel 16 och 18). Även de allmänna reglerna för hygien, lokaler och krav på registrering/godkännande (EG 852/2004) gäller. Däremot gäller inte de särskilda reglerna för animaliska livsmedel, med bl.a. krav på besiktning (EG 853/2004).

Verksamheter som ej behöver godkännas eller registreras

Även om godkännande eller registrering inte behövs ska de grundläggande kraven i livsmedelslagstiftningen alltid uppfyllas. Exempel på verksamhet som inte behöver godkännas eller registreras är:

- ▶ Primärproducenter som levererar små mängder primärprodukter direkt till konsument *eller* till detaljhandel som levererar direkt till konsument (se avsnitt *Primärproducenter*).
- ▶ Verksamheter där privatpersoner tillfälligt hanterar livsmedel i liten skala, till exempel vid försäljning till allmänheten vid aktiviteter som kyrkbasarer och julmarknader.

I tabell 1 ges exempel på verksamheter som behöver/inte behöver godkännande. Fråga miljö- och hälsokontoret om du är osäker.

Privata bostäder

I privathushåll gäller naturligtvis inte livsmedelslagarna, men även i privata hem kan beredning ske av livsmedel som når allmänheten. I vanliga fall är det en enklare beredning som når få konsumenter. Om inte, får myndigheterna avgöra om godkännanden är nödvändigt.

Lokaler

Regler för livsmedelslokaler finns i Förordning 852/2004 och i bilaga II anges de krav som

gäller för alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel. Dock gäller inte bilaga II för primärproduktion och sammanhängande verksamheter. Då gäller bilaga I. De krav som redovisas i detta avsnitt avser bilaga II som är mer detaljerad än bilaga I, speciellt avseende konstruktion och material i lokalerna.

De nya kraven på lokaler och hantering innebär för svenskt vidkommande inte så många nyheter. Förordningarna slår nu fast att lokalerna ska vara tillräckligt stora och att förpackningsmaterial ska lagras så att det inte kontamineras. De nya reglerna saknar gemensamma krav om förvaringstemperatur för kylvaror i transport- och butiksledet men sådana regler kan komma i framtiden. För att inte kraven ska slå onödigt hårt medges ibland en viss flexibilitet. Det finns också möjlighet till nationella anpassningar för traditionella metoder, företag med särskilda geografiska begränsningar och i andra fall gällande anläggningens konstruktion, utformning och utrustning.

Det finns allmänna och särskilda regler för livsmedelslokaler. Begreppen adekvat, nödvändig, tillräcklig m.m., som ofta förekommer i reglerna, betyder att man ska kunna uppnå förordningens (EG 852/2004) syften om säkra livsmedel. De allmänna reglerna anger bl.a. att lokalernas utformning, konstruktion, placering och storlek ska:

- ▶ medge adekvat underhåll och rengöring/desinficering samt minimera luftburen kontaminering och erbjuda sådana arbetsutrymmen att alla steg i verksamheten kan genomföras på ett hygieniskt sätt,

Tabell 1: Verksamhet, klassificering och godkännande

Verksamhet	Livsmedelsföretag	Godkännande
Livsmedel som lagras, bearbetas och konsumeras i det egna hemmet	Nej	Nej
Mat som lagas av privatpersoner och konsumeras privat, ex. klassfest, arbetsplatsträff	Nej	Nej
Mat som lagas av privatpersoner och konsumeras av allmänheten, ex. marmeladkokning för försäljning i gårdsbutik	Ja, om livsmedelsföretag	Ja
Mat som lagas av privatpersoner och konsumeras av andra personer, ex. catering	Ja	Ja
Servering av måltider i samband med rumsuthyrning, Bed & Breakfast	Ja	Ja

- ▶ skydda mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, partiklar som kan avges till livsmedlen, kondens eller oönskat mögel,
- ▶ möjliggöra god livsmedelshygien, bl.a. skydda mot kontaminering och skadedjur,
- ▶ erbjuda nödvändiga temperaturreglerande hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet, där temperaturen kan kontrolleras och eventuellt registreras.

Mer specifika regler omfattar:

- ▶ **Vattentoaletter:** Det ska finnas adekvata vattentoaletter anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.
- ▶ **Handtvättställe:** Det ska finnas adekvata handtvättställe med varmt och kallt vatten samt material för handtvättning och hygienisk torkning (engångsmaterial).
- ▶ **Ventilation:** Tillräcklig ventilation ska finnas, även i sanitära utrymmen. Ventilationsfilter m.m. ska vara lättillgängliga. Mekaniskt luftflöde från förorenat område till rent område ska förhindras.
- ▶ **Belysning:** Livsmedelslokaler ska ha adekvat belysning.
- ▶ **Omklädningsrum:** När det är nödvändigt ska det finnas omklädningsrum för personalen.
- ▶ **Rengöringsmedel:** Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.
- ▶ **Avlopp:** Avloppen ska vara adekvata för ändamålet och utformade så att risken för kontaminering undviks. Avloppsvatten i öppna avlopp får inte flöda från en kontaminerad yta mot en ren yta.

De särskilda reglerna för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas anger att utformning och planering ska tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment. Följande är exempel på vad detta kan innebära men andra/ fler krav kan bli aktuella. (De särskilda reglerna gäller inte serveringslokaler.)

Ytor (även utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras ska hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga, giftfria material, samt eventuellt fler egenskaper. Följande krävs, såvida inte livsmedelsföretagaren kan

övertyga de behöriga myndigheterna att andra material är lämpliga:

- ▶ **Golvtytor;** ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material och där så är lämpligt försedda med adekvata avloppsbrunnar.
- ▶ **Väggytor;** ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en lämplig höjd.
- ▶ **Dörrar;** släta och av icke absorberande material.

Innertak (eller insidan på yttertaket) och installationer fästa i taket ska vara utformade så att ansamling av smuts förhindras och kondensbildning, oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.

Fönster (och andra öppningar) ska vara konstruerade så att ansamling av smuts förhindras. Öppningsbara fönster ska vid behov ha insektsnät som lätt kan rengöras. Fönster ska hållas stängda och låsta under produktion om öppnandet kan medföra kontaminering.

Anordningar av korrosionsbeständiga material ska vid behov finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. De ska vara lätta att rengöra och ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

Möjlighet att skölja livsmedel ska vid behov finnas. Vaskar och liknande faciliteter ska ha varmt och/eller kallt dricksvatten och ska hållas rena och när det är nödvändigt desinficeras.

Marknadsstånd och tillfälliga lokaler

De ovan beskrivna allmänna och särskilda reglerna för livsmedelslokaler gäller inte tillfälliga lokaler. Speciella regler finns för rörliga och/eller tillfälliga lokaler (t.ex. tält, marknadsstånd och mobila försäljningsfordon), för privata bostäder där livsmedel regelbundet bereds för allmänheten samt för försäljningsautomater. Här innefattas dock inte säsongsverksamhet och bostäder där det privata boendet inte längre är huvudsyftet.

Lokaler och försäljningsautomater måste i möjligaste mån placeras, utformas och skötas så att risk för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur undviks.

När det är nödvändigt ska följande krav upp-

yllas (även andra/ fler krav kan bli aktuella):

- ▶ Lämpliga anordningar för god personlig hygien (bl.a. toaletter och anordning för hygienisk tvätt och torkning av händer).
- ▶ Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga, giftfria material såvida inte livsmedelsföretagaren kan övertyga de behöriga myndigheterna att andra material är lämpliga.
- ▶ Rengöringsmöjligheter och vid behov möjlighet att desinficera arbetsredskap och utrustning ska finnas.
- ▶ Eventuell sköljning av livsmedel ska ske på ett hygieniskt sätt.
- ▶ Adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten ska finnas.
- ▶ Möjligheter till hygienisk förvaring och bortskaffande av farliga/oätliga ämnen och avfall ska finnas.
- ▶ Möjlighet att upprätthålla och kontrollera en lämplig livsmedelstemperatur ska finnas.
- ▶ Livsmedel ska placeras så att risk för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.

Transport

Fordon eller containrar som används för transport av livsmedel ska vara i gott skick, lätta att hålla rena/desinficera och kunna hålla livsmedel vid rätt temperatur. Dessutom är det viktigt att undvika kontaminering av livsmedel om även annat transporteras i samma utrymme/container. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulär eller pulver får endast ske i behållare för livsmedel. Dessa ska vara tydligt märkta.

Utrustning

Alla föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska:

- ▶ rengöras/desinficeras tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
- ▶ material, konstruktion, installation och underhåll ska vara sådant att omgivning och utrustning kan hållas fullständigt rena och vid behov desinficeras (undantaget engångsföremål) och så att risk för kontaminering minimeras.

Kontrollanordningar ska finnas om det är nödvändigt för att garantera att reglerna följs.

Om kemiska ämnen måste användas mot rost ska de användas enligt god praxis.

Övrigt

Det finns även bestämmelser om de råvaror som används för beredning av livsmedel, råvarornas hantering och förvaring samt förfaranden med skadedjur och tamdjur. Även angående kylning, upptining och värmebehandling av livsmedel finns vissa krav.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
 - Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 853/2004
 - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om hygien
-

LÄS MER:

- Livsmedelsverkets vägledning om Hygien: www.slv.se
 - Livsmedelsverkets vägledning om Godkännande och registrering av anläggningar: www.slv.se
-

Spårbarhet

Syftet med spårbarhet är att snabbt få kontroll på en smittkälla eller annan livsmedelsburen fara. Spårbarhet innebär att det ska finnas en möjlighet att spåra ett livsmedel i alla delar av livsmedelskedjan både framåt och bakåt. Detta gäller livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för livsmedelsproduktion, eller som ingår i livsmedlet. För livsmedelsföretagaren gäller kraven på spårbarheten ett steg bakåt i livsmedelskedjan och ett steg framåt i livsmedelskedjan. Företagaren behöver därmed inte kunna spåra livsmedel till enskilda konsumenterna.

Spårbarhet bakåt

Spårbarhet bakåt innebär att företagaren ska kunna ange alla *personer* som man erhållit produkter från (avsedda för livsmedelsproduktion (t.ex. foder) eller som ingår i livsmedlet). Vid varje givet tillfälle måste du alltså kunna uppge från vilka personer produkterna erhållits, samt i vilken mängd. Detta ska kunna styrkas med dokumentation som kan uppvisas vid begäran.

Spårbarhet framåt

Spårbarhet framåt i kedjan innebär att företagaren vid varje givet tillfälle måste kunna identifiera alla *företag* som erhållit produkter avsedda för livsmedelsproduktion eller som ingår i livsmedlet, samt vilken mängd. Även detta ska dokumenteras och kunna visas upp vid begäran. Om företagaren misstänker att ett livsmedel som denne har producerat, distribuerat eller importerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet ska företagaren omedelbart, effektivt och noggrant informera konsumenterna och kontrollmyndigheten om detta. Livsmedlet ska också dras tillbaka från marknaden.

Dokumentation

För att säkerställa spårbarheten krävs att livsmedelföretaget har relevant dokumentation. Minimikravet är att dokumentation för spårbarhet ska innehålla:

- ▶ Fysisk eller juridisk person som levererat till företaget
- ▶ Vad som levererats in
- ▶ Vilka företag som erhållit produkter som hanteras i företaget
- ▶ Vad som levererats ut

Dokumentationen ska sparas beroende på livsmedlets hållbarhet. För många livsmedel rekommenderar Livsmedelsverket att dokumentationen sparas i minst två år.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002

LÄS MER:

- Livsmedelsverket: www.slv.se

Egenkontrollprogram

Innan lagstiftningen förändrades 2006 fanns det krav på att kontrollmyndigheten skulle besluta om varje företags egenkontrollprogram. Det kravet finns inte längre. Trots det måste det fortfarande finnas ett system för egenkontroll. Egenkontrollprogrammet är egentligen allt som görs för att maten ska vara säker och för att lagstiftningens krav ska vara uppfyllda i verksamheten.

Företagaren kontrollerar själv genom sin egenkontroll att man vidtar de åtgärder som behövs för att undvika, begränsa eller eliminera de faror som kan uppstå i verksamheten. Det kan gälla föroreningar i form av skadliga mikroorganismer och annat som kan komma in, spridas och förökas via olika vägar, exempelvis personal, lokaler och hantering. Det är därför nödvändigt att ha klart för sig de eventuella faror och risker som finns i verksamheten och se till att vidta åtgärder för att motverka dem. Genom att företagaren själv kontrollerar sin verksamhet kan säkrare livsmedel produceras, eventuellt svinn kan minska, ekonomin förbättras och kunderna kan även bli nöjdare. Både företagaren och dennes kunder kan vara säkra på att man gjort allt för att erbjuda bra livsmedel.

För att kunna uppnå kraven på säker mat och att lagstiftningen är uppfylld är det viktigt att besluta om hur företaget ska arbeta för att uppnå goda grundförutsättningar (god hygienisk praxis). Följande grundförutsättningar måste livsmedelsföretagaren visa att han/hon har kontroll på:

- ▶ **Utbildning** – All livsmedelspersonal ska ha kunskaper i livsmedelshygien som är anpassade för deras respektive sysselsättning i verksamheten.
- ▶ **Personlig hygien** – Personal ska iaktta god personlig renlighet så att livsmedel hanteras på ett ur hälsosynpunkt säkert sätt.
- ▶ **Vatten** – Endast vatten som är rent och fritt från bakterier och kemikalier som kan vara farliga ska användas i produktionen.
- ▶ **Skadedjur** – Råvaror och ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag ska förva-

ras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.

- ▶ **Lokaler, utrustning och underhåll** – Lokalerna ska vara lätta att rengöra och hållas rena. Varor och personal ska röra sig i lokalerna så att det inte blir "korsande flöden". Rutinen ska säkerställa att underhåll av livsmedelslokaler och utrustning genomförs regelbundet.
- ▶ **Temperaturer** – Livsmedel som måste förvaras kallt eller varmt för att inte skadliga bakterier ska kunna växa i den måste förvaras i rätt temperatur.
- ▶ **Mottagning av varor** – Varor som kommer in till företaget måste kontrolleras så att de uppfyller era krav.

Egenkontrollprogrammet ska utarbetas utifrån riskerna i verksamheten och ska följas upp kontinuerligt och resultaten (provtagningar, mätning, kontroller m.m.) dokumenteras. Att ha en pärm där all dokumentation samlas, eller ett bra dataprogram där informationen kan lagras underlättar.

LÄS MER:

- Egentillsyn ger bättre kvalitet: www.slv.se

Risکانالys med HACCP

Enligt Förordning 852/2004 ska alla livsmedelföretag genomföra en faroanalys av den egna verksamheten. Syftet är att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en rimlig nivå för att kunna säkerställa säkra livsmedel. HACCP ("Hazard Analysis of Critical Control") utgör ett konstruktivt sätt att se på olika led i livsmedelshandlingen, att undersöka var livsmedelshygieniska risker kan uppstå och att ha rutiner för att undvika och förebygga dessa. Exempel på kritiska punkter i livsmedelsproduktionen kan vara värmebehandling, varmhållning, kylförvaring, nedkylning, rengöring av utrustning och lokaler, råvarornas kvalitet och vattenkvalitet. Om produktionen förändras, t.ex. genom att receptet på en produkt, eller utrustning byts ut, måste HACCP-planen ses över så att den ständigt är aktuell. Som med all egenkontroll ska den baseras på företagets egen pro-

duktion och de egna förutsättningarna.

HACCP-planen grundas på sju principer:

1. Genomför en riskanalys
2. Identifiera kritiska styrpunkter (CCP:n)
3. Bestäm kritiska gränsvärden för varje kritisk styrpunkt (CCP)
4. Övervaka de kritiska styrpunkterna
5. Vidta korrigerande åtgärder när gränsvärdena inte uppfylls
6. Registrera och dokumentera allt i en HACCP-plan
7. Verifiera att systemet fungerar som det är tänkt

Särskilda krav på kunskaper i HACCP-principerna finns för den person på företaget som är ansvarig för att ta fram, verifiera och revidera HACCP-planen. För den personal som övervakar en kritisk kontrollpunkt gäller att personen ska ha tillräcklig utbildning och instruktion för uppgiften.

Vid vissa typer av livsmedelshandling kan man utgå från att möjliga faror kan kontrolleras med grundförutsättningar. För sådan handtering är en formell faroanalys inte nödvändig. Kravet på faroanalys enligt HACCP gäller heller inte för primärproduktionen

Nationella branschriktlinjer

Nationella branschriktlinjer är branschens (t.ex. mejeribranschen eller bageribranschen) egen beskrivning av hur företagen kan uppnå kraven i lagstiftningen. Den ger råd till företagen inom branschen om till exempel lämplig utbildning för olika personalkategorier eller vilka faror som ska beaktas i företagets faroanalys när egna HACCP-planer utvecklas.

Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa. Många krav i EG-förordningarna beskriver en målsättning utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger utrymme för flexibilitet, men det blir samtidigt svårare att veta vilket som är det bästa sättet att uppnå lagstiftningens krav. I en nationell branschriktlinje kan många sådana lösningar presenteras: Branschriktlinjerna kan vara mycket detaljerade och konkreta för att de ska vara lätta att använda. Vid offentlig kontroll ska myndigheten ta hänsyn till innehållet i nationella branschriktlinjer i sina bedömningar. Det

innebär bland annat bättre förutsättningar för en likvärdig bedömning av alla företag inom en bransch.

Vid utarbetandet av nationella branschriktlinjer kan experter anlitas, något som den enskilde företagaren inte alltid har möjlighet till på samma sätt

I denna guide hänvisas till branschriktlinjer om sådana finns utvecklade. Riktlinjer för fler branscher är planerade. Alla branschriktlinjer som Livsmedelsverket har granskat och godkänt publiceras på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
-

LÄS MER:

- Hygien - vägledning: www.slv.se
 - Bedömda branschriktlinjer finns på www.slv.se. Klicka på "Företag" i den övre menyn, och välj sedan "Branschriktlinjer" i vänstermenyn. Eller skriv in "Branschriktlinjer" i sökrutan på startsidan och välj "Bedömda branschriktlinjer" i listan över sökresultat.
-

Frivilliga kvalitetssäkringsprogram

Om du har egen råvaruproduktion, är det en bra idé att använda Miljöhusesyn- Egen tillsyn för lantbruksföretag. En genomförd Miljöhusesyn gör att det går snabbt att kontrollera om produktionen uppfyller relevanta lagar och regler. Om reglerna inte uppfylls, upprätta en åtgärdsplan för att få överblick över vad som ska göras för att rätta till bristerna. LRF-medlemmar kan även genomföra Miljöhusesyn på Internet, med gårdsanpassad checklista, som kan skickas elektronisk till certifieringsorgan och på sikt till kommuner. Miljöhusesajten finns på <http://mhs.miljohusesyn.nu>.

En livsmedelsproduktion som är långsiktigt hållbar ställer även höga krav på god etik i djurhållningen. En god djuromsorg och djurhälsovård verkar förebyggande mot smärta, lidande och negativ stress. Principerna för HACCP-plan och egenkontrollprogram kan även tillämpas på djurhanteringen avseende djurskyddet.

Kvalitet är så mycket mera än hygien och livsmedelssäkerhet. Det kan vara smak, utseende, färg, ingredienser och förpackning. Det kan även handla om ett visst koncept, exempelvis Smålandskorgen, där vissa kriterier måste uppfyllas för att man får använda sig av varumärket.

Svenskt Sigill

IP SIGILL är en standard för kvalitetssäkring av lantbruksföretag som erbjuds av Sigill Kvalitetssystem AB. Standarden omfattar specifika krav som garanterar livsmedelssäkerhet, djuromsorg, miljöhänsyn och öppna landskap. Efterlevnaden av standarden kontrolleras regelbundet av ett oberoende ackrediterad certifieringsorgan (SMAK, Semko-Dekra och Aranea Certifiering). Certifiering enligt IP SIGILL berättigar till att teckna licens för Svenskt Sigill-märkning av råvarorna. IP-konceptet för frukt, grönsaker, potatis, bär och prydnadsväxter är ett snarlikt kvalitetssäkringssystem som också berättigar till märkning med Svenskt Sigill.

Ekologisk produktion

Kontrollföreningen Aranea Certifiering (f.d. KRAV) och SMAK är två, av Jordbruksverket godkända, kontrollorganisationer för ekologisk odling och livsmedelsproduktion. För att få sälja och marknadsföra produkter som ekologiska krävs att man är kontrollerad av någon av dessa organisationer.

ISO och BRC

Ett sätt att ytterligare försäkra sig om en dokumenterad jämn kvalitet är att ansluta sig till ett internationellt certifieringssystem t.ex. ISO eller BRC. Dessa kvalitetssäkringssystem handlar om att noga definiera, specificera och dokumentera produktionen enligt de kvalitetsmål man önskar uppnå. Kontrollen av certifiering enligt ISO eller BRC genomförs av ett auktoriserat certifieringsorgan (exempelvis SEMKO, Norsk Veritas).

Miljölagstiftning – tillstånds- och anmälningsplikt

Den som avser att bedriva verksamhet som enligt miljölagstiftningen är miljöfarlig, måste ansöka om tillstånd för verksamheten. Anmälan om miljöfarlig verksamhet ska göras till miljödomstol, länsstyrelse eller kommunal nämnd. Vilken instans anmälan ska ske till beror på typen av verksamhet det rör sig om. Ett miljötillstånd är individuellt (finns som regel inte fasta gränser som ska uppfyllas) och prövningen sker efter varje anläggnings förutsättningar och påverkan på miljön på den plats man befinner sig på. Alla miljötillstånd är offentliga.

I förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd finns all verksamhet som klassas som miljöfarlig listad. Verksamheter klassificeras bland annat som tillståndspliktiga (B-verksamheter) eller anmälningspliktiga (C-verksamheter). Det framgår också var ansökan om miljötillstånd prövas (beror på hur stor miljöpåverkan verksamheten anses ha). Som regel kan även kommunens miljö- och hälsoskyddskontor eller länsstyrelsen upplysa om vad som ska ingå i en ansökan.

Tillståndspliktiga verksamheter (B-verksamhet)

Vissa företag klassificeras som tillståndspliktiga verksamheter (B-verksamhet). För att bedriva verksamheten måste ett tillstånd från länsstyrelsen finnas.

Inom livsmedelsförädling är till exempel följande verksamheter tillståndspliktiga:

- ▶ Slakt av mer än 5 000 ton slaktvikt per år (slaktvikt är djurets vikt vid slakt minus blod och biprodukter)
- ▶ Charkuteri- eller styckningsanläggning eller anläggning för tillverkning av köttkonserver för en produktion över 15 000 ton per år
- ▶ Tillverkning av mer än 5 000 ton glass per år
- ▶ Fiskodling med en nettoproduktion av mer än 20 ton fisk per år

- ▶ Anläggning för beredning eller konservering av fisk eller skaldjur baserad på mer än 200 ton råvara per år
- ▶ Anläggning för beredning eller konservering av frukt, bär, rotfrukter eller grönsaker för en produktion baserad på mer än 2 000 ton råvara per år
- ▶ Bageri för tillverkning av mer än 300 ton produkter per dygn.

Exempel på andra verksamheter som kräver tillstånd, men inte omfattas av guiden är t.ex. anläggning för tillverkning av choklad eller konfektyr för en produktion av mer än 20 000 ton per år, anläggning för tillverkning av kvarnprodukter av mer än 50 000 ton per år, biologisk behandling av avfall (om den tillförda mängden av annat avfall än park- och trädgårdsavfall är mer än 200 ton men högst 100 000 ton per år) eller djurhållning med mer än 200 djurenheter.

I en ansökan om tillstånd ska en miljökonsekvensbeskrivning ingå. Syftet med en miljökonsekvensbeskrivning är att identifiera och beskriva de direkta och indirekta effekter som en planerad verksamhet kan medföra på:

- ▶ Människor, djur, växter, mark, vatten, luft, klimat, landskap och kulturmiljö
- ▶ Hushållningen med mark, vatten och den fysiska miljön i övrigt
- ▶ Hushållning med material, råvaror och energi

När man söker ett miljötillstånd för verksamheten bör man planera på lång sikt så att inte tillståndet begränsar möjligheterna till expansion. Generellt är det alltid bättre att ha tillstånd till betydligt större verksamhet/utsläpp än vad som ursprungligen planerar. Om de gränser som finns angivna i miljötillståndet (tillstånden) passeras måste en ny ansökan skickas in. Detta tar tid och innebär alltid en risk i och med att hela verksamheten då kan omprövas, vilket kan innebära att betydligt strängare krav ställs än vad som gällt tidigare.

Anmälningssplikt (C-verksamhet)

Det finns också tillfällen där miljölagstiftningen ställer krav på att en anmälan ska ske om att verksamhet ska bedrivas (anmälningsspliktiga, C-verksamheter). Anmälan görs till kommunen, och ofta kan de tillhandahålla en lämplig blankett. Verksamheten bör inte starta före kommunens beslut eftersom de villkor som ställs kan påverka utformningen av verksamheten.

Inom livsmedelsförädling är till exempel följande verksamheter anmälningsspliktiga:

- ▶ Slakt av mer än 5 ton men högst 5 000 ton slaktvikt per år (slaktvikt är djurets vikt vid slakt minus blod och biprodukter)
- ▶ Charkuteri- eller styckningsanläggning eller anläggning för tillverkning av köttkonserver för en produktion av mer än 400 ton men mindre än 15 000 ton per år
- ▶ Rökeri för en produktion av mer än 200 kg rökta kött- eller charkuteriprodukter per dygn
- ▶ Invägning av mer än 50 ton men högst 50 000 ton mjölk per år vid mejeri eller annan anläggning för beredning av mjölk-baserade produkter (undantag glass)
- ▶ Tillverkning av mer än 10 ton men mindre än 5 000 ton glass per år
- ▶ Fiskodling med en nettoproduktion av mer än 1 ton men mindre än 20 ton fisk per år
- ▶ Anläggning för beredning eller konservering av fisk eller skaldjur baserad på mer än 10 ton men högst 200 ton råvara per år
- ▶ Rökeri för en produktion av mer än 200 kg rökta fisk- eller skaldjursprodukter per dygn
- ▶ Anläggning för beredning eller konservering av frukt, bär, rotfrukter eller grönsaker för en produktion baserad på mellan 100 ton och 2 000 ton råvara per år
- ▶ Anläggning för tvättning, rensning av frukt, bär, rotfrukter eller grönsaker för en produktion baserad på mer än 2 000 ton råvara per år
- ▶ Bageri med jästförbrukning om mer än 50 ton per år men tillverkning av högst 300 ton produkter per dygn.

Andra verksamheter som är anmälningsspliktiga, men inte behandlas utförligt i denna guide är t.ex., anläggning för tillverkning av choklad eller konfektyr (mer än 10 ton men högst 20 000 ton per år), anläggning för tillverkning av kvarnprodukter (mer än 50 ton men högst

50 000 ton), biologisk behandling av avfall (om den tillförda mängden av annat avfall än park- och trädgårdsavfall är mer än 10 ton men högst 200 ton per år), mellanlagring av avfall (om den totala avfallsmängden är större än 10 ton men högst 10 000 ton vid något enstaka tillfälle) samt anläggning för förbränning med en total installerad tillförd effekt av mer än 500 kW av annat bränsle än enbart eldningsolja eller bränslegas, t.ex. flis och halm. För exempel på anmälningsspliktiga verksamheter inom primärproduktionen – se Miljöhousesyn – Egen tillsyn för lantbruksföretag.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Miljöbalken (1998:808)
- Förordning (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd med ändringar (2003:1052)

Vatten

Producentansvar, flöde och vattensystem

Dricksvatten är ett av våra viktigaste livsmedel, vilket också återspeglas i lagstiftningen. Det är även en avgörande förutsättning för en stor del av livsmedelsproduktionen. För användarna är det mycket viktigt med en säker tillgång på dricksvatten av god kvalitet. Syftet med dricksvattenföreskrifterna är att tillgodose detta behov.

Dricksvatten är allt vatten som används för konsumtion, matlagning, beredning eller produktion av livsmedel. Kvalitetskrav för dricksvattnet finns specificerade och de allmänna hygienkraven (grundförutsättningarna) för dricksvattenproducenter omfattar krav på lokaler, utrustning, personlig hygien, skadedjursbekämpning, märkning och förvaring, utbildning m.m. De nya hygienförordningarna anger också mycket tydligt att det är företagaren som är ansvarig för dricksvattnets säkerhet.

Om man väljer att använda vatten från en gård blir lantbrukaren producentansvarig för vattnet och ansvarig för att utreda, åtgärda och informera om problem om kvalitetskraven inte uppfylls. Den som köper vattnet (förädlingsverksamheten) ska bl. a. försäkra sig om att lantbrukaren uppfyller kraven för distribution av vatten. Parallellt med kedjan av producenter, tillhandahållare och användare av dricksvatten finns en kedja av ansvar för att uppfylla reglerna.

Genom att från början göra en noggrann utredning och planering av vattenförsörjningen minskar man risken för problem som kan vara svåra att lösa. Det kan både gälla tillgång och kvalitet på vatten om t.ex. verksamheten utvidgas.

Ett ökat uttag av vatten kan i vissa fall leda till förändring av kvaliteten, t.ex. ökad saltinnehåll, något som också kan inträffa inne i landet där det finns gammalt saltvatten i berggrunden. För att bedöma möjligheten att kunna leverera vatten av tillräcklig mängd och kvalitet gör man så här: Vattenprov tas vid den punkt inom företaget där det används och lämnas för analys av mikrobiologiska och kemiska parametrar. Det är även lämpligt att

låta en geologisk expert bedöma brunnens läge och konstruktion. Tankningsstället måste ha tillräckligt med vatten med erforderligt vattentryck. Djupborrade brunnar kan sannolikt fungera som tankställen. För grävda brunnar är det däremot tveksamt eftersom kvalitet och vattentillgång ofta varierar med t.ex. årstiden. När provtagning och bedömning av brunnarna utförts är det lämpligt att diskutera vattenkvaliteten med t.ex. miljö- och hälsoskyddskontoret eller länsveterinären.

Om vatten används i en kommersiell verksamhet ska särskilda rutiner finnas för rengöring av reservoarer, tankar, dunkar och liknande. På gårdar kan reservoaren t.ex. vara hydrofor eller liknande. Rutiner ska finnas, men de kan troligen vara ganska enkla. Det ska även finnas en beskrivning av vattensystemet, t.ex. brunn, ledningsnät och hydrofor. Det ska också finnas en driftsansvarig person. På www.svensktvatten.se finns en branschriktlinje om skötsel av reservoarer som kan fungera som inspiration

Verksamhetsutövaren (producent m.m.), inte kontrollmyndigheten, har ansvar att göra en bedömning av om det behövs mikrobiologisk säkerhetsbarriär och i vilken omfattning. Beslutet baseras på en bedömning av konstruktion och skydd av råvattentakten samt provtagningar av råvattnets kvalitet. I vägledningen till dricksvattenföreskrifterna framgår rekommenderat antal barriärer i relation till råvattnets innehåll av bakterier. Även anläggningar utan stadigvarande säkerhetsbarriär bör ha en barriär i beredskap eller ha möjlighet att tillfälligt upphöra med verksamheten om problem uppstått. Vad som räknas som barriär framgår av Livsmedelsverkets vägledning till föreskrifterna om dricksvatten.

Små verksamheter

Caféverksamhet, även om det bara är sommartid, måste uppfylla föreskrifterna om dricksvatten. Orsaken är att kommersiella verksamheter alltid omfattas av dricksvattenföreskrifterna. Eftersom det är kostsamt att genomföra undersökningar av vattnet, kan det

för små livsmedelsföretag vara mer ekonomiskt att köpa godkänt dricksvatten än att använda t.ex. en egen grävd brunn. Observera att det behövs rutiner för förvaring och rengöring av behållare för dricksvattnet. För att inte behöva hämta stora mängder kan man skilja på vatten för olika ändamål se vidare under stycket om *Vatten som inte används för livsmedel*.

Om livsmedel regelbundet bereds för försäljning i en privat bostad finns krav på adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten.

Verksamheter som inte omfattas av föreskrifterna om dricksvatten anges i vägledning till föreskrifterna. Ett exempel är uthyrning av stuga för fritidsboende med högst åtta gäster samtidigt.

Egenkontroll, godkännande, registrering

Varje verksamhetsutövare som producerar dricksvatten ska upprätta ett förslag till egenkontrollprogram. Syftet är att underlätta och systematisera både egenkontrollen och den offentliga kontrollen. Kravet på egenkontroll gäller oavsett om verksamhetsutövaren är godkänd eller enbart registrerad.

Ett godkännande innebär en förhandsprövning av eventuella lokaler och av verksamheten i stort och om den kan förväntas uppfylla olika krav som exempelvis på egenkontroll. Registrering, kan vara ett alternativ om de hygieniska riskerna är små, t.ex. vid användning av opåverkat grundvatten. Registreringen innebär att kontrollmyndigheten vet att verksamheten finns och adressen så att den offentliga kontrollen kan genomföras.

Egenkontroll innebär både förebyggande åtgärder, som t.ex. skyddsområde för vattentäkten, larm, driftsövervakning och underhåll samt kontroll i efterhand. Efterkontroll kan vara att undersöka vattnets kvalitet men också att utreda och åtgärda problem med vattnet för den som producerar eller distribuerar dricksvatten. Det viktigaste för att garantera ett säkert dricksvatten är de förebyggande åtgärderna. Efterkontrollens huvudsakliga syfte är att visa att de förebyggande åtgärderna har varit effektiva.

Egenkontrollprogrammet beskriver hur egenkontrollen utövas och bör innehålla följande moment:

- ▶ provtagningspunkter och -frekvenser för föreskrivna regelbundna undersökningar,
- ▶ rutiner för övriga undersökningar av dricksvattnets kvalitet,
- ▶ rutiner för informationsutbyte med t.ex. laboratorium och kontrollmyndighet.

Provtagningspunkter och -frekvenser för regelbundna undersökningar ska fastställas av kontrollmyndigheten, normalt miljö- och hälsoskyddsnämnden.

Vilka parametrar (mikroorganismer och kemiska ämnen) som ska analyseras och hur ofta prov ska tas beror på hur mycket vatten som produceras per dygn.

Vid en medelproduktion av ≤ 400 m³ vatten per dygn från grundvatten ska man ta mikrobiologiskt prov 4 gånger per år och kemiskt prov 1 gång per år enligt normalkontrollen. Normalkontroll innebär analys av ett begränsat antal parametrar och utvidgad kontroll innebär analys av samtliga parametrar med gränsvärden. Tillsynsmyndigheten får besluta att minska provtagningsfrekvensen om vattnet varit mycket bra under två år i rad och risken för försämring bedöms som osannolik.

Analys av dricksvatten ska utföras på laboratorier som är ackrediterade. Det finns flera sådana laboratorier t.ex. AnalyCen Nordic AB (www.analycen.se) eller AlControl (www.alcontrol.se). Laboratorierna tillhandahåller provflaskor (sterila för mikrobiologisk kontroll). Du kan hämta mer information på miljö- och hälsoskyddskontoret i din kommun.

Kvalitetskrav för dricksvatten

Från den 1 juni 2005 omfattas i princip allt vatten, som används i ett livsmedelsproducerande företag av föreskrifterna för dricksvattenkvalitet (SLVFS 2001:30), som baseras på EG-vattendirektivet (98/83/EG). För vissa ändamål (t.ex. rengöring, kylning) kan dock annat vatten användas, se under *Annat vatten än dricksvatten*. EG-vattendirektivet är ett minimidirektiv så de svenska reglerna kan vara strängare men får inte utelämnas något som finns i direktivet. Föreskrifterna om estetiska och tekniska aspekter är till stor del svenska tillägg.

I föreskrifterna för dricksvatten finns kvalitetskrav angivna (gränsvärden) som ska uppfyllas. Gränsvärdena gäller både mikrobiolo-

giska och kemiska parametrar. Speciellt de kemiska parametrarna är omfattande till antalet. Egenkontrollen är till för att förhindra spridning av sjukdomar via mikroorganismer och för att vi inte ska få i oss ämnen som är skadliga. Kvalitetskraven på dricksvatten är ett av bevisen på att sannolikheten för att målen har uppnåtts är stor.

Egenkontroll består av förebyggande åtgärder och efterkontroll, som bland annat består av regelbundna föreskrivna undersökningar och övriga föreskrivna undersökningar. De regelbundna föreskrivna undersökningarna i sin tur består av normal kontroll respektive utvidgad kontroll.

Den normala kontrollen innebär analys av mikrobiologiska och kemiska nyckelparametrar som är betydligt färre till antal än vad som finns gränsvärden för, medan den utvidgade kontrollen omfattar samtliga parametrar som det finns gränsvärden för. Normal kontroll är till för att kunna fånga upp eventuella förändringar i kvaliteten utan att alltid behöva göra den fullständiga, utvidgade, kontrollen mot alla gränsvärden.

Klorering accepteras som metod för att rena vattnet från mikrobiologiska föroreningar men fungerar inte mot parasiter eller oönskade kemiska ämnen. Bekämpningsmedel och radon är relativt vanligt i vattenprover. Som exempel kan nämnas att radonhaltigt vatten är en hälsorisk och att vatten med halter över 100 Bq/l bör kokas eller vispas kraftigt om det används till små barn. Vid värden över 1000 Bq/l är vattnet otjänligt.

Annat vatten än dricksvatten

Det är företagets ansvar att visa att vatten som används i verksamheten inte kan påverka livsmedlen negativt ur hälsosynpunkt. Dricksvatten ska användas när det är nödvändigt att vara säker på att livsmedlen inte kontamineras.

Om en livsmedelsföretagare avser att använda ett vatten av annan kvalitet än dricksvattenkvalitet i sin anläggning ska företagaren kunna motivera varför dricksvattenkvalitet inte är nödvändigt, samt visa att livsmedlen inte riskerar att kontamineras.

Vatten som inte är dricksvatten eller som används som ånga, för framställning av ånga, för uppvärmning av lokaler, till kylning av kylutrustning, brandsläckning eller liknande ändamål, ska ledas i särskilda ledningssystem

och vara tydligt märkta. Installeringen ska utföras så att det inte finns risk för att detta vatten kommer in i dricksvattensystemet.

Om man använder vatten från egen brunn endast för rengöring av t.ex. en livsmedelslokal innebär bestämmelserna i Förordning 852/2004 att man inte behöver följa den provtagningsfrekvens som finns i dricksvattenföreskrifterna och kan ta bort de parametrar som inte är relevanta.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
 - Förordning (EG) 852/2004
 - EU-direktiv (98/83/EG)
 - Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLVFS 2001:30). (se www.slv.se för den senaste aktuella versionen)
-

LÄS MER:

- Livsmedelsverkets vägledning om dricksvatten: www.slv.se
 - Information om tillämpningen av HACCP-principerna på dricksvattenanläggningar: www.svensktvatten.se
-

Kyl-, värme- och klimat- anläggningar

Följande regler gäller klorflourkarboner (CFC, HCFC, HFC) och haloner. Syftet är att avveckla köldmedier som vanligen förekommer i kyl- och klimatanläggningar och skadar vår miljö (ozonnedbrytande, växthusgaser).

Det råder allmänt förbud mot yrkesmässig tillverkning, användning och överlåtelse av CFC, HCFC och halon. HCFC får dock användas i befintliga anläggningar tills vidare. Påfyllningsstopp av befintliga anläggningar med HCFC gäller från och med år 2002. Genom att ny teknik successivt utvecklas kan t.ex. ammoniak och propan användas som köldmedium istället för CFC/HCFC. HFC är en mycket stark växthusgas, men det finns ännu inga restriktioner för nyinstallation. För att ta reda på vilka ämnen som är vanligt förekommande i kylanläggningar för mjölk, spannmål m.m. samt i klimatanläggningar i traktorer, tröskor, värmepumpar m.m., se tabell 2. En mera fullständig lista finns på Naturvårdsverkets hemsida.

Tabell 2: Produktnamn för köldmedier

Ämne	Produktnamn
CFC	R11, R12, R114, R500, R502
HCFC	R22
Halon	R13B1
HFC	R134A, R404A, R407C, R410A

Det ställs ett antal krav på utrustning och journalföring för anläggningar med köldmedierna HCFC eller HFC. Kraven gäller aggregat med mer än 3 kg köldmedium. Dessa klimatanläggningar ska vara utrustade med en skylt där det framgår vilket köldmedium som används och i hur stor mängd. Det ska föras en journal som är en sammanställning av alla de åtgärder som görs på aggregatet eller anläggningen samt vem som genomfört åtgärderna.

Anläggningen ska kontrolleras årligen av ett ackrediterat kontrollorgan. Om det finns mer än 10 kg köldmedium totalt i verksamheten ska rapporten från den årliga kontrollen senast den 31 mars, skickas till tillsynsmyndigheten enligt Miljöbalken (oftast kommunens miljöförvaltning). I sammanlagd köldmediemängd inräknas inte stationära enhetsaggregat mindre än 3 kg samt mobila aggregat.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Miljöbalken (1998:808)
- Förordning (1995:555) om HFC
- Förordning (2002:187) om ämnen som bryter ner ozonskiktet
- Köldmediekungörelsen (SNFS 1992:16)

LÄS MER:

- Naturvårdsverket: www.naturvardsverket.se

Avfall och avlopp

Vad är avfall?

Med avfall avses varje föremål, ämne eller substans som ingår i en avfallskategori och som innehavaren gör sig av med eller avser eller är skyldig att göra sig av med. I avfallsförordningen finns en förteckning med avfallskategorier och vilket avfall som hör till vilken kategori.

Med hantering av avfall avses en verksamhet eller åtgärd som utgörs av insamling, transport, återvinning och bortskaffande av avfall. Deponering innebär att avfall läggs på en upplagsplats.

Alla som bedriver en verksamhet eller vidtar en åtgärd ska hushålla med råvaror och energi samt utnyttja möjligheterna till återanvändning och återvinning. I första hand ska förnyelsebara material användas.

För att få transportera avfall krävs tillstånd från länsstyrelsen. För den som vill transportera avfall (ej farligt avfall) som uppkommit i egen verksamhet räcker det dock med en anmälan till länsstyrelsen. Om avfallet uppkommit i egen verksamhet och den årliga mängden som transporteras understiger 50 ton eller 250 m³ per år är transporten undantagen från såväl tillstånds- som anmälningsplikt. Undantag från tillstånds- och anmälningsplikt gäller även för transport av djurkadaver och stallgödsel oavsett mängd och oavsett om avfallet uppkommit i egen eller annans verksamhet.

Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall ska avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas. Avfall ska placeras i behållare som ska kunna stängas och vara lätta att rengöra för att undvika hygieniska risker.

Några definitioner:

- ▶ **Brännbart avfall:** sådant avfall som brinner utan energitillskott efter det att förbränningsprocessen startat.
- ▶ **Organiskt avfall:** sådant avfall som innehåller organiskt kol, exempelvis biologiskt avfall och plastavfall.
- ▶ **Biologiskt nedbrytbart avfall:** allt avfall som kan brytas ned utan tillgång till syre

(anaerobt) eller med tillgång till syre (aerobt).

- ▶ **Farligt avfall:** avfall som uppvisar en eller flera egenskaper som enligt avfallsförordningen klassificeras som farliga, exempelvis explosiva, giftiga, frätande eller cancerframkallande.
- ▶ **Hushållsavfall:** sådant avfall som kommer från hushåll samt därmed jämförligt avfall från annan verksamhet.
- ▶ **Animaliska biprodukter:** hela kroppar eller delar från djur eller animaliska produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel, inbegripet ova, embryon och sperma.
- ▶ **Avloppsvatten:** spillvatten eller annan flytande orenhet, vatten som använts för kylning, vatten som avleds för sådan avvattning av mark inom detaljplan som inte görs för en viss eller vissa fastigheters räkning eller vatten som avleds för avvattning av en begravningsplats.

Förpackningar blir också så småningom avfall, se *Förpackningar*.

Organiskt avfall – mål i EU och svensk lagstiftning

EU har beslutat att varje medlemsstat ska arbeta fram en strategi för att minska mängden biologiskt nedbrytbart avfall som deponeras. Orsaken är att det vid nedbrytningen av sådant avfall produceras växthusgaser (framför allt metan) och det är också stor risk för näringsläckage. EU:s mål är att stegvis reducera mängden biologiskt nedbrytbart avfall som deponeras. Till år 2016 ska mängden ha minskat med 65 % jämfört med 1995 års mängder. I Sverige har vi valt en mer radikal väg till att minska mängden biologiskt nedbrytbart avfall jämfört med vad som krävs från EU. Från och med år 2005 är det förbjudet att deponera organiskt avfall.

Skatt ska betalas till staten för avfall som deponeras eller förvaras under längre tid än 3 år på avfallsanläggning. Avfallsskatten är statlig och ligger i dagsläget (år 2006) på 435 kr per ton avfall. Skyldig att betala av-

fallsskatt är den som bedriver verksamheten på en anläggning, alltså "förorenaren betalar". Utöver skatten tillkommer även en behandlingsavgift för avfallet.

Livsmedelsavfall

Icke-animaliskt avfall

För avfall som inte har animaliskt ursprung finns inga specifika regler utan här gäller de allmänna bestämmelserna för avfall (Avfallsförordningen). Biprodukter från livsmedelsindustrin kan i vissa fall användas till utfodring av djur.

Animaliska biprodukter

I oktober 2002 kom Europaparlamentets och rådets (EG) Förordning 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel. I förordningen fastställs folk- och djurhälsobestämmelser för hanteringen av animaliska biprodukter, som t.ex. slaktbiprodukter, så att dessa produkter inte innebär några risker för folk- eller djurhälsan. Enligt förordningen delas animaliska biprodukter in i tre olika kategorier beroende på avfallstyp. Kategori 1 omfattar det mest högriskklassade avfallet. För att få behandla animaliska biprodukter krävs tillstånd av Jordbruksverket. Därför måste alltid en mottagare av animaliska biprodukter vara godkänd av Jordbruksverket. Förordningen om animaliska biprodukter är mycket komplex och förändringar i den har hittills skett flera gånger per år. I denna guide tas bara regleringar med som bedömts som relevanta för småskalig livsmedelsproduktion.

Kategori 1:

Material som ska destrueras genom förbränning, t.ex. djur som misstänks/bekräftats med TSE, vilda djur som misstänks vara infekterade med sjukdomar som kan överföras till människor/djur eller specificerat riskmaterial (SRM). Även deponi är möjligt efter bearbetning, åtminstone om det rör sig om djurkadaver.

Kategori 2:

Material som efter bearbetning (sterilisering) får utnyttjas för viss begränsad teknisk användning. Hit räknas t.ex.

- ▶ Naturgödsel
- ▶ Mag- och tarminnehåll som är avskilt från mag- och tarmsystemet
- ▶ Animaliskt material som samlats in vid rening av avloppsvatten från slakterier, utom från verksamhet där SRM avlägsnas (detta är kategori 1-material).

Naturgödsel och mag- och tarminnehåll får spridas på jordbruksmark utan bearbetning om den behöriga myndigheten, d.v.s. Jordbruksverket, anser att det inte medför risk för spridning av allvarliga överförbara sjukdomar. I vanliga fall krävs att ett handelsdokument åtföljer transport av animaliska biprodukter. Detta gäller dock inte obearbetad naturgödsel som transporteras mellan två platser inom samma jordbruksföretag eller mellan jordbruksföretag och användare som är etablerade i Sverige.

Kategori 3:

Material som får användas som; råvara i en anläggning för framställning av foder till sällskapsdjur, omvandlas i en teknisk anläggning, omvandlas i en biogas- eller komposteringsanläggning. Exempel på kategori 3-material är delar från slaktkroppar som är tjänliga som livsmedel, färsk mjölk, skal, biprodukter från kläckerier, knäckägg, blod, hudar, skinn, hovar, fjädrar m.m. från djur som inte visat några kliniska tecken på sådana sjukdomar som kan överföras till människor eller djur via produkten. Hit räknas även matavfall med animaliskt innehåll.

Specificerat riskmaterial, SRM

Bestämmelserna om SRM har tillkommit för att undvika eventuell överföring av TSE-smitta (transmissible spongiform encephalopathi). Detta är regler som kom till i samband med utbrott av s.k. galna kosjukan – BSE. Reglerna omfattar även får och getter.

SRM kan betecknas som de delar av djurkroppen där man har hittat smittämnet: prioner eller där man misstänker att det skulle kunna förekomma. Dessa delar tas därför bort vid slakten och destrueras. Vad som klassas som SRM framgår av tabell 3. Allt SRM ska färgas in och eventuellt märkas med en markör omedelbart vid avlägsnandet.

För att få ta bort specificerat riskmaterial i ett senare skede i livsmedelskedjan, alltså i

slakteributiker eller liknande som är godkända som styckningsanläggningar, krävs speciellt tillstånd.

Matavfall

Matavfall definieras som alla typer av matavfall, inklusive använd matolja, från restauranger, storkök och vanliga kök. Matavfall får, enligt EG-förordning 1774/2002, inte ges till produktionsdjur, d.v.s. grisar, höns, får och så vidare. Bakgrunden till beslutet är risk för smittspridning (t.ex. mul- och klövsjuka). Eftersom förordningen endast omfattar animaliska biprodukter är det fortfarande möjligt att utfodra med grönsaker, potatis, makaroner o.s.v.

Fråga: *Får man som småskalig livsmedelsproducent själv kompostera matavfall från ett kök?*

Svar: Som privatperson får du vanligtvis kompostera matavfall från det egna hushållet utan tillstånd (p.g.a. dispens från kommunerna). Matavfall från yrkesmässig servering, kök, storkök eller liknande är avfall som kommunen har skyldighet att ta hand om. För att själv ta hand om det måste man ha tillstånd enligt Miljöbalken. För att få tillstånd krävs att man uppfyller Naturvårdsverkets allmänna råd (2003:15) om yrkesmässig lagring, rötning och kompostering av avfall. Där finns bland annat minimikrav för komposteringsprocessens temperatur och tid. För att kompostera andra animaliska biprodukter än matavfall krävs att anläggningen är godkänd av Jordbruksverket.

Behandling – omhändertagande

Animaliska biprodukter som omhändertas genom kompostering, rötning eller i undantagsfall deponering måste, med vissa undantag, förbehandlas (hygieniseras/steriliseras). Animaliskt avfall som förbränns behöver dock inte förbehandlas. All bearbetning och bränning ska ske i anläggningar godkända i enlighet med förordningen (EG 1774/2002).

Avfallsentreprenör och kostnader

Svensk Lantbrukstjänst AB är ett företag som sköter om hämtning av animaliska biprodukter inklusive kadaver (www.svensklantbrukstjanst.se). För information om kostnader, se Lantbrukstjänsts hemsida. Det finns även andra företag som har tillstånd att transportera animaliska biprodukter. Mindre slakterier väljer ofta att blanda allt avfall för att förenkla hanteringen. Allt avfall kategoriseras då efter de delar som har högst riskklassning. Kostnaden är i storleksordningen 1,50 kr per kilo. En hämtningsavgift tillkommer som regel på några hundra kronor per gång.

Tabell 3. Avfallskategorier för animaliska biprodukter från olika djurslag

	Gris/ Häst	Nöt <12 mån/ >12 mån	Nöt >24mån	Får/Get <12 mån/ >12 mån	Fjäderfä (inkl. struts)
Animaliska biprodukterna från veterinärbesiktigade, konstaterat friska djur					
Skinn, hudar, ben, hovar, horn, fjädrar, päls, ull, blod	3	3/3	3	3/3	3
Skalle	3	3/1a	1a	3/1b	3
Tonsiller	3	1/1	1	3/1	3
Ryggrad	3	3/3	1c	3/3	3
Ryggmärg	3	3/1	1	3/1	3
Mage (tömd)	3	3/3	3	3/3	3
Tarpaket (tömt)	3	1d/1d	1d	Enbart ileum 3/1	3e
Mjälte	3	3/3	3	1/1	3
Luftstrupe, hjärta, lungor, lever, njurar	3	3/3	3	3/3	3
Kött som inte går till livsmedel	3	3/3	3	3/3	3
Övriga animaliska biprodukter					
Urtaget mag/tarm- innehåll, gödsel	2	2	2	2	2
Kadaver (hela djurkroppar)	2	1/1	1	1/1	2
Ägg, skal, biprodukter från kläckerier	-	-	-	-	3
Mjolk	3	3	3	3	-

a) utom underkäke och med hjärna och ögon

b) inkl. hjärna och ögon

c) utom svanskotor, hals-, bröst- och ländkotornas tagg- och tvärutskott och den mediala korsbenskammen och korsbenets 'vingar', men inklusive dorsalsrotsganglier

d) från tolvfingertarmen till rektum och tarmkäv

e) Mag- tarminnehåll är innehåll från däggdjur och strutsfåglars mage och tarmar. Ett kycklingslakteri kan således skicka hela mag-tarpaketet som kategori 3, om fågeln passerat besiktningen

Naturgödsel (inkl. urtaget mag- och tarminnehåll) får spridas på egen gård eller annan mark (om det dokumenteras var) utan föregående behandling.

Farligt avfall

Vissa typer av avfall klassificeras som farligt avfall. För detta finns en del regler kring journalföring, transporter o.s.v. Farligt avfall är avfall, som på grund av sina kemiska egenskaper inte får hanteras som vanligt hushålls- och industriavfall. Det gäller exempelvis kasserade kylar/ frysar som innehåller freoner (CFC, HCFC), lysrör, lack- och färgrester, kvicksilvertermometrar, batterier, oljefilter, spillolja m.m.

Avfallsförordningen (2001:1063) reglerar vad som räknas som farligt avfall och hur det ska tas om hand. Anteckningar (journal) måste föras där mängden och typen av farligt avfall som uppkommer i företaget noteras. Den som lämnar farligt avfall är skyldig att kontrollera att den som hämtar det har tillstånd för transport av farligt avfall samt att det mottagande företaget har tillstånd att ta hand om det. Du får själv transportera mindre mängder till en avfallsstation, men då måste du anmäla detta i förväg till länsstyrelsen.

Naturvårdsverket har tagit fram en handbok om farligt avfall (2003:8), som finns att ladda ner gratis från www.naturvardsverket.se/ bokhandeln.

Avloppsvatten

Avloppsvatten ska avledas och renas eller tas om hand på något annat sätt så att olägenhet för människors hälsa eller miljön inte uppkommer. För detta ändamål ska lämpliga avloppsanordningar eller andra inrättningar finnas.

Om ett storkök är kopplat till avloppet bör det alltid finnas en fettavskiljare så nära köket som möjligt. Avloppsvatten från slakterier måste filtreras innan det leds bort från anläggningen. Den utrustning som används för detta, t.ex. vattenlås eller avloppsgaller, ska säkerställa att de fasta partiklar som passerar inte är större än 6 mm. Det material som fångas upp vid filtreringen ska samlas in och transporteras som kategori 1- eller 2-material beroende på om avloppsvattnet kommer från verksamhet där kategori 1- eller 2-material hanteras.

Utsläpp av avloppsvatten i mark, vattenområden eller grundvatten klassas som miljöfarlig verksamhet. Det är förbjudet att släppa ut avloppsvatten utan tillstånd enligt Miljöbalken. En ansökan om tillstånd prövas oftast av miljökontoret i den aktuella kommunen och tillstånd ges efter de förutsättningar som finns i varje enskilt fall. Recipientens känslighet är en viktig faktor vid bedömningen. Ofta krävs dock minst 90 % reduktion av biologiskt syreförbrukande material (mätt som BOD – Biological Oxygen Demand), 75 % reduktion av totalfosfor och ibland även 50 % reduktion av totalkväve.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel
- Förordning (EG) 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati
- Miljöbalken (1998:808)
- Avfallsförordning (2001:1063)
- Förordning om deponering av avfall (2001:512)
- Förordning om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (1998:899)
- Lag om skatt på avfall (1999:673)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om hantering av specificerat riskmaterial (SLVFS 2000:35, omtryckt 2001:23)
- Naturvårdsverkets allmänna råd till 2 kap. 3 § miljöbalken (1998:808) om metoder för yrkesmässig lagring, rötning och kompostering av avfall (NFS 2003:15)
- Naturvårdsverkets föreskrifter om transport av avfall (2005:3)
- Statens jordbruksverks föreskrifter om hantering av djurkadaver och annat animaliskt avfall (SJVFS 1998:34)

LÄS MER:

- Handbok om farligt avfall (2003:8):
www.naturvardsverket.se/bokhandeln
-

Arbetsmiljö

För den som har anställda eller inhyrd personal gäller Arbetsmiljölagen. Arbetsgivaren måste då se till att organisera verksamheten på ett sådant sätt att ohälsa och olycksfall i arbetet förebyggs. Om företaget har anställda måste en försäkring tecknas, som täcker olycksfall i arbetet.

Om man anställer personal under 18 år (minderåriga) gäller speciella regler. Deras arbetsuppgifter ska väljas med omsorg och anpassas till den fysiska och psykiska förmågan.

Här presenteras endast ett urval av alla de regler om arbetsmiljö som gäller småskalig livsmedelsproduktion. Vill du veta mer om arbetsmiljöfrågorna kan du kontakta Arbetsmiljöverket (tel. 08-730 90 00) eller besöka deras hemsida, www.av.se. Där kan man ladda ner föreskrifterna som pdf-filer och beställa broschyrer. Företagshälsovården samt kontaktpersonerna inom LRF Arbetsmiljöfrågor (tel. 08-787 50 00, www.lrf.se), kan också vara behjälpliga.

Systematiskt arbetsmiljöarbete

"Systematiskt arbetsmiljöarbete" gäller för alla företag med anställd och/eller inhyrd personal. Syftet med reglerna är att säkerställa en god och säker arbetsmiljö för de anställda och att eventuella brister följs upp och åtgärdas.

Med systematiskt arbetsmiljöarbete menas arbetsgivarens regelbundna arbete med att undersöka, planera, genomföra och följa upp verksamheten på ett sådant sätt att ohälsa och olycksfall i arbetet förebyggs och att en tillfredsställande arbetsmiljö uppstår. Minst

en gång per år ska man, tillsammans med personalen, gå igenom den fysiska och psykiska arbetsmiljön och identifiera enskilda riskmoment, farliga kemiska ämnen och förebyggande åtgärder. En del risker som kommer fram måste åtgärdas så snart som möjligt, andra kan man arbeta med i framtiden. Det är viktigt att notera de förbättringar som ska göras i en åtgärdsplan som man sedan regelbundet följer upp (se tabell 4). Att ha gällande regler till hands när genomgången görs underlättar.

På varje företag, oavsett storlek ska det också finnas en arbetsmiljöpolicy som ska visa vilken arbetsmiljö företaget vill uppnå. Det ska också finnas rutiner för arbetsmiljöarbetet t.ex. att man regelbundet vid personalmöten tar upp arbetsmiljöfrågorna och går igenom handlingsplanen. Skriftliga instruktioner ska finnas för arbeten som kan medföra allvarliga risker.

Om det inträffar ett allvarligt tillbud eller en olycka ska detta noteras skriftligt och internt utredas samt följas upp och anmälas (se *Anmälan av tillbud och olycksfall*). Det är väsentligt att ta reda på orsaken till olyckan och diskutera vilka åtgärder som kan vidtas för att olyckan inte ska kunna hända igen.

Det är arbetsgivarens skyldighet att känna till de arbetsmiljöregler som gäller. De anställda ska ha kunskaper om arbetet och de risker som det kan medföra. Arbetsgivaren har huvudansvaret för arbetsmiljöarbetet och de anställda har skyldighet att delta, genom att rapportera risker, sjukdom, olycksfall och tillbud samt ge förslag till åtgärder och lämna synpunkter på det som åtgärdats.

Tabell 4: Exempel på åtgärdsplan

Följande brister i arbetsmiljön har identifierats	Vad ska åtgärdas	Ansvarig	Klart datum
1			
2			
3 o.s.v.			

Företag som har färre än 10 anställda behöver inte ha all dokumentation skriftlig, men det är en stor fördel att ha den så. Blir genomgången av arbetsmiljön meningsfullare och leder till successiva förbättringar ökar sannolikt personalens trivsel och arbetsinsatserna blir effektivare.

Hos Prevent (ägs av Svenskt Näringsliv, LO och PTK) finns ett material, "Jordnära", som kan underlätta det systematiska arbetsmiljöarbetet (www.prevent.se).

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Arbetsmiljöverkets författningssamling (2001:1) om systematiskt arbetsmiljöarbete (ändrad 2003:4)
-

Anmälan av tillbud och olycksfall

Syftet med reglerna är att kunna följa upp de allvarligaste olycksfallen och arbetsskadorna för att kunna vidta förebyggande åtgärder.

Har det inträffat en arbetsolycka ska detta anmälas till Försäkringskassan. Enligt lagen om arbetsskadeförsäkring (LAF) är anmälan om arbetsskador obligatorisk och gäller för arbetsolyckor, olyckor vid färd till och från arbetet och för arbetssjukdomar. För att kunna förebygga olyckor är det viktigt att känna till vilka typer av olyckor som inträffar. För den som drabbats av en olycka är en anmälan viktig oavsett skadans storlek. Kan man styrka att man tidigare råkat ut för liknande skador är möjligheterna väsentligt större att få skadan klassad som arbetsskada och därmed bättre möjligheter till ekonomiskt stöd och rehabilitering. Anmälningsblankett finns på Försäkringskassans hemsida (www.fk.se). Svårare personskador eller dödsfall ska utan dröjsmål anmälas till Arbetsmiljöverket.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Arbetsmiljöförordning (SFS 1977:1166)
-

Arbetsmiljöplan vid byggnadsarbete

Syftet med reglerna är att ge en grund för hur arbetsmiljöarbetet ska bedrivas i samband med nybyggnads- eller anläggningsarbete.

Den som planerar att utföra byggnads- eller anläggningsarbete ska se till att det upprättas en arbetsmiljöplan om vissa riskabla arbetsmoment förekommer. Exempel på sådana riskabla moment är risk för fall mer än två meter, risk att begravas under jordmassor, arbete i brunnar, arbete med tunga byggelement och rivning av bärande konstruktioner. Det spelar ingen roll hur litet arbetet är; om sådana moment förekommer ska planen finnas innan arbetet påbörjas. För stora byggnadsarbeten (omkring mer än 500 persondagar) gäller strängare regler.

Arbetsmiljöplanen ska alltid innehålla:

- ▶ De regler som ska tillämpas på byggarbetsplatsen.
- ▶ En beskrivning av hur arbetsmiljöarbetet ska organiseras.

För ytterligare information kontakta Arbetsmiljöverket eller besök deras hemsida.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Arbetsarkivstyrelsens föreskrifter (AFS 1999:3)
-

LÄS MER:

- Arbetsmiljöverket: tel. 08-730 90 00, www.av.se
 - LRF Arbetsmiljöfrågor: tel. 08-787 50 00, www.lrf.se
 - Prevent: tel. 08-402 02 00, www.prevent.se
 - Försäkringskassan: www.fk.se
-

Personalhygien

Syftet med reglerna om personalhygien är att personal inom livsmedelsproduktionen ska iaktta god personlig renlighet så att livsmedel hanteras på ett, ur hälsosynpunkt, säkert sätt.

Alla som är sysselsatta i livsmedelsframställning eller hanterar öppna livsmedel måste vara mycket uppmärksamma på hygien. Personer med sjukdomar eller smitta, sår eller annan skada som kan innebära överföring av smitta till livsmedel får inte vara sysselsatta i livsmedelsproduktionen. Det är arbetsgivarens ansvar att förvissa sig om att arbetstagen är fri från smittsamma sjukdomar.

Om man anställer personer som ska tillverka oförpackade livsmedel såsom kött och köttvara, mjölk eller mjölkbaserade produkter, äggprodukter eller fisk och fiskvara ska man se till att dessa personer uppvisar ett läkarintyg som visar att de inte bär på någon sjukdom, smitta, sår eller annan skada som kan vara ett hinder mot att arbeta i livsmedelsframställning.

Arbetsgivaren måste informera anställda om de hygienregler som gäller för verksamheten. Det kan gälla personlig hygien, instruktioner om livsmedelshygien m.m. Även de som tillfälligt arbetar inom verksamheten omfattas av hygienreglerna.

Tänk på att tillfälliga besökare i företaget också omfattas av hygienrutinerna och därmed ska använda skyddskläder då det är nödvändigt att uppehålla sig i lokaler med oförpackade livsmedel.

Personlig hygien

Före arbetets början och så fort det behövs, t.ex. efter toalettbesök, ska händerna tvättas noggrant med flytande tvål och torkas på engångshanddukar. Tyghanddukar och hårda tvålar ska helst inte användas eftersom bakterier kan överleva i veckor på dessa.

Tänk på att tvätta händerna emellanåt om både pengar som livsmedel hanteras. Rör vid livsmedlen så lite som möjligt med händerna. Använd lämpliga redskap istället.

Rökning

Rökning i samband med livsmedelshantering är inte tillåtet. Snusning är olämpligt.

Smycken

Smycken och armbandsur får inte bäras så att de kan komma i kontakt med oförpackade livsmedel eller utgör en hygienrisk. Om ringar måste bäras av religiösa eller andra skäl måste handskar användas. Örhängen kan tillåtas om de är fastsatta ordentligt. Även nagellack är olämpligt att ha vid hantering av oförpackade livsmedel.

Skyddskläder

Skyddskläder (inklusive hårskydd och skor) ska tillhandahållas av arbetsgivaren och användas av den som deltar i livsmedelsframställning. Kläderna ska vara lämpliga för arbetet ur livsmedelshygienisk synpunkt. Skyddskläderna ska vara rena och får endast användas och förvaras på arbetsplatsen.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
- Förordning (EG) 853/2004
- Arbetsmiljölagen (2003:1099)
- Arbetsmiljöverkets författningssamling (2001:1) om systematiskt arbetsmiljöarbete (ändrad 2003:4)

LÄS MER:

- Vägledning – Hygien: www.slv.se

Förpackningar

I förordningen om producentansvar för förpackningar (1997:185) står att alla konstruktioner som används för att innehålla, skydda, hantera, leverera och presentera en vara klassas som förpackning. Det innebär att både konsument-, transport- och industriförpackningar omfattas.

Om förpackade produkter levereras till livsmedelsaffär eller direkt till konsument måste förpackningarna vara anpassade till produkten. De får inte utgöra en risk för kontaminering. Det kan synas självklart, men det är viktigt att tänka på såväl hygien som hållbarhet så att den färdiga produkten är säker för slutkonsumenten. Förpackningar som ska återanvändas ska vara lätta att rengöra och, om nödvändigt, lätta att desinficera. Tänk även på att vissa förpackningar inte får återanvändas, t.ex. förpackningar till kött. Returemballage ska, om så krävs, rengöras omedelbart efter tömningen.

En annan aspekt med förpackningar, i enlighet med förpackningsförordningen, är att verksamhetsutövaren själv ansvarar för insam-

ling och återvinning eller återanvändning av förpackningarna. För att hantera detta ansvar finns det olika möjligheter. Ta gärna kontakt med tillverkaren av förpackningen eller REPA-registret, som administrerar återvinningsavgifter för merparten av alla förpackningar. Även kommunernas miljö- och hälsoskyddskontor kan hjälpa till.

När det gäller förpackningar för animaliska biprodukter planerar Jordbruksverket att under sommaren 2006 komma ut med bestämmelser för hur dessa ska destrueras.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning om produktansvar för förpackningar (1997:185)
-

LÄS MER:

- REPA: tel. 0200-88 03 10, www.repa.se
-

Märkning

Allt som företagaren producerar och säljer måste uppfylla vissa kvalitetskrav. Produktbeskrivning och märkning av produkten måste vara korrekt och inte vilseledande. Krav på märkning gäller såväl för konsumentförpackningar som för stora förpackningar (lådor).

Generella regler säger att märkningen ska innehålla följande information:

- ▶ Namnet på produkten (blåbärssylt)
- ▶ Ingrediensförteckning (fallande storleksordning, vikt)
- ▶ Kvantitet av råvaror (gäller vissa livsmedel)
- ▶ Nettokvantitet
- ▶ Bäst-före-dag eller sista förbrukningsdag
- ▶ Speciella anvisningar om förvaring eller användning
- ▶ Namn, firmanamn eller adress
- ▶ Ursprung (om avsaknaden av ursprung kan vilseleda konsumenterna)
- ▶ Bruksanvisning (om nödvändigt)

Uppgift om datumet ska anges med dag, månad och eventuellt år i nämnd ordning. Därutöver kan varje produkt ha särskilda märkningsbestämmelser (se under varje specifik bransch). Det kan exempelvis gälla ursprungsmärkning för nötkött eller fetthalt för vissa livsmedelsgrupper. Dessa generella bestämmelser gäller inte för produkter som säljs i lösvikt.

Livsmedelsföretagare måste ha system för att identifiera från vilka de tagit emot och till vilka de levererat produkter av animaliskt ursprung. Då blir identifieringsmärkning nödvändigt. Identifieringsmärkning ska bl.a. ange produktionsland ("SE" för Sverige) och innehålla anläggningens godkännandenummer. Märkningen visar också att animaliska produkter har framställts enligt Förordning 853/2004. Märkning ska göras av livsmedelsföretagaren innan produkten lämnar anläggningen och för styckat kött och slaktbiprodukter fästs märket på emballaget. För slaktkroppar räcker det med den kontrollmärkning som den officiella veterinären ansvarar för.

Fråga: Gäller märkning även vid manuell betjäning över disk eller torgstånd?

Svar: Märkningskraven gäller för alla färdigförpackade livsmedel oavsett hur de säljs.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 853/2004
 - Föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27)
-

Slakt

Djurskyddsmyndigheten ser under år 2006 över sina föreskrifter bl.a. inom områdena slakt och transport av levande djur. Man kan förvänta sig förändringar, vilka träder ikraft sent under året eller under 2007. Fram till dess gäller de författningar som finns listade nedan.

Planering

Vid start av en slakteriverksamhet krävs tillstånd från olika myndigheter. För att få bedriva slakt krävs bra vatten och godkända lokaler. Det ska finnas en slaktlokal, kyl och avfallsutrymmen och vid behov stallar och transportfordon. Utformningen av utrymmena ska ge goda förutsättningar att genomföra hantering och slakt på ett djurvänligt och hygieniskt sätt. Det behövs också utbildad personal och kontakt med en lämplig lokal besiktningsveterinär.

TIPS!

Utbildning om djurs beteende är viktigt för att få en god djuromsorg och en effektiv produktion med ett smidigt flöde av djur. Kunskap om djurens beteende vid planeringen kan också i hög grad inverka på personalens framtida arbetsmiljö. En god teknisk utformning av indrivningen och bedövningen är avgörande för att skapa en framgångsrik slakteriverksamhet. Besök befintliga slakterier och ta del av deras erfarenheter, även stora slakterier kan ge värdefulla synpunkter till de mer småskaliga. Lär av andras erfarenheter, det är mycket billigare och enklare!

Tillstånd

Vilka myndigheter som måste kontaktas beror på om slakteriet startas som en helt egen verksamhet eller som en utvidgning av ett redan befintligt företag. Nedan finns exempel på viktiga tillstånd och uppgifter som behövs för ett slakteri.

Byggnämnan och samrådsmöte hos byggnadsnämnden i kommunen: Teknisk beskrivning. En kvalitetsansvarig person med riks-

behörighet måste anlitas.

Byggnadslov för slakteri: Plan (1:100) och situationsplan, vid nybyggnation även fasader. Kontakta stadsarkitekten i berörd kommun.

Förprovning av mottagningsstall, kontakta länsstyrelsen.

Miljötillstånd, miljökonsekvensbeskrivning: redogörelse för miljö och hälsa, avfall m.m.

Ansökan hos Livsmedelsverket med verksamhetsbeskrivning och planritning.

OBSERVERA!

Om verksamheten eller lokalen ändras väsentligt måste du ansöka om nytt tillstånd. Slaktar du endast några gånger per år måste detta anges i ansökan.

Produktionsplatsnummer kan man ansöka om hos Jordbruksverket.

TIPS!

Låt tjänstemännen vara med från början i planeringen.

Vatten

Det ställs höga krav på vattnet som används. Vattenkvaliteten kan påverka kvaliteten på produkterna. Observera att regelbunden provtagning ska ske fortlöpande. Se avsnitt *Vatten*.

Transport av djur

Om djuren inte föds upp i anslutning till slakteriet utan måste transporteras dit gäller bestämmelserna för transport av levande djur. Bland annat finns krav på registrering av transportör och godkänt fordon. Se avsnitt *Transport av levande djur*.

Bedövningsmetod

Vid planering av slaktlokalen ingår också att bestämma var och hur bedövning och avblodning ska ske. Kunskap om vilka bedövningsmetoder som är tillåtna och vilken utrustning som är lämplig är också ett krav för de personer som ska arbeta med slakten. En veterinär bör medverka vid planering av utbildningen som bör vara både teoretisk och praktisk. Se avsnitt *Utbildning*.

TIPS!

Det är mycket viktigt att också skaffa sig en god utbildning om bedövningskontrollen (sid. 42) och om djurens beteende för att underlätta hanteringen, säkerställa en god djuromsorg, god arbetsmiljö och hög effektivitet.

Plan för djurskyddet

Slakteriet ska ha en plan för hur djurskyddet ska upprätthållas, särskilt i händelse av tekniska fel, extremt väder eller andra omständigheter som kan fördröja slaktarbetet och påverka djurskyddet. Personalen ska känna till planen som t.ex. bör ange hur uppstallning av djuren ska lösas.

Planering av flöden

Livsmedelsföretagare som driver slakterier ska se till att ett egenkontrollprogram och HACCP finns (sid. 16). Vid planering ska man tänka på varu- och personalflöden. Man ska kunna hålla isär oren och ren hantering: råa och processade, förpackade och oförpackade produkter. Djur, djurkroppar och personal ska utan att orsaka "korsflöden" gå från oren till ren zon enligt följande:

- ▶ **Oren:** Stall → drivningsgång → bedövningsbox → hängning, stickning och avblodning → avhudning/skällning över avloppsgaller → urtagning och delning → köttet besiktigas av veterinär
- ▶ **Ren:** Slaktkroppen klassificeras → nedkylningsrum → kyl → obruten kylkedja till försäljningslokal → kyl

Slaktdjursstall

Det ska finnas tillräckligt stora lämpliga och hygieniska slaktdjursstall (eller slaktdjursfällor), som är lätta att rengöra och desinficera i anslutning till slakteriet. Det ska finnas vatten till djuren och vid behov foder. Utrymmena ska vara tillräckligt stora för att uppfylla djurskyddskraven och det ska vara möjligt att kunna genomföra en besiktning av djuren före slakt. Väntboxar som är tillräckligt stora, med fri tillgång på dricksvatten ska finnas.

Måttbestämmelser finns dels i slaktföreskrifterna L22, dels i föreskrifterna om djurhållning inom lantbruket, L100. För gårds-slakterier som enbart slaktar djur från den egna gården behövs inget särskilt slaktdjursstall. Stallet måste dock ligga i närheten av slakteriet.

Slaktlokaler

Särskilda krav för slakterier

I Förordning 853/2004 finns särskilda krav om olika arbetsmoment som inverkar på utformningen av slaktlokalerna. För att undvika kontaminering av kött ska följande arbetsmoment skiljas åt i tid eller rum:

- ▶ Bedövning och avblodning
- ▶ Svin: skällning, avhärning, skrapning och svedning
- ▶ Urtagning och vidare uppslaktning
- ▶ Behandling av rena tarmar och magar
- ▶ Beredning och rengöring av andra slaktbiprodukter
- ▶ Emballering av slaktbiprodukter
- ▶ Avsändning av kött
- ▶ Köttet får inte komma i kontakt med golv, väggar eller inredning.
- ▶ Om slaktband finns ska sådana vara utformade så att korskontaminering undviks.

Slakterier ska också uppfylla de särskilda kraven angående lokaler i Förordning 853/2004. På slakteriet ska det finnas:

1. Lämpliga lokaler och tillräckligt många för att arbetsmomenten ska kunna utföras.
2. Ett separat utrymme för tömning och rengöring av magar och tarmar (om inte myndigheten tillåter att dessa arbetsmoment skiljs åt i tid inom ett visst slakteri).
3. Läsbara utrymmen för kylförvaring av beslagttaget kött och särskilda läsbara

- utrymmen för lagring av kött som är otjänligt som livsmedel
4. Separat plats för rengöring och desinficering av transportmedel för djur (om officiellt godkända platser finns i närheten behövs ej detta)
 5. Läsbara utrymmen reserverade för slakt av sjuka och misstänkta djur (eller får slakten av dessa djur ske i slutet av en slaktperiod).
 6. Om naturgödsel eller mag- och/eller tarm innehåll lagras i slakteriet, ska ett separat område eller plats finnas för detta ändamål
 7. Lämpligt utrustade och läsbara utrymmen för tillsynspersonal
 8. Utrustning för handtvätt och desinficering av verktyg (se nedan).

Skilda arbetsmoment i samma lokal

Slakt och styckning får ske i samma lokal om det sker skilt i tiden. Speciellt tillstånd behövs inte. Däremot måste tillstånd inhämtas för varje enskilt tillfälle om tömning av tarmpaket ska få ske i slaktlokalen (skilt i tiden från slakt och styckning).

OBSERVERA!

Om det ska fungera att utföra moment med olika renhetsgrad och därmed olika bakterieflora i samma lokal krävs enormt noggranna rengöringsrutiner som alltid lyckas. För att myndigheten ska kunna tillåta rena och rena moment i samma utrymme krävs att företagaren kan följa strikta rutiner, kontrollera effektiviteten i rutinerna och lägga fram bevis för att det fungerar så att hygienien blir god och riskerna små.

Arbetsmoment som man alltid vill skilja med en vägg från den rena slakten är avlägsnande av borst på gris och plockning av fjäderfä för att det inte ska yra omkring i utrymmet för den rena slakten.

Tarmpaket, kasserat kött, avfall

Tarmpaket ska förvaras så att det inte hinner ske förändringar som kan försvåra besiktningen. Det ska också vara lätt att komma åt att besiktiga tarmpaketet d.v.s. en hink eller en sopsäck är ingen lämplig förvaring. Vanligtvis kan tarmpaketet klara sig över en natt i rumstemperatur. Vid längre förvaring behövs kyla.

Det är inte tillåtet att placera tarmpaketet i kylan med slaktkropparna. I ett litet slakteri kan förvaring över natten på ett bord, intill en utgång där sedan tarmpaketet avlägsnas vara en möjlighet.

Ibland händer det att kött eller andra slakteriprodukter måste kasseras. Kasserat kött ska förvaras i läsbara utrymmen så att det inte av misstag kan hamna bland prima kött. Det kasserade köttet ska förvaras i lämpliga behållare. Om det inte avlägsnas dagligen måste kasserat kött och annat avfall på något sätt konserveras så att det inte hotar att påverka de utrymmen där rena slakteriprodukter hanteras. Detta gäller alla delar av djuret som inte är avsedda som livsmedel.

Kylförvaring

Det ska finnas kylrum som är tillräckligt stora så att de slaktade kropparna kan förvaras på ett hygieniskt sätt (se *Kylning*).

Slaktkropparna får inte lämna slakteriet förrän de är färdigbesiktigade, vilket innebär att slaktkroppar som beslagtagits för provtagning måste hänga kvar i en så kallad arrestkyl. De nya reglerna kräver att en beslagtagen slaktkropp ska förvaras i ett läsbart kylutrymme. Det räcker inte längre med enbart en tydlig märkning av slaktkroppen. Ett mindre slakteri skulle möjligen kunna använda en läsbar bur som hänger i kylan för slaktkroppar. En hopfällbar bur skulle ta marginellt med plats då den inte är i bruk. Organen, som slängs efter avslutad kontroll, hängs i en ren genomskinlig plastpåse på samma krok som slaktkroppen.

Det kan även bli nödvändigt med ett kylrum för avfall om detta inte kan avlägsnas dagligen alternativt konserveras på annat sätt.

Utrustning för rengöring och desinficering

Handhygienien är en av de viktigaste faktorerna om man vill producera livsmedel av högsta kvalitet. Utrusta därför lokalen med tvättställ, med varmt och kallt vatten i blandarkran, med lämpliga ställen. De tvättställ som används vid handtvätt av personal som hanterar oskyddat kött ska ha kranar som är utformade så att eventuell smitta inte förs vidare.

Det är viktigt att hålla verktygen rena. Därför behövs utrustning för att desinficera

verktyg som knivar m.m. vid minst +82°C. Ofta används vattensterilisering där vattnet ska vara minst +82°C.

Arbetskläder kan tvättas hemma om de hanteras separat från privata kläder och förfarandet inte medför att något menligt tillförs slaktverksamheten.

Allmänna och särskilda regler för livsmedelslokaler

Slakterier måste också följa de allmänna och särskilda reglerna för livsmedelslokaler. I Förordning 852/2004 finns noggrant beskrivet hur lokalerna ska planeras, utformas m.m. (se *Lo-kaler*). Nedan finns exempel ur regelverket och några kompletterande tips för slakterilokaler.

Golv, väggar och tak

Ytor (även utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras ska hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera. Detta kräver bl.a. användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material. Golvbrunnarna ska vara utrustade med galler (t.ex. av rostfritt stål) som är lätta att hålla rena och kan hålla skadedjur ute. Om ytorna på väggar, tak och golv har en ljus färg är det lättare att upptäcka föroreningar.

Dörrar och fönster

Eftersom luftfuktigheten ofta är hög, kan ett underhållsfritt och luktfritt material som aluminium eller rostfritt stål vara bra. Om man vill använda dörrar och fönster i trämaterial får man räkna med mer underhåll i lokaler med mycket ånga och hög luftfuktighet. Trä måste behandlas så att ytan går lätt att rengöra och vid behov desinficera. Tänk på att välja en målarfärg som tål mycket påfrestningar.

Ljus

Belysningen ska ge tillräckligt med ljus. Förebyggande åtgärder ska vidtas så att det inte finns någon risk att få glasbitar i livsmedlen om lampor eller lysrör skulle gå sönder. En åtgärd kan vara att försä lamporna med en skyddande okrossbar kåpa. (Vid byte av lysrör, tänk på att

dessa räknas som farligt avfall och särskilda regler gäller vid transport till avfallsstationer).

Ventilation

I slakterilokaler är det ofta blött och det förekommer även vattenånga. Därför ska det finnas bra ventilation, både för livsmedlens och personalens skull. Ventilationen ska anpassas så att luftströmmen går från ren avdelning mot oren avdelning.

Toaletter

Det ska finnas minst en vattentoalett ansluten till ett effektivt avloppssystem. Tillräcklig ventilation ska finnas och mekaniskt luftflöde från förorenat område till rent område ska förhindras. Vid planering av rutiner och placering av toaletter, tänk på att personal från orena områden inte ska förorena toalettutrymmet med t.ex. smutsiga kläder, stövlar eller händer. Detta är speciellt viktigt om det bara finns en toalett som används både vid arbete med orena och rena moment.

Det ska finnas handtvättställ med varmt och kallt vatten samt material för handtvättning och hygienisk torkning t.ex. flytande tvål, pappershanddukar och desinfektionsmedel. Kranarna ska vara utformade så att eventuell smitta inte förs vidare, t.ex. genom att de inte är handmanövrerade.

Rengöring, skadedjur

Med fungerande städrutiner och effektiva rengöringsmetoder skapas förutsättningar för att sköta livsmedelshanteringen på ett hygieniskt sätt. Den som driver livsmedelsverksamhet ska upprätta skriftliga städrutiner. Ett flertal faktorer måste beaktas vid val av rengöringsmetoder, bl.a.:

- ▶ Typ av rengöringskemikalier
- ▶ Miljöpåverkan
- ▶ Material som ska rengöras
- ▶ Typ av smuts

Skadedjur

Se till att skadedjur och skadeinsekter inte kommer in i lokalen. Teckna gärna ett avtal

med ett företag som bekämpar skadedjur men kom ihåg att det ändå alltid är livsmedelsföretagaren som är ansvarig. Lokalutformningen är viktig och portar, dörrar och fönster ska vara täta och hållas stängda. Det ska också vara svårt för skadedjur att uppehålla sig i utomhusmiljön. Inomhus bör man undvika gifter och istället använda indikatorstationer d.v.s. anordningar som lockar skadedjur att gnaga så att man vet om de finns i lokalen.

Bekämpningsmedel bör normalt inte användas inomhus. Undantag gäller vid sanering som då kan innebära att verksamheten måste inskränkas för att undvika kontaminering. Tamdjur får inte ha tillträde till lokaler där livsmedel bereds, hanteras eller lagras.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
- Förordning (EG) 852/2004
- Förordning (EG) 853/2004
- Förordning (EG) 854/2004
- EU-direktiv (98/83/EG)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLVFS 2001:30).
- Djurskyddslag 1988:534, L 1,
- Djurskyddsförordningen 1988:539, L 2,
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter (DFS 2004:12) och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt och annan avlivning, L22
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter (DFS 2004:17) och allmänna råd om djurhållning inom lantbruket m.m., L100. Längst bak i föreskriften finns även L 100:1 och L 100:2.
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1999/95) om förprovning av djurstallar, L35. I denna föreskrift inkluderas även Djurskyddsmyndighetens ändringsföreskrift L 35:1
- Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)

Utbildning

Personal som utför slakt ska ha tillräckliga kunskaper om hygien. Företag som bedriver livsmedelsverksamhet ska se till att personalen erhåller lämpliga kunskaper.

Jordbruksverket anordnar utbildningar för blivande klassificerare, godkänner klassificerare och utfärdar behörighetsbevis. Vidareutbildning av klassificerarna sker år-

ligen. Klassificeraren är anställd av slakteriet.

Personer som utför hantering, bedövning, slakt eller annan avlivning av djur ska ha tillräckliga kunskaper om djurskydd, om de bedövnings- och avlivningsmetoder som används samt hur utrustningen ska användas och underhållas.

Företag som bedriver verksamhet med avlivning av djur ska se till att personalen har genomgått lämplig utbildning. Genomgången utbildning ska dokumenteras.

TIPS!

Attityden och kompetensen hos den personal som genomför bedövning och avlivning av djur är avgörande för kvaliteten på djurhanteringen. Det kan också i hög grad påverka produktkvaliteten och konsumenternas förtroende för företaget. Den organiserade utbildning som finns för privata slakterier idag är via utbildningsprogrammet Meny. Meny kan förmedla kontakter och ge ett ekonomiskt stöd för att starta upp en ny cirkel – en grupp av företagare med gemensamma problemställningar. Tidigare cirklar har avsatt cirka 6 heldagar per år plus hemarbete för sin utbildning. Intyg delas ut till dem som genomfört godkänt teoretiskt och praktiskt prov. Slakterierna får också besök av konsulter.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2002:14) om klassificering av slaktkroppar
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter (DFS 2004:12) och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt och annan avlivning, L22
- Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)

LÄS MER:

- På Meny:s hemsida (www.meny.se) under Cirklar / slutförda kan du läsa om en av Menycirkelarna: Kvalitetsutveckling av djurhantering vid svenska slakterier. Kontaktpersoner för utbildning av företagare och personal vid slakteri:
Anne Algers: tel. 0511 – 67 265,
e-post: anne.algers@lmv.slu.se
Yngve Andersson: tel. 031-335 56 40,
e-post: ya@sik.se

Djurhantering och slakt

Mottagning på slakteriet

Hov- och klövbärande djur

Slakterier måste begära information från djurhållare. Det kan vara ett standardiserat formulär eller elektroniska data. Slakteriet får inte ta emot djur om relevant information saknas. Den driftsansvariga på slakteriet ska ha fått informationen minst 24 timmar innan djur anländer till slakteriet. Efter utvärdering av informationen ska denna göras tillgänglig för den officiella veterinären minst 24 timmar innan djuret anländer.

Med informationen ska man kunna garantera att varje djur som tas emot

- ▶ Har identifierats på lämpligt sätt
- ▶ Åtföljs av uppgifter från den anläggning varifrån djuret kommer
- ▶ Kommer från en anläggning som får lov att skicka djur till slakteri
- ▶ Är rent och friskt
- ▶ Befinner sig i ett tillfredsställande tillstånd enligt djurskyddskraven

Myndigheten kan tillåta att information från jordbruksanläggningen följer med djuren i följande fall: grisar, fjäderfä, hägnat vilt eller nödslaktade djur där besiktning av levande djur redan genomförts av veterinär på jordbruksanläggningen som de kommer från; tama hästdjur; djur som inte levereras direkt från sin jordbruksanläggning.

Enligt Förordning 853/2004 får endast levande djur föras in i slakteriet (för undantag se under *Nödslakt*). Djurens ursprung måste säkerställas, djuren ska vara rena och slakt ska ske utan dröjsmål. Dock får djuren ges vila före slakt om det är nödvändigt för deras välbefinnande.

Fjäderfä och hardjur

För intransport till slakteri gäller samma regler som för hov- och klövbärande djur. Transportlådor ska vara av korrosionsbeständigt material samt vara lätta att rengöra och desinficera. För slakterier gäller samma regler som för hov- och klövbärande djur

Uppstallning av djur före slakt

Djurskyddsmyndigheten utfärdar föreskrifter om djurskydd, bl.a. om uppstallning och hantering av djur vid slakt. Fjäderfä, inklusive strutsfåglar, ska slaktas samma dag som de kommer in till slakteriet. Övriga djur får stallas upp på slakteriet högst en natt. Dricksvatten ska alltid finnas även vid kortvarig uppstallning (gäller ej fjäderfä).

Bland föreskrifterna finns medtaget att i stallet får djuren endast tillfälligtvis utsättas för mekaniskt buller överstigande 65 dB(A). Denna föreskrift trädde i kraft 1 januari 2006 men branschen har dispens t.o.m. 1 januari 2007.

Djur av olika art, kön, ålderskategori, djur som kommer från olika besättningar samt djur som kan förväntas vara aggressiva mot varandra ska hållas åtskilda. Slaktsvin av olika kön får dock hållas tillsammans.

TIPS!

Buller kan leda till stress så försök planera slakteriet så att djuren inte mer än tillfälligtvis utsätts för mekaniskt buller från det att de anländer till slakteriet tills de har bedövats.

Trånga boxar ger mer slagsmål och dålig vila. Djuren använder nipplar i liten utsträckning medan vattentråg används bättre. Studier har visat att grisar som befann sig i väntbox fick sänkt hjärtfrekvens vid kylning med dusch eller dimma t.o.m. vid så låg temperatur som +10° C.

Uppstallning > 12 timmar, övernattnig

Om tiden för transport och uppstallning på slakteriet överstiger 12 timmar ska djuren utfodras med tillräcklig mängd lämpligt foder. Kor, utom lågmjolkare, ska mjölkas var 12:e timme räknat från sista mjölkningen. Om djur hålls över natten (ej tillåtet för fjäderfä) ska de utfodras, liggytan ströas och lakterande kor mjölkas.

Allmänna råd är att mjölkande kor ska ges förtur till slakt och att djur inte bör hållas på slakteri över natten. Djur som ändå hålls över natt bör vara de sist inkomna.

OBSERVERA!

Rätt planering av drivgångar och tekniska lösningar för hantering och bedövning av djuren kommer att vara avgörande för djurskyddet, för slakteriverksamhetens effektivitet och personalens arbetsmiljö. Planera utifrån kunskap om djurens beteende!

Vid drivning ska djuren hanteras lugnt och de ska ha tillräckligt utrymme för att kunna förflytta sig och deras flockinstinkt ska utnyttjas. Nötkreatur som är vana vid att vara uppbundna och hästar ska ledas individuellt. Djuren ska tydligt kunna uppfatta drivvägen framför sig och får inte utsättas för vägval. Instrument som ger elektriska stötar får inte användas vid drivning av djur från transportfordon till stall eller inom en stallbyggnad.

Drivgångar ska vara horisontella eller luta svagt uppåt, maximalt 17 %. Golven ska vara halkfria och väl dränerade. Grindar eller liknande inredningsföremål ska vara försedda med ljuddämpningsanordningar eller vara utförda i material som ger samma funktion.

TIPS!

Högljudhet hos grisar tyder på stress och har ett samband med hjärtfrekvensen. Lampor ska belysa golvet utan att blända djuren och bedövningsutrymmet bör vara mer upplyst än drivgången dit. Skiftande material i golv eller väggar kan få djuren att tveka att gå vidare. Undvik golvbrunnar i drivgången och blindgångar eller skarpa krökar.

Besiktning av djur

Djuren ska besiktigas inom 24 timmar efter ankomst till slakteriet och tidigast 24 timmar före slakt. Besiktning ska utföras av en officiell veterinär. Av besiktningen ska det särskilt framgå om det finns tecken på brister i djurskyddet eller annat som kan skada djurs eller människors hälsa t.ex. zoonotiska sjukdomar. Besiktningveterinären kan tillåta att besiktning sker hos uppfödaren.

Vanligtvis ska minst en officiell veterinär vara närvarande på slakterier såväl före som efter slakt men i vissa slakterier och vilthanteringsanläggningar kan detta anpassas. Vad som gäller för detta framgår av Förordning

Slaktlokal

Djur som tagits in i slaktlokalen ska omedelbart bedövas, avblodas och hängas upp. Platsen där bedövning och avblodning sker ska vara avskild från övriga utrymmen i slakteriet.

Fixering, bedövning och avblodning

OBSERVERA!

Om bedövningen misslyckas p.g.a. dålig teknik eller bristande kunskap om fixering eller bedövning, orsakas djuret mycket stor smärta. Veterinären är skyldig att anmäla brister i djurskyddet. Det är mycket viktigt att företagaren utbildar sig själv och personalen och investerar i lämplig utrustning (se vidare under *Utbildning*). Generellt finns det mycket kort tid att hantera djuret från bedövning till avblodning. Stickning måste alltså ske rumsligt mycket nära bedövning.

Fixering

Vid mekanisk bedövning ska djurets rörelsefrihet begränsas (fixering) så att vapnet kan anbringas rätt. Följande metoder är tillåtna för fixering:

- ▶ Användning av bedövningsbox
- ▶ Fasthållning av djurets huvud med en grimma eller liknande vid mekanisk bedövning
- ▶ Manuell fasthållning av mindre djur
- ▶ Fotbyglar för fjäderfä med en vikt av högst 20 kg
- ▶ Slakttratt för andra fjäderfä än strutsfåglar

Fjäderfä, med undantag av strutsfåglar, som bedövas genom ett strömförande vattenbad får så skonsamt som möjligt hängas upp i fötterna omedelbart före bedövningen. Fotbyglarna ska vara anpassade till djurets storlek.

Användning av torr el (el utan vattenbad) till fjäderfä kräver dispens.

Utrustning, underhåll och reservutrustning

Utrustning som används vid bedövning eller avlivning av djur ska vara utformad samt

underhållas och användas på ett sådant sätt att bedövning eller avlivning sker snabbt och effektivt i enlighet med bestämmelserna i föreskrifterna. I praktiken måste alltså en bedövningsbox vara justerbar om man slaktar djur av olika storlek.

Lämplig reservutrustning ska finnas lätt tillgänglig för användning i nödsituationer. Utrustningen bör underhållas och kontrolleras regelbundet.

Vid kontroller på slakterier har man på senare tid uppmärksammat att vapenvården och förvaring av ammunitionen varit eftersatt. Detta leder till en lägre anslagsenergi och därmed försämrade bedövningseffekt. Ett typiskt tecken på detta är när man ser inåtrullade ögon eller s.k. nystagmus hos nötkreatur (trots ett välriktat skott). Ammunitionen bör förvaras torrt t.ex. på kontoret och inte ute i slaktlokalen där man ofta spolar med vatten. Observera däremot att nödutrustning, t.ex. bultpistol och lämplig ammunition för djurstorleken i fråga samt vass stickkniv ska vara tillgänglig i stallet när djur kan befinna sig där eller anlända med transport, alltså även efter slakten är slut för dagen. Utöver detta bör en "dagsranson" patroner tas ner till slakten varje morgon. Varje dag som vapnet använts ska det rengöras, smörjas och eventuella packningar kontrolleras. Denna vapenvård bör dokumenteras dagligen. Behovet av rengöring uppstår så snart vapnet använts, även om bara ett eller ett fåtal djur bedövats under dagen. En modellspecifik kontrollapparat (s.k. kronograf) som visar om bultens utgångshastighet är acceptabel bör införskaffas om sådan finns till bultpistolen i fråga. Dessa finns t.ex. till märket Cash.

Bedövning

Djurskyddsmyndighetens föreskrifter L22 innehåller skisser som visar var på djuret som vapen och eltång ska placeras.

Fråga: *Är det bäst att bedöva djur i grupp eller enskilt?*

Svar: Forskning och praktiska erfarenheter tyder på att djuren inte stressas av att stå nära ett djur som bedövas så länge man inte stressar upp djuret som ska bedövas. För flockdjur och icke avancerade djur innebär det bättre djurvälstånd om man kan undvika separation före

bedövning. Ofta sker dock avblodning skilt från levande djur t.ex. bakom en skjutdörr eller lucka.

Bedövning med bultpistol

Om bultpistol eller kulvapen används för att bedöva djur ska djuret skjutas så att hjärnan träffas och skadas på ett sådant sätt att djuret omedelbart förlorar medvetandet. Vapnet ska placeras i rätt vinkel mot skabenet. Avblodning ska påbörjas inom 60 sekunder efter bedövning.

OBSERVERA!

En korrekt fixering är viktig både för djurskydd och arbetarskydd. Nötkreatur fixeras i en justerbar skjutbox med halkfritt, plant golv före bedövning. För stora nötkreatur är bedövning med bultpistol eller kulvapen vanligast. Elbedövning av nöt är inte tillåten.

Bedövning med eltång

Bedövningsutrustningen för elbedövning ska vara försedd med en teknik som garanterar att föreskriven strömstyrka uppnås, en signal som för operatören tydligt anger att strömkretsen är sluten samt en mätare som visar strömstyrkan i den slutna kretsen.

Vid individuell bedövning ska utrustningen vara försedd med en anordning som mäter motståndet och som förhindrar att apparaten kan användas om minsta tillåtna strömstyrka ej kan uppnås.

Vid användning av strömförande vattenbad ska vattennivån kunna regleras för att säkerställa kontakt med djurets huvud.

Avblodning ska påbörjas inom 20 sekunder efter elbedövning. Därför måste stickning ske rumsligt mycket nära bedövningen.

Bedövning av grisar och får med el används ofta vid mindre slakterier. Enligt erfarenhet är förutsättningen att man kan komma åt djuret bakifrån och vidröra det med elektroderna utan att djuren flyttar sig. Djuren ska alltså vara vana vid hantering. Om strömstöten hamnar fel sker inte den avsedda bedövningen. Det är svårt att i efterhand fastställa om det blivit en felplacering eftersom elstöten ändå har en så kraftig påverkan på djuret.

En vanlig erfarenhet är att de kraftiga spänningar som uppstår i djuret ofta ger upphov till kvalitetsförsämringar hos grisar, t.ex. blöd-

ningar i köttet och brutna bogblad. Det kan även leda till för lågt pH i köttet. Enligt studier kan man i viss mån motverka detta genom att kyla slaktkroppen så fort som möjligt.

Elavlivning vid slakt är inte tillåtet. Slaktade djur ska alltid avlivas genom avblodning.

Bedövning med koldioxid

Vid bedövning av svin med gas (koldioxid) ska koncentrationen vara minst 90 % CO₂.

En vanlig bedövningsmetod för grisar är användning av gas (koldioxid). Dagens teknik förutsätter ett cirka 4 m djupt schakt för att behålla gasen. Fördelen med gasbedövning är att man kan bedöva grisarna i grupp (eller par), utan fixering och att det inte sker någon misslyckad bedövning, förutsatt att gaskoncentrationen är den rätta. Nackdelen är att grisarna kan hinna vakna till igen om inte den följande uppkrokningen och avblodningen sker mycket snabbt. Avblodning av hela gruppen ska påbörjas inom 60 sek.

Vid koldioxidbedövning av höns ska djuren utsättas först för 35-45 % CO₂ under minst 60 sekunder och sedan för 75-85 % CO₂ under minst 120 sekunder.

Avblodning, bedövningskontroll

Efter bedövning och innan avblodning påbörjas ska kontroll ske av djurens blick/pupiller, andningsrytm och muskelrörelser. Djuren ska uppvisa de karakteristiska tecken på medvetslöshet som är specifika för respektive bedövningsmetod. Om fjäderfä avblodas genom automatisk halsavskärning ska det finnas någon till hands som slaktar djuren omedelbart om utrustningen inte fungerar. Efter avblodning ska för varje djur kontroll ske att djuret är dött innan andra åtgärder får vidtas.

Slakthygien vid avhudning och urtagning

Det finns inte längre krav på att avhudning och uppslaktning måste ske med upphängda slaktkroppar. Dock måste momentet utföras utan onödigt dröjsmål och så att kontaminering av köttet undviks. Slaktkroppar och slaktbiprodukter får inte komma i kontakt med golv, väggar eller plattformer.

Tömning av magar och tarmar får inte ske

i slaktlokalen. Rengöring av tömda magar och tarmar kan få utföras om detta sker vid annan tidpunkt än vid slakttillfället (se *Skilda arbetsmoment i samma lokal*). Hudar, horn, klövar och hovar ska förvaras så att de inte förorenar livsmedel och avlägsnas så fort som möjligt (se *Tarpaket, kasserat kött och annat avfall*).

I Förordning 853/2004, bilaga III framgår att bl.a. följande krav ska uppfyllas:

- ▶ Bedövning, avblodning, avhudning, urtagning och annan uppslaktning ska utföras utan dröjsmål och på ett sådant sätt att kontaminering av köttet undviks.
- ▶ Fullständig avhudning av slaktkroppen och andra delar som är avsedda som livsmedel måste utföras.
- ▶ Då hudar och skinn avlägsnas måste all kontakt mellan skinnets utsida och slaktkroppen förhindras.
- ▶ Personal och utrustning som är i kontakt med utsidan av skinnet får inte komma i kontakt med köttet.
- ▶ Mag- och tarm innehåll får inte komma ut under och efter urtagning och mjölk får inte förorena slaktkroppen.
- ▶ Svin måste efter avhudning eller skällning sköljas grundligt med vatten av dricksvattenkvalitet.
- ▶ Synlig fekal kontaminering får inte finnas på slaktkropparna utan måste genast avlägsnas genom t.ex. putsning.
- ▶ Slaktkroppar och slaktbiprodukter får inte komma i kontakt med någon annan slaktkropp, slaktbiprodukter eller inälvor innan besiktningen efter slakt har avslutats.

Nödslakt

Om ett för övrigt friskt djur råkat ut för en olycka så att hänsyn till djurets välbefinnande förhindrar transport till slakteriet, kan djuret slaktas på annan plats än slakteri och köttet släppas ut på marknaden. Inom ramen för de nya reglerna finns däremot ingen möjlighet att slakta ett icke skadat tamt hov- eller klövdjur på ursprungsplatsen om man vill att köttet ska kunna släppas ut på marknaden. Friska djur som får slaktas på ursprungsplatsen är struts samt hägnat vilt som hjortdjur, vildsvin och bison.

Före nödslakt ska djuret besiktigas av en veterinär. Efter avblodning kan mage och tarmar avlägsnas på plats om det sker under

överinseende av veterinär. Inälvorna ska åtfölja djuret till slakteriet. Om det tar mer än två timmar från avlivning till slakteri ska djuret kylas aktivt om inte klimatet medger annat. Intyg om veterinärbesiktning och ett intyg från djurhållaren ska följas med djuret. Slaktkroppen ska förses med en särskild kontrollmärkning.

Kontrollmärkning

Slaktkroppar av tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur (utom hardjur) och storvilt ska kontrollmärkas med SE, anläggningens godkännandenummer och EG. Kontrollmärkningen visar att offentlig kontroll har genomförts. Kontrollen ska genomföras av officiell veterinär eller på dennes ansvar. Om slaktkroppen delas i halv, kvartsparter eller om halva slaktkroppar delas i tre delar på slakteri eller vilthanteringsanläggning ska varje del ha en kontrollstämpel. Det tidigare kontrollnumret ersätts av anläggningens godkännandenummer, som i de flesta fall är samma siffror som tidigare men bokstäverna EEG har i Sverige ersatts med EG.

På större slakterier kan befintliga kontrollstämplar användas tills de behöver ersättas, dock längst t.o.m. 31 december 2009. Småskaliga slakterier med nationell stämpel, slakterier som endast varit godkända för den nationella marknaden, måste nu omprövas för att få ett nytt godkännande. I samband med detta erhålls en ny kontrollstämpel (betalas av företagaren). Om omprövningen kan göras i samband med ett ordinarie kontrollbesök och inte medför extra arbete för Livsmedelsverket, behöver inte omprövningen medföra kostnader. Om verksamheten t.ex. har förändrats eller inte uppfyller den nya lagstiftningen, medför även omprövningen kostnader för slakteriet. Till skillnad från den nationella kontrollstämpelein kan förpackningsmaterial med förtryckta kontrollmärken som beställts före 1 januari 2006 användas t.o.m. 31 december 2007.

Nödslaktade djur ska förses med en särskild kontrollmärkning som inte kan förväxlas med den märkning som används på slaktkroppar från normal slakt.

Besiktning av kött, veterinärtillsyn

Efter slakt ska köttet besiktigas av besiktningsveterinären. Besiktningspersonalen ska ha till-

gång till skrivplats och ett läsbart skåp.

Det är skillnad på prover i den offentliga kontrollen och prover i egenkontrollen. Prover inom ramen för egenkontrollen tas av slakteripersonal och skickas till analys på laboratorium. Dessutom tas trikinprover, som är offentliga prover, kontinuerligt i slaktkedjan. Övriga offentliga prover (exempel nedan) tas av kontrollpersonal.

Övrig veterinärtillsyn

- ▶ Allmän hygienkontroll av lokaler, inredning, utrustning, personal m.m.
- ▶ Provtagningar, exempelvis allmän bakteriologisk kontroll, TSE-provtagning, slumpmässig undersökning av förekomst av antibiotika och kemoterapeutika
- ▶ Inspektion av tarmpaket m.m.
- ▶ Journalföring och rapportering

Kylning

Kylutrymmen för nedkylning av slaktkroppar

Det krävs högre kapacitet för nedkylning och avlägsnande av kondens i lokaler för nedkylning av slaktkroppar än i lokaler som endast lagrar redan kylt kött. I ett slakteri ska det finnas kylrum som är tillräckligt stora så att de slaktade kropparna kan förvaras på ett hygieniskt sätt. Kylrummen ska vara konstruerade så att den kondens som bildas vid nedkylning av kropparna förs bort genom kylelement utan risk för att köttet förorenas. Kylrum ska ha temperaturmätning utrustning och en utrustning med tillräcklig kylkapacitet.

Kylprocessen

Alla slaktkroppar och allt kött ska omedelbart efter slakten kylas ned till högst +7°C. Ätliga organ ska kylas ned till +3°C. Tänk på att hålla en obruten kylkedja. Under kylningen ska ventilationen vara tillräcklig för att förhindra kondensbildning på köttets yta. Till dess att kropparna blivit nedkylda till rätt sluttemperatur ska de hänga så att de inte kommer i kontakt med väggar eller omgivande kroppar. Före transport måste köttet vara kylt till den nämnda temperaturen, som också måste hållas under

hela transportsträckan. Kött för infrysning ska frysas in utan onödigt dröjsmål.

TIPS!

Tänk på att planera ingången till kylutrymmet så att det ofrivilliga insläppet av varm luft via dörrarna minimeras! I praktiken är det slakttakten och det ofrivilliga luftutbytet via dörrarna som har störst inverkan på kylprocessen.

Det finns ingen angiven maxtid inom vilken slaktkropparna ska vara nerkylda. Det är vanligt att slaktkroppen kyls på ca 24 tim för svin och på ca 48 tim för nöt. Det kan ta flera dygn att kyla ned en slaktkropp utan att det får negativa konsekvenser. Det viktiga är att kropparna snabbt blir torra och svala på ytan och att det sker en fortsatt successiv nedkylning till +7°C. Det som absolut måste undvikas är att kroppar som har blivit delvis nedkylda värms eller fuktas upp på grund av för låg kylkapacitet när nya varma kroppar placeras i samma utrymme. För att uppnå en tillfredsställande kylning ska kylrumstemperaturen ligga på +2°C.

Till dess att kropparna blivit nedkylda till rätt sluttemperatur ska de hänga så att de inte kommer i kontakt med väggar eller omgivande kroppar. Detta är bl.a. en förutsättning för tillräcklig luftcirkulation och kylning och god produktkvalitet.

Fråga: Om mitt slakteri levererat kött där kärnan har en temperatur överstigande +7°C ska mottagaren då godkänna leveransen?

Svar: Nej, de bör genast ta kontakt med den kvalitetsansvarige på slakteriet.

Kyl- och fryshus för lagring

Enligt Förordning 853/2004 ska kyl- och fryslager godkännas och tilldelas ett godkännandenummer om anläggningen fryser in eller lagerhåller kött för industrin. Kyl- och fryshus som endast lagerhåller livsmedel för detaljhandeln ska registreras. En omförpackningsanläggning, d.v.s. en anläggning som bryter innerförpackning på redan inslagna animaliska produkter, för att skiva eller dela (bita) redan beredda livsmedel, ska godkännas och tilldelas ett god-

kännandenummer. För att säkra spårbarheten får inte livsmedelsföretagare släppa ut produkter av animaliskt ursprung som har omförpackats med innerförpackning utan att ett nytt identifieringsmärke har satts på produkterna.

Styckning

Styckningsanläggningar där tama hov- och klövdjur hanteras måste också följa de allmänna och särskilda reglerna för livsmedelslokaler (se *Lokaler*). För styckning räcker det att kommunen godkänner lokalerna.

Även om de nya reglerna öppnar upp för att endast ha en lokal för flera arbetsmoment eller andra funktioner, tänk på att det inte får äventyra hygien och att ansvaret för detta ligger hos livsmedelsföretagaren. Kom också ihåg att det kan bli dyrt och besvärligt att i efterhand ändra något som blivit fel planerat och byggt.

På slakterier får slaktkroppar av tama hov- och klövdjur styckas till halva slaktkroppar eller kvartsparter, och halva slaktkroppar till högst tre grovstyckade delar. Ytterligare styckning och urbening ska utföras på en styckningsanläggning. Allt SRM (specificerat riskmaterial, sid. 25) förutom ryggraden ska avlägsnas i slakteri. Ryggraden får även avlägsnas i styckningsanläggning. Beträffande borttagning av ryggrad från idisslare i styckningslokal, se även under *Livsmedelsavfall, specificerat riskmaterial*.

Kylkrav vid styckning

En snabb nedkylning håller tillbaka tillväxt av skadliga organismer. God hygien och säkra rutiner i den fortsatta förädlingskedjan minskar riskerna. Därför är det viktigt med en obruten kylkedja och snabb förpackning omedelbart efter styckning. Vanligtvis styckas köttet då det blivit färdigkylt. Därefter ska kärntemperaturen i köttet under hela tiden från styckning till emballering hållas vid +7°C eller lägre.

För att förhindra kontaminering av köttet ska kött avsett för styckning föras in till arbetsplatsen efter hand som det behövs och köttets temperatur hållas vid högst +3°C för slaktbiprodukter och +7°C för annat kött, t.ex. genom en rumstemperatur på högst +12°C. Om lokalerna är godkända för styckning av

kött från olika djurarter, ska säkerhetsåtgärder vidtas för att undvika korskontamineringsrisker.

Styckning av varmt eller delvis nedkyllt kött kan, efter medgivande från Livsmedelsverket, få ske vid styckningsanläggning som ligger i samma byggnadskomplex som slakteri. I detta fall måste köttet överföras till styckningslokalen antingen direkt från slaktlokalen eller efter en väntetid i ett sval- eller kylrum. Så snart köttet styckats ska det kylas till +7°C eller lägre. Alternativt kan köttet få transporteras omedelbart efter styckning om transporten inte pågår mer än två timmar.

TIPS!

Vid styckning av varmt kött reduceras behovet av kylutrymme väsentligt. Man både stycker och kyler köttet på samma yta som man annars kyler slaktkroppar på. Erfarenheter från styckning av varmt nötkött (följt av vaccummörning) är goda både beträffande köttkvaliteten (saftigt kött) och arbetsmiljö för styckarna. Styckning av varmt griskött är svårare p.g.a. att grisköttets detaljer lättare deformeras vid den efterföljande kylagringen.

Köttbehållare

Köttbehållare ska vara konstruerade så att det inte finns någon risk att köttet kommer i direkt kontakt med väggar och golv. Material som kan rosta eller ruttna är nästan omöjliga att hålla rena och bakteriefria. Eftersom trä suger åt sig fukt och obehandlat trä är svårt att hålla rent så är det i regel ett olämpligt material för utrustning.

Märkning

Livsmedelsföretagare måste ha system för att identifiera från vilka de tagit emot och till vilka de levererat produkter av animaliskt ursprung. Då blir identifieringsmärkning nödvändig. Identifieringsmärkning ska bl.a. ange produktionsland ("SE" för Sverige) och innehålla anläggningens godkännandenummer. Märkningen visar också att animaliska produkter har framställts. Märkning ska göras av livsmedelsföretagaren innan produkten lämnar anläggningen och för styckat kött och slaktbiprodukter fästs märket på emballaget.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
- Förordning (EG) 852/2004
- Förordning (EG) 853/2004
- Förordning (EG) 854/2004
- Djurskyddslag 1988:534, L1
- Djurskyddsförordningen 1988:539, L2
- Djurskyddmyndighetens föreskrifter (DFS 2004:12) och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt och annan avlivning, L22
- Statens jordbruksverks föreskrifter om klassificering av slaktkroppar (SJVFS 2002:14)

LÄS MER:

- Broschyrer från Jordbruksverket: Klassificering av slaktkroppar, nöt, svin, får, get, häst, ren och Putsning av slaktkroppar, www.sjv.se
- Videofilmer från Jordbruksverket: Klassificering av nötslaktkroppar; Klassificering av svinslaktkroppar; Klassificering av får och lamm, www.sjv.se.
- Benfalk, C; Edström, M; Geng, Q; Gunnarsson, F; Lindgren, K; Nordberg, Å. 2002. Mobila slakterier för nötkreatur och svin. JTI-rapport nr 300. JTI - Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Uppsala, www.jti.slu.se.
- Benfalk, C; Lindgren, K; Gunnarsson, F; 2003. Tillvägagångssätt för en bra djurhantering vid mobil slakt av gris. JTI-rapport nr 316. JTI - Institutet för jordbruks- och miljöteknik, Uppsala, www.jti.slu.se.

Transport av levande djur

I de nya hygienförordningarna finns särskilda krav om transporten av levande djur till slakteri: Djur ska behandlas varsamt vid uppsamling och under transport så att onödigt lidande undviks och djur som uppvisar sjukdomssymptom får endast transporteras med myndigheternas tillstånd.

Den omfattande regleringen om transport av djur finns i bestämmelserna om djurskydd: Djurskyddslagen och djurskyddsförordningen samt framförallt i de speciella föreskrifterna om transport av levande djur (DFS 2004:10), L5. Dessa föreskrifter omfattar nationella transporter i näringsidkande syfte där tiden inklusive i- och urlastning av alla djur överstiger 30 minuter. Även transporter till eller från andra länder om avståndet är längre än 50 km omfattas av bestämmelserna.

Det finns begränsningar gällande när djur får transporteras. Man får t.ex. inte transportera högräktiga eller nyförlösta djur, kalvar under två veckors ålder eller övriga däggdjur under en veckas ålder. Inte heller djur som inte kan stödja på samtliga ben eller gå in i ett lastutrymme av egen kraft eller i övrigt kan orsakas ökat lidande av en transport. Allvarligt skadade djur får endast transporteras till veterinär men om transporten innebär ett orimligt lidande bör man överväga att avliva djuret på plats.

Före registrering och det att transportverksamheten startar måste transportfordonet godkännas vid inspektion. Inspektionen utförs av kommunens djurskyddsinspektör. Transportören ska vara registrerad och transportmedlet ska uppfylla ett antal krav rörande ventilation, inredning, golvutformning m.m. Djuren måste ha tillräckligt utrymme under färden (se L5). Vid i- och urlastning ska lämplig utrustning t.ex. en landgång med minsta möjliga lutning, räcken och ett halkfritt underlag, som sluter väl an till lastutrymmet användas.

Nya bestämmelser om transport av djur kommer att träda i kraft den 5 januari 2007. Beteckningen är Rådets förordning (EG) 1/2005 om skydd av djur under transport och därmed sammanhängande förfaranden och om ändring av direktiven 64/432/EEG och 93/119/EG och förordning (EG) 1255/97. I samband med detta kommer även L5 att revideras.

TIPS!

Kurser för djurtransportörer anordnas i TYA:s regi. Utbildningen omfattar 3 kursdagar vid olika tillfällen och med hemuppgifter emellan. Information om kurser finns på TYA:s hemsida www.tya.se.

REGLER SOM SKA BEAKTAS

- Förordning (EG) 853/2004
- Förordning (EG) 411/98 om tilläggsnormer avseende skydd av djur vilka ska tillämpas på vägfordon som används för djurtransporter som överskrider åtta timmar.
- Förordning (EG) 1255/97 om gemenskapskriterier för mellanstationer och färdplan
- Djurskyddslag 1988:534, L1
- Djurskyddsförordningen 1988:539, L2
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter (DFS 2004:10) och allmänna råd om transport av levande djur, L5. I denna föreskrift inkluderas även ändringsföreskrifterna, L5:1 och L5:2

LÄS MER:

- www.djurskyddsmyndigheten.se
- Djurtransporter i Sverige och övriga EU "Packat och klart?": Gunnar Johansson, Veterinärmötet 2002.
- Handbok för djurtransportörer: Kan beställas från: TYA, Transportfackens Yrkes- och Arbetsmiljönämnd, tel 08-734 52 00, Fax 08-734 52 02, e-post kansli@tya.se. Boken fungerar även som kurslitteratur vid TYA:s kurser för djurtransportörer. Ny upplaga kommer att föreligga vid slutet av 2006. Kontaktperson för TYA:s kurser: Jan Gardell tel 044-33 01 53, mobil 070-594 27 28

Är det skillnader på svenska djurskyddsföreskrifter och EU's miniminivåer?

I föreskrifterna om hantering vid slakt (DFS 2004:12, L22) har ett minimidirektiv 93/119/EG för EU-länder införlivats. I några fall har det skett en skärpning av föreskrifterna. Ett exempel är att direktivet gäller produktionsdjur medan de svenska föreskrifterna omfattar ett tiotal djurarter även om de inte enbart varit produktionsdjur, såsom hästar och kaniner. Uppstallning av djur före slakt får ske maximalt en natt och djuren ska ha tillgång till strö. Istället för begrepp som tillräcklig eller lämplig finns angivna mått på t.ex. stallutrymme för djuren, bullernivåer och maximal tidsåtgång från bedövning tills att avblodning påbörjas. En del av dessa regler bygger på Europarådets regelverk för djurskydd vid slakt (R 91 7), som Sverige förbundit sig att följa.

Föreskrifterna om transport av levande djur (DFS 2004:10, L5) är resultatet av ett införlivande av EU-direktiv 91/628/EG. Dessutom finns bland annat två EG förordningar på området; (EG) 411/98 och (EG) 1255/97. De svenska föreskrifterna innebär skärpningar i några fall, samt kompletteringar. Föreskrifterna gäller inte för tillfälliga nationella transporter kortare sträckor då transporttiden inklusive i- och urlastning inte överstiger 30 minuter och inte heller då transporten är under 5 mil och går till eller från andra länder. Transporttiderna är mer strikt reglerade i Sverige och likaså transporter av dräktiga, nyförlösta och nyfödda djur. Försöksdjur och renar som är oreglerade i EU-direktivet omfattas av svenska föreskrifter. De transportfordon som ska användas i kommersiellt syfte måste godkännas.

För att veta vilka regler som gäller för vilt och kött från vilt, behöver man veta vad som räknas som primärprodukt, vilka mängder som levereras och om den som levererar en produkt är livsmedelsföretagare eller ej. Detta är generellt för livsmedelsleveranser. Dessutom behöver man hålla reda på vilka djurslag köttet kommer ifrån. Reglerna är relativt komplicerade, varför det kan finnas skäl till att kontakta Livsmedelsverket för mer detaljerad information.

Som primärproduktion räknas jakt, avlivning och urtag av inre organ i direkt anslutning till den plats där det vilda djuret har fällts samt lagring och transport av vilt med pälts respektive fjäderdräkt till vilthanteringsanläggning, direkt till konsument eller till detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument.

Vilt med pälts respektive fjäderdräkt är således primärprodukter. Små mängder primärprodukter kan få lämnas direkt till konsument utan att omfattas av Förordning 852/2004 med diverse krav, bland annat på lokaler, och 853/2004 med bland annat krav på besiktning. Kött av vilt räknas däremot inte som primärprodukt utan omfattas av båda de nämnda förordningarna. Trots att kött inte räknas som primärprodukt finns ett undantag (Artikel 1.3e), som innebär att små mängder kött från frilevande vilt eller hägnad kronhjort som är friförklarad från tuberkulos inte omfattas av Förordning 853/2004 med bland annat krav på köttbesiktning.

För jägare som *inte är livsmedelsföretagare* och som levererar små mängder oavhudat frilevande vilt (direkt till konsument, restaurang, eller till detaljhandelsanläggning som levererar direkt till konsument) gäller följande: Jägares leveranser omfattas varken av kraven på godkänd lokal (EG 852/2004) eller krav på besiktning (EG 853/2004). Däremot av kraven på redlighet och spårbarhet (EG 178/2004) som bl.a. innebär att jägaren t.ex. ska kunna ange från vilket område djuret kommer. Observera dock att för vissa djurslag (björn, vildsvin m.m.) gäller speciella nationella bestämmelser (LIVSFS 2005:20, §28-30). Dessa innebär att dessa djur alltid ska

levereras till vilthanteringsanläggning (se nedan). Ett undantag är på väg för kronhjortar från tuberkulosfria hägn.

Om en jägare som är *livsmedelsföretagare* levererar små mängder frilevande vilt eller hägnad kronhjort som är friförklarad från tuberkulos gäller samma regler som i stycket ovan. Om jägaren levererar kött från nämnda viltslag omfattas däremot leveranserna både av regler som bl.a. innebär att viltet måste slaktas upp i en godkänd lokal (EG 852/2004) och av spårbarhetskraven (EG 178/2002). Så länge det handlar om små mängder kött gäller dock inte kraven på bl.a. besiktning (EG 853/2004) utom för vissa djurslag (björn, vildsvin, m.m.).

Speciella bestämmelser gäller för jägares leveranser av små mängder björn, vildsvin och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos samt kron- och dovhjort som omfattas av Jordbruksverkets föreskrifter om organiserad hälsokontroll eller obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos. Dessa djurslag ska alltid levereras till vilthanteringsanläggning. För köttanläggningen gäller Förordning 853/2004 oavsett mängd kött, bl.a. krav på besiktning av köttet. Nya föreskrifter om kronhjort från hägn som friförklarats med avseende på tuberkulos väntas komma inom en snar framtid.

Hägnat vilt

Tillstånd och slakt

Efter tillstånd av länsstyrelsen får hjortdjur som genom naturlig utbredning tillhör den svenska faunan samt vildsvin, hare, fasan, rapphöna och gräsand hållas i vilthägn. Vidare får mufflonfår och korsningar mellan tam- och vildsvin hållas i vilthägn efter tillstånd av länsstyrelsen. Naturvårdsverket och Djurskyddsmyndigheten utfärdar författningar angående hållande av vilt i hägn.

Inom vilthägn får djur av den viltart som hägnet är avsett för jagas trots bestämmelserna om fredning (se *Jakt*). Kron- och dovhjort

som omfattas av Jordbruksverkets föreskrifter om organiserad hälsokontroll eller obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos måste levereras till vilthanteringsanläggning. Inälvor och skalle ska då alltid åtfölja kroppen.

Kraven vid slakt av hägnat vilt är desamma som för tamdjur (se *Slakt*). Under vissa förutsättningar, t.ex. om djuren inte kan transporteras, har dock livsmedelsföretagare möjlighet att avliva hägnade hov- och klövdjur på ursprungsplatsen. Det krävs tillstånd av Livsmedelsverket och slaktdag och tidpunkt måste meddelas i förtid.

Jordbruksanläggningen ska ha ett färdigt tillvägagångssätt för att sammanföra en grupp djur som ska slaktas så att de kan besiktigas före slakt. Om vissa villkor uppfylls behövs inte levande besiktning före slakt av hägnade hov- och klövdjur. Djuren ska t.ex. hållas i hägn som godkänt av länsstyrelsen och kontinuerlig kontroll av djuren ska genomföras med bl.a. obduktion av djur som dött.

Anläggningen måste ha utrymmen som är lämpliga för avlivning och avblodning av djuren. De avlivade och avblodade djuren ska utan onödigt dröjsmål transporteras till slakteri på ett hygieniskt sätt. Om transporttiden överstiger två timmar ska kropparna vid behov kylas ned. Urtagning får genomföras på plats under överinseende av en veterinär.

Om en slakterianläggning är godkänd för både slakt av tamdjur och för att hantera slaktkroppar av hägnat vilt, ska försiktighetsåtgärder vidtas för att, genom åtskillnad antingen i tid eller i rum av de arbetsmoment som utförs på de olika arterna, förhindra korskontaminering.

LAGAR OCH REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förförordning (EG) 853/2004
- Föreskrifter och allmänna råd om vilthägn och inhägnader för handelsträdgårdar m.m. för att förebygga skador av hare (NFS 2002:20)
- Föreskrifter om hållande av dovhjort och kronhjort i vilthägn (DFS 2004:23)
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt och annan avlivning (DFS 2004:12)
- Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos hos kron- och dovhjortar i hägn (SJVFS 1994:76)
- Statens jordbruksverks föreskrifter om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos hos kron- och

dovhjortar samt andra djur i samarbete med hjortar i hägn (SJVFS 2003:34)

- Jaktförordning (1987:905)
- Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)

Frilevande vilt

Jägare som levererar små mängder av frilevande vilt eller kött från frilevande vilt direkt till konsument eller till lokal detaljhandel som levererar direkt till konsument behöver varken godkännas eller registreras. Det finns inga fasta gränser för vad som räknas som små mängder viltkött, utan det bedöms från fall till fall. Bedömningen görs av behörig kontrollmyndighet, vanligtvis kommunen. Om verksamheten anses vara mindre omfattas den inte av de nya förordningarna. Förordning 853/2004 är sammanfattad under rubriken *Hantering av vilt efter att det fällt*.

Jakt

Fastighetsägaren har jakträtten på den mark som hör till fastigheten. Om markägaren inte själv vill jaga kan han/hon helt eller delvis upplåta jakträtten på annan. Vid jordbruksarrende har arrendatorn jakträtten på den arrenderade marken, om inte annat har avtalats.

Viltet är fredat och får jagas endast under de allmänna jakttider som anges i jaktförordningen. Jakten ska bedrivas så att viltet inte utsätts för onödigt lidande och så att människor och egendom inte utsätts för fara. Vid jakten får endast användas de vapen och jaktmedel i övrigt som regeringen föreskriver. Alla som jagar i Sverige måste årligen betala viltvårdsavgift.

Krav på utbildning

Sedan 1985 måste alla nytillkommande jägare avlägga jägarexamen. I en fullständig jägarexamen ingår en teoretisk och tre praktiska delar. Jägarexamen är ett krav för att få tillstånd att inneha jaktvapen.

Personer som jagar vilt i syftet att släppa ut detta på marknaden ska, enligt de nya hygienreglerna, ha tillräckliga kunskaper i viltpato-

logi och hantering av frilevande vilt för att kunna göra en första undersökning av viltet på plats. Det är dock tillräckligt om en person i ett jaktlag har dessa ytterligare kunskaper. Vid leveranser av små mängder viltkött behöver inte dessa krav på ytterligare utbildning uppfyllas.

Utbildningen måste innehålla följande ämnen:

- ▶ Anatomi, fysiologi och normalt beteende hos vilt.
- ▶ Onormalt beteende och sjukliga förändringar hos vilt på grund av sjukdomar, miljöföroreningar eller andra faktorer som kan påverka människors hälsa efter konsumtion av köttet.
- ▶ Hygienregler och korrekt metod för att hantera och transportera ett fäلت djuur.
- ▶ Lagstiftning och bestämmelser om hygien som gäller för att köttet ska få släppas ut på marknaden.

Hantering av vilt efter att det fällts

Storvilt ska vid behov avblodas efter att det fällts. Därefter ska viltet snarast möjligt öppnas och bukorganen tas ur. Kroppen och organen ska undersökas av utbildad person (se ovan) för att hitta eventuella tecken som kan tyda på att köttet utgör en hälsorisk. Om undersökningen inte ger misstanke om något onormalt ska den utbildade personen bifoga ett intyg på detta. Intyget ska innehålla datum, tidpunkt och plats för fällning av djuret.

Kött från frilevande vilt får endast släppas ut på marknaden om kroppen transporteras till en vilthanteringsanläggning så snart som möjligt. Storvilt får inte staplas under transporten. Organen måste åtfölja kroppen och gå att identifiera som tillhörande ett visst djuur. Om inälvorna inte tagits ur där djuret fällts ska detta ske direkt efter ankomsten till vilthanteringsanläggningen. Besiktning av köttet ska ske så snart som möjligt efter att viltet kommit till vilthanteringsanläggningen.

Kylning ska inledas inom skäligen tid efter avlivningen och nå en temperatur genom hela köttet på högst +7°C för storvilt och +4°C för småvilt.

En vilthanteringsanläggning måste uppfylla de allmänna kraven på lokaler och hygien (se de inledande avsnitten). Hanteringen kan ske i slakteri som har godkänts för både slakt av tamboskap och för att hantera slaktkroppar

av frilevande vilt, under förutsättning att detta sker skilt i tid samt att lokaler och annan utrustning noga rengörs och desinfekteras innan de används på nytt. Detta för att förhindra korskontaminering.

LAGAR OCH REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 853/2004
 - Jaktlag (1987:259)
 - Jaktförordning (1987:905)
 - Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS: 2005:20)
 - Naturvårdsverkets föreskrifter om jägarexamen (NFS 2005:4)
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

LÄS MER:

- Jägareförbundets hemsida: www.jagareforbundet.se
 - Jägarnas riksförbunds hemsida: www.jagarnasriksforbund.se
-

Fjäderfä och hardjur

Inhysning av fjäderfä styrs av Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om djurhållning inom lantbruket (DFS 2004:17), medan inhysning av hardjur styrs av Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om hållande av djur avsedda för sällskap och hobby (DFS 2005:8).

Den gamla gränsen för småskalig slakt finns inte längre kvar. Däremot finns fortfarande möjligheten till slakt av egenuppfödda djur utan veterinärkontroll men med kontroll från kommunen. Detta gäller fjäderfä och hardjur, t.ex. kalkon- och kaninslakt, och högst 10 000 djur per år. Slakterier utan veterinärbesiktning får endast slakta egenuppfödda djur men inte legoslakta. Det innebär att en liten uppfödare i närheten inte kan anlita ett sådant slakteri.

De nya reglerna medger försäljning i hela Sverige eftersom den lokala marknaden numera definieras som den nationella marknaden. Det är liksom tidigare, tillåtet att sälja direkt till konsument men dessutom till lokala detaljhandelsföretag med direktförsäljning till konsument, vilket kan innebära butiker men även restauranger och storkök. Ytterligare en nyhet är att det är tillåtet att bereda produkterna åtminstone så länge övergångsbestämmelserna i Förordning 2076/2005 gäller, d.v.s. till 31 december 2009.

Verksamheten ska utföras i lokal som är godkänd av kommunen (se *Lokaler*). De allmänna hygienreglerna i Förordning 852/2004 och djurskyddsreglerna för slakt ska följas (se *Slakt*). Styckning och vidare beredning får utföras i lokalen om kommunen godkänner detta och om produkterna avsätts som beskrivits ovan.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
- Förordning (EG) 852/2004
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om hygien
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om djurhållning inom lantbruket m.m. (DFS 2004:17)
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om villkor för hållande, uppfödning och försäljning m.m. av djur avsedda för sällskap och hobby (DFS 2005:8)

- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt och annan avlivning (DFS 2004:11)
- Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)

Struts

Inhysning av struts styrs av Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om hållande av strutsfåglar (DFS 2004:11). Slakt av strutsfåglar får ske i ett godkänt strutsslakteri samt i anläggning som är godkänd för slakt av tamboskap, hägnat vilt eller frilevande vilt om lokalerna även är anpassade och godkända för slakt av struts. Slakten av strutsfåglar ska då ske skild i tid från slakt av andra djurslag. De allmänna hygienreglerna i Förordning 852/2004, de särskilda reglerna i Förordningen 853/2004 och djurskyddsreglerna för slakt ska följas (se *Slakt*).

Strutsar får avlivas i anslutning till hägn och sedan transporteras till ett slakteri för vidare hantering om följande förutsättningar uppfylls:

- ▶ Att djuren står under fortlöpande veterinärkontroll.
- ▶ Att besiktningsveterinären i förväg informeras om de dagar när slakt ska ske.
- ▶ Att det finns en fälla där djuren kan besiktigas före slakt. Levande besiktning före slakt av struts behövs inte om vissa villkor uppfylls. Djuren ska t.ex. hållas i hägn som godkänts av länsstyrelsen och kontinuerlig kontroll av djuren ska genomföras med bl.a. obduktion av djur som dött.
- ▶ Att det finns en bedövningsbox där djuren kan bedövas och avblodas (tillåtna bedövningsmetoder för struts är bultpistol, kulvapen eller elektricitet).
- ▶ Att transporten till slakteriet sker snabbt och under hygieniskt acceptabla former. Om transporttiden överstiger 2 timmar ska transportutrymmet vara kylt.
- ▶ Att de avlivade djuren åtföljs av intyg från både livsmedelsföretagaren och officiell veterinär.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
 - Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 853/2004
 - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om hygien
 - Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om hållande av strutsfåglar (DFS 2004:11)
 - Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hantering av vissa djurarter vid slakt och annan avlivning (DFS 2004:12)
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

Kött och köttprodukter

Med köttprodukter menas t.ex. charkvaror och färdiglagade kötträtter. Köttberedningar är färskt kött till vilket smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller som har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur. Kött och köttprodukter är inte primärprodukter och krav på godkännande och registrering av anläggningen gäller oavsett storlek på produktionen.

Krav på råvaror

Färskt kött

Färskt kött är kött som inte varit utsatt för annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning. Kraven för färskt kött innebär alltså att enbart kylning, frysning eller djupfrysning får användas som konserverande behandling.

Malet kött

Råvarorna som används till malet kött ska uppfylla följande krav:

- ▶ Kraven för färskt kött, som innebär att enbart kylning, frysning eller djupfrysning är tillåtet som konserverande behandling
- ▶ Komma från skelettmuskulatur, inkl. vidhängande fettvävnader
- ▶ De får inte komma från benskrap från styckning eller putsning (med undantag för hela muskelstycken), maskinurbenat kött, kött som innehåller benfragment eller hud eller kött från skallar, tuggmuskler, området kring framknä och hasled, benskrap och musklerna i mellangärdet (utom om buk- och brösthinna avlägsnats).

Köttberedningar

Följande råvaror får användas till köttberedningar:

- ▶ Färskt kött
- ▶ Kött som uppfyller kraven som för malet

kött ovan

- ▶ Finfördelat, malet eller maskinurbenat kött, om det tydligt framgår att köttberedningen ska konsumeras först efter värmebehandling.

Maskinurbenat kött

Maskinurbenat kött måste uppfylla kraven på färskt kött. Material som inte får användas till maskinurbenat kött är fötter, halshud och huvud från fjäderfä samt huvudets ben, fötter, svansar, lärben, vadben och över- och underarmsben från andra djur.

Köttprodukter

Allt kött, inklusive malet kött och köttberedningar, som ska användas till köttprodukter, måste uppfylla kraven på färskt kött. Följande delar får inte användas för beredning av köttprodukter:

- ▶ Könsorgan från han- eller hondjur, med undantag för testiklar
- ▶ Urinorgan, med undantag för njurar och urinblåsa
- ▶ Brosk i struphuvud, luftstrupe och extralobularbronker
- ▶ Ögon och ögonlock
- ▶ Yttre hörselgången
- ▶ Hornvävnad
- ▶ Hos fjäderfä: huvud (med undantag för kam och öron, skäggötömmar och slör), foderstrupe, kräva, tarmar och könsorgan

Kontaminering och temperatur

Livsmedel ska i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering. Kontaminering innebär förekomst eller införande av en fara. En fara är någonting biologiskt (t.ex. bakterier), kemiskt (t.ex. rengöringsmedel) eller fysikaliskt (t.ex. metallbit), som kan ha negativ hälsoeffekt och därigenom göra livsmedlet skadligt. Livsmedelsföretagare får inte accep-

tera råvaror eller ingredienser eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel om de misstänks vara kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten blir otjänlig. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag ska förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.

Temperaturen är av avgörande betydelse för livsmedels säkerhet och hållbarhet. Om ett livsmedel förvaras lång tid vid en temperatur som är gynnsam för tillväxt av mikroorganismer ökar risken för att en matförgiftning ska inträffa. Vilka temperaturer som medger tillväxt varierar mellan olika organismer, men ofta anges ett temperaturintervall på ca +8°C till +60°C. Detta gäller vid såväl förvaring av kylda produkter som vid transporter och vid nedkylning, varmhållning och återupphettning av färdiglagad mat.

Olika bakterier tillväxer vid olika temperaturintervall. Det finns kyltåliga mikroorganismer som klarar av att tillväxa vid mycket låg temperatur, t.ex. *Yersinia enterocolitica*. Vid låga temperaturer sker dock tillväxten långsamt. För produkter som ger en lång hållbarhetstid, t.ex. charkuterier, kan dock även en långsam tillväxt till slut resultera i höga bakteriehalter. Den bakterie som främst är aktuell i dessa produkter är *Listeria monocytogenes*. Denna typ av livsmedel bör förvaras vid en temperatur på högst +4°C.

Livsmedel som kräver kylförvaring bör inte stå för länge utan kylning. Ett riktvärde kan vara att inte låta sådana livsmedel stå framme mer än två timmar i rumstemperatur (+20°C). Livsmedlen bör därefter konsumeras omedelbart eller kasseras. Värmebehandlade livsmedel bör kylas ned på kortare tid än 4 timmar om de inte ska konsumeras direkt.

Hygienkrav och produktionsanläggningar för kött och köttprodukter

Malet kött, köttberedningar och maskinurbanat kött

Anläggning för framställning av malet kött, köttberedningar och maskinurbanat kött ska utformas så att kontaminering av köttet och

produkterna kan undvikas, särskilt genom att arbetsmomenten kan pågå fortlöpande eller så att åtskillnad mellan de olika varupartierna säkerställs. Här gäller också de allmänna reglerna för livsmedelslokaler och hygien i Förordning 852/2004.

Enligt Förordning 853/2004 ska det finnas separata utrymmen för lagring av emballerat kött och oskyddat kött och produkter, om inte köttet lagras vid olika tider eller på ett sådant sätt att emballaget inte utgör en kontaminationskälla för köttet eller produkterna.

Anläggningen ska ha utrymmen med en utrustning som gör att följande temperaturer i köttet kan hållas:

- ▶ Fjäderfä: högst +4°C
- ▶ Slaktbiprodukter: högst +3°C
- ▶ Annat kött: högst +7°C

Det ska finnas utrustning för desinficering av verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst +82°C, eller ett alternativt system som ger samma verkan.

Arbetet ska organiseras så att kontaminering kan undvikas eller minimeras. Därför gäller det att särskilt se till att köttet håller angivna temperaturer och tas in i beredningslokalen efterhand som det behövs. Personal som hanterar oskyddade produkter måste ha utrustning för handtvätt försedd med kranar som är konstruerade för att förhindra att föroreningar förs vidare.

Maskinurbanat kött som framställs med metoder som inte förändrar strukturen på benen bör behandlas på annat sätt än maskinurbanat kött där strukturen på benen förändrats. Maskinurbanat kött av det första slaget (benstrukturen oförändrad) får användas i köttberedningar som är avsedda att konsumeras efter föregående värmebehandling. Köttet måste dock uppfylla vissa mikrobiologiska krav. Maskinurbanat kött av det andra slaget (benstrukturen förändrad) får endast användas för framställning av värmebehandlade köttprodukter. Kalciumhalten i maskinurbanat kött får inte överstiga 0,1 % av färskvaran.

Omedelbart efter produktionen ska malet kött och köttberedningar förpackas eller emballeras och kylas till en innertemperatur på högst +2°C för malet kött och +4°C för köttberedningar eller djupfrysas till en innertemperatur på högst -18°C. Dessa temperaturkrav ska bibehållas under lagring och trans-

port. Malet kött, maskinurbenat kött och köttberedningar får inte frysas om efter upptining.

Köttprodukter

För beredning av köttprodukter ska de allmänna reglerna om livsmedelslokaler och hygien följas (se de inledande avsnitten).

Livsmedelsavfall

Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall ska avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas. Avfallet ska placeras i behållare som går att stänga och som är i gott skick och är lätta att rengöra. Utrymmen för avfallsförvaring ska utformas och skötas så att de hålls rena och, när det är nödvändigt, fria från djur

och skadedjur. Allt avfall ska elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 853/2004
 - Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
 - Övriga författningar listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

LÄS MER:

- Vägledning – hygien: www.slv.se
-

Ägg

Primärproduktion

Inhysning av värphöns styrs dels av Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om djurhållning inom lantbruket (DFS 2004:17), dels av EU:s direktiv 99/74 vilket gäller för produktionsanläggningar med mer än 350 värphöns.

Vid yrkesmässig produktion av ägg för konsumtion gäller obligatorisk salmonellakontroll och skyldighet att föra anteckningar om verksamheten. Är produktionen inte yrkesmässig kan den anslutas till den frivilliga salmonellakontrollen. För anslutning krävs att en rad villkor är uppfyllda. Som exempel kan nämnas att personer som vistas i stallet ska bära särskilda skyddskläder och skodon, att det i stallet ska finnas ett förrum med hygiengräns, fodret ska vara värmebehandlat, insättning av djur ska ske enligt principen "allt in-allt ut" och prover ska tas från varje djurgrupp för undersökning avseende salmonella. Villkoren finns i Jordbruksverkets föreskrifter om frivillig och förebyggande salmonellakontroll av fjäderfäbesättningar (SJVFS 2000:118).

Produktion och uppsamling av ägg samt transport mellan olika byggnader och lagring hos äggproducenten är primärproduktion. Äggpackeri räknas dock inte som primärproduktion.

Man behöver inte vara registrerad eller godkänd för att producera och sälja mindre mängder ägg direkt till konsument på den egna gården eller vid t.ex. torgförsäljning. Vid produktion av ägg måste dock alltid uppfylla kraven för primärproduktion (EG 852/2004, bilaga I) och krav på spårbarhet m.m. (EG 178/2002) uppfyllas, oavsett storlek på verksamheten. För ägg som levereras till lokala detaljhandelsanläggningar ska kraven på märkning av ägg tillämpas.

Reglerna om hygien och journalföring för primärproduktion är mycket allmänt hållna. Grundläggande är dock att livsmedelsföretagare så långt det är möjligt ska se till att primärprodukterna skyddas mot kontaminering. Detta innebär bl.a. att du som producerar och säljer ägg ska se till att utrymmen, utrustning, behållare och transportlådor hålls rena och när så är nödvändigt desinficeras.

För att förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel ska försiktighetsåtgärder vidtas när nya djur förs in i besättningen och misstänkta utbrott av sådana sjukdomar ska rapporteras till Jordbruksverket. Eventuella fodermedelstillsatser och veterinärmedicinska preparat ska användas på ett korrekt sätt. Ett exempel är att karenstider måste följas. Tänk också på att så långt som möjligt förhindra att djur och skadedjur förorenar produkterna och att lagra och hantera avfall och farliga ämnen på ett säkert sätt (se *Avfall*). Primärproducenter behöver inte uppfylla kraven på HACCP.

Livsmedelsföretagare ska föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror i produktionen. Den som producerar ägg ska särskilt föra journal över:

- ▶ Uppgifter om art och ursprung i fråga om foder som ges till värphönsen.
- ▶ Uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som hönsen fått, behandlingsdatum samt karenstid.
- ▶ Uppgifter om förekomsten av sjukdomar som kan påverka säkerheten hos äggen.
- ▶ Resultat av analyser som utförts på prover från djur eller andra prover för diagnosändamål av betydelse för människors hälsa.
- ▶ Relevanta rapporter om kontroller av höns eller ägg.

Äggpackerier

I producentens lokaler och under tiden fram till försäljning till konsument ska ägg förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus. Ägg ska förvaras vid den temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper och ska levereras till konsumenten inom högst 21 dagar från värpning.

För att kunna sälja förpackade ägg måste äggpackeriet godkännas. Tillstånd för kontroll och packning av ägg söks hos Livsmedelsverket. Livsmedelsverket tilldelar packeriet

ett kontrollnummer, vilket alltid inleds med en landskod (SE för Sverige).

Packeriets lokaler ska vara byggda och utrustade så att:

- ▶ De är tillräckligt stora i förhållande till den mängd arbete som utförs där.
- ▶ De medger en lämplig ventilation och belysning.
- ▶ De kan rengöras och desinficeras ordentligt.
- ▶ Äggen skyddas mot stora svängningar i yttertemperaturen.
- ▶ De enbart används till hantering och lagring av ägg.

Lokaler och teknisk utrustning ska hållas rena och i gott skick och vara fria från främmande lukter. Den tekniska utrustningen ska kunna säkerställa en korrekt hantering av äggen och ska särskilt omfatta:

1. Lämplig genomlysningsutrustning som ska vara bemannad under hela tiden den är i drift och som medger separat undersökning av varje ägg.
2. Anordning för mätning av luftblåsans höjd.
3. Utrustning för klassificering av äggen efter vikt.
4. En eller flera justerade vågar för vägning av äggen.
5. Utrustning för stämpling av ägg.

Förpackningar för ägg ska vara stöthållfasta, torra, rena och framställda av material som skyddar äggen mot främmande lukt och risken för kvalitetsförsämring.

Märkning av ägg

Märkning av enskilda ägg

Enskilda ägg ska märkas med ett särskiljande nummer. Märkningen på ägg ska bestå av en kod som gör det möjligt att identifiera produktionssystem (0-3), ursprungsland (SE) och produktionsanläggning (unik kod för varje anläggning, högst 3 siffror). Äggen kan stämplas antingen av producenten eller av packeriet.

Kod för produktionssystem:

- 0 = ekologisk produktion
- 1 = frigående utomhus
- 2 = frigående inomhus
- 3 = burhöns

Utöver koden kan produktionssystemet även anges i klartext på ägget. Då ska följande termer användas:

- ▶ Frigående (alternativt frig.) ute
- ▶ Frigående (alternativt frig.) inne
- ▶ Burägg

Reglerna om märkning gäller inte ägg som producenten säljer på den egna gården eller vid dörrförsäljning direkt till konsument för dennes egna bruk. Äggproducenter som har max 50 värphöns är undantagna från kravet att märka ägg som säljs på en lokal offentlig marknad, under förutsättning att producenternas namn och adress anges på försäljningsstället.

Märkning av förpackning

Förpackningarna ska märkas med följande (för lösviktsägg gäller att skylt med motsvarande information ska finnas):

1. Varans namn (ägg eller hönsägg)
2. Packeriets namn och adress
3. Packeriets kontrollnummer (SE för Sverige)
4. Antal ägg
5. Kvalitetsklass (samt uppgift om eventuell tvättning)
6. Viktsklass (XL, L, M, S)
7. Datummärkning (bäst före-datum)
8. Kylförvaring efter köp
9. Produktionssystem

Förpackningar får också märkas med en del frivilliga uppgifter som t.ex. datum som ger ytterligare upplysningar, reklam, nettovikt, ursprung och typ av foder. Om man vill märka förpackningen med uppgift om vilken typ av foder hönsen fått ska vissa villkor vara uppfyllda. De berör bl.a. fodrets sammansättning och krav på dokumentation hos producent, äggpackeri och foderföretag.

Vid försäljning av ägg direkt till konsument gäller inte reglerna om märkning av förpackning. Däremot ska bäst före-datum tydligt anges på anslag eller etikett på förpackning eller som överlämnas till konsumenten.

Förädlade produkter med ägg

Förädlade produkter kan exempelvis gälla pannkakor eller bakning. Här gäller allmänna regler om livsmedelslokaler och hygien (se de inledande avsnitten)

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) nr 1907/90
 - Förordning (EG) nr 2295/2003
 - Förordning (EG) nr 852/2004
 - Förordning (EG) nr 853/2004
 - EU-direktiv 1999/74/EG
 - Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om hönsägg (SLVFS 2003:43)
 - Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
 - Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om djurhållning inom lantbruket m.m. (DFS 2004:17)
 - Statens jordbruksverks föreskrifter om obligatorisk salmonellakontroll av fjäderfä för yrkesmässig produktion av konsumtionsägg och journalföring av sådan fjäderfåhållning (SJVFS 1995:78)
 - Statens jordbruksverks föreskrifter om frivillig och förebyggande salmonellakontroll av fjäderfäbesättningar (SJVFS 1995:79)
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

LÄS MER:

- Branschriktlinjer för äggpackerier: www.svenskaagg.se
 - Hönsägg – bedömning av kvalitet: www.slv.se
 - Märkning av hönsägg: www.slv.se
-

Mejeri – obehandlad mjölk och mjölkprodukter

Inhysning av djur avsedda för mjölkproduktion styrs av Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om djurhållning inom lantbruket (DFS 2004:17). De allmänna hygienreglerna i Förordning 852/2004, särskilda reglerna i Förordningen 853/2004 och djurskyddsreglerna för slakt ska följas (se *Slakt*). Mjölkning och förvaring av mjölk på jordbruksanläggning är primärproduktion. Mjölk som hämtats från en jordbruksanläggning är dock inte längre en primärprodukt.

En verksamhet där primärproducenten, på den egna gården, överläter mindre mängder obehandlad (opastöriserad) mjölk, kolostrum eller grädde direkt till konsument, behöver varken godkännas eller registreras. Detsamma gäller producenters direkta leveranser av kolostrum till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar kolostrum direkt till konsument. Detta får dock inte ske i sådan omfattning att det liknar butiksförsäljning. Man får alltså inte sälja obehandlad mjölk i gårdsbutik.

Det finns inga fasta gränser för vad som räknas som små mängder obehandlad mjölk, utan det bedöms från fall till fall. Bedömningen görs av behörig kontrollmyndighet, vanligtvis kommunen. Även om produktionen anses vara mindre måste du alltid uppfylla kraven för primärproduktion (EG 852/2004, bilaga I). Värt att observera är att du som livsmedelsföretagare inom primärproduktionen är ansvarig för de livsmedel du släpper ut på marknaden. Krav på bl.a. säkerhet, redlighet och spårbarhet (EG 178/2004) gäller även denna typ av verksamhet.

Tidigare var det Jordbruksverket som ansvarade för föreskrifter om hygien, djurhälsa m.m. fram till dess att mjölken lämnade mjölktanken på gården. Eftersom de nya hygienföreskrifterna från EU även omfattar primärproduktion har Livsmedelsverket tagit över ansvaret för hygien på gården. Jordbruksverket har fortfarande ansvar för djurhälsan och Djurskyddsmyndigheten har ansvaret för djurskyddet. Kontrollmyndighet kommer i de flesta fall att vara kommunen.

Primärproduktion av mindre mängder obehandlad mjölk

Reglerna om hygien och journalföring för primärproduktion är mycket allmänt hållna. Grundläggande är dock att livsmedelsföretagare så långt det är möjligt ska se till att primärprodukterna skyddas mot kontaminering. Detta innebär bl.a. att den som producerar obehandlad mjölk ska se till att utrymmen, utrustning, behållare och transportlådor hålls rena och desinficeras när det är nödvändigt. För att förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras till människor via livsmedel ska försiktighetsåtgärder vidtas när nya djur förs in i besättningen och misstänkta utbrott av sådana sjukdomar ska rapporteras till Jordbruksverket. Djuren ska i möjligaste mån hållas rena. Eventuella fodermedelstillsatser och veterinärmedicinska preparat ska användas på ett korrekt sätt, t.ex. ska karenstider följas.

Tänk också på att så långt som möjligt förhindra att djur och skadedjur kontaminerar produkterna och att lagra och hantera avfall och farliga ämnen på ett säkert sätt. Personal som hanterar livsmedlen ska vara vid god hälsa och ha utbildning om hälsorisker. Primärproducenter behöver inte uppfylla kraven på HACCP.

Livsmedelsföretagare ska föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror i produktionen. Du som producerar mjölk ska särskilt föra journal över:

- ▶ Uppgifter om art och ursprung i fråga om foder som ges till mjölkarna.
- ▶ Uppgifter om veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som korna fått, behandlingsdatum samt karenstid.
- ▶ Uppgifter om förekomsten av sjukdomar som kan påverka säkerheten hos mjölken.
- ▶ Resultat av analyser som har utförts på prover från djur eller andra prover för diagnosändamål av betydelse för människors hälsa.
- ▶ Relevanta rapporter om kontroller av mjölk eller kor.

Krav för produktion av obehandlad mjölk

Mer detaljerade krav ställs på de producenter som producerar mjölk i större omfattning, se Miljöhusensyn – Egen tillsyn för lantbruksföretag (kan beställas från LRF). De regler i avsnittet ovan som handlar om primärproduktion av mindre mängder mjölk gäller förstås även här.

Obehandlad mjölk ska komma från friska djur som inte uppvisar några symptom på smittsamma sjukdomar, som genom mjölken kan överföras till människor. Speciellt när det gäller brucellos och tuberkulos ska obehandlad mjölk komma från djur som är konstaterat fria från dessa sjukdomar. Det får inte finnas några sår på juvret som kan tänkas påverka mjölken och inte heller någon synlig juverinflammation. Vid eventuell behandling av sjukdomar ska den, av veterinären angivna, karenstiden hållas.

Krav på lokaler och utrustning

Mjölkningsutrustning samt lokaler där mjölk förvaras, hanteras eller kyls ska vara belägna och utformade så att risken för föroreningar minimeras. Lokaler för förvaring av mjölk ska vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från utrymmen där djuren hålls samt ha lämplig utrustning för kylning av mjölken.

Ytor på redskap, behållare, tankar o.s.v. avsedda för mjölkning, uppsamling eller transport ska vara lätta att rengöra och desinficera och hållas i gott skick. Detta kräver användning av släta, tvättbara och giftfria material. Efter användning ska sådana ytor rengöras och vid behov desinficeras. Efter varje transport eller serie av transporter med kortare tid emellan, men åtminstone en gång per dag, ska utrustningen rengöras och desinficeras innan den används på nytt.

Hygien vid mjölkning, uppsamling och transport

Mjölkning ska utföras hygieniskt och de personer som mjölkar och/eller hanterar obehandlad mjölk ska iaktta god personlig hygien och bära lämpliga rena kläder. I närheten av mjölkningsplatsen ska det finnas tvättställ för tvättning av händer och armar. Spenar, juver och närliggande delar ska rengöras innan mjölkningen påbörjas.

Mjölk från samtliga djur ska kontrolleras

avseende organoleptiska (lukt, utseende, struktur) och fysikaliskt-kemiska avvikelser, antingen av personen som mjölkar eller med en metod som ger motsvarande resultat (t.ex. vid automatisk mjölkning). Mjölk som uppvisar avvikelser från inte användas som livsmedel.

Djur som genomgår en medicinsk behandling som gör det sannolikt att rests substanser överförs till mjölken ska kunna identifieras och mjölk från sådana djur får inte användas som livsmedel före karenstidens utgång. Mjölk får inte släppas ut på marknaden om den innehåller rester av antibiotika utöver tillåtna värden (anges av veterinär). Spendopplings- eller spraymedel får endast användas om de godkänts av myndigheterna.

Omedelbart efter mjölkning ska mjölken förvaras i ett rent utrymme som är utformat och utrustat för att undvika kontaminering. Mjölken ska omedelbart kylas till en temperatur på högst +8°C om den hämtas dagligen eller högst +6°C om uppsamling inte sker dagligen. Kylkedjan får inte brytas under transport och vid ankomsten till mejerianläggning får mjölkens temperatur inte överstiga +10°C.

Obehandlad mjölk måste uppfylla vissa kvalitetskriterier, bl.a. gränsvärden för bakterieinnehåll och somatiskt celltal. Det ställs olika krav beroende på vilket djurslag mjölken kommer ifrån och vad mjölken ska användas till (EG 853/2004, bilaga III).

Produktion av mjölkprodukter

Mjölkprodukter kan t.ex. vara pastöriserad mjölk, filmjölk och ost. För framställning av mjölkprodukter gäller allmänna regler för livsmedelslokaler och personhygien (se de inledande avsnitten). Branschriktlinjer för hantverksmässig tillverkning av ost och andra mjölkprodukter, som bland annat innehåller en vägledning till företagens HACCP-arbete är under utveckling. Dessa förväntas publiceras under hösten 2006 på Eldrimners hemsida (www.eldrimner.com) samt på Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se, skriv in "branschriktlinjer" i sökrutan och välj "Bedömda branschriktlinjer").

Kylning

Livsmedelsföretagaren ska se till att mjölken snabbt kyls till en temperatur på högst +6°C

när den tas emot på bearbetningsanläggningen och förvaras vid denna temperatur till dess att mjölken bearbetas. Detta för att förhindra bakterietillväxt. Mjölken kan få förvaras vid en högre temperatur om den bearbetas högst 4 timmar efter mjölkning eller om den behö- riga myndigheten av tekniska skäl tillåter en högre temperatur i samband med framställ- ningen av vissa mjölkprodukter.

Värmebehandling

Mjölk eller grädde för direkt konsumtion måste, för att få släppas ut på marknaden, ha genomgått värmebehandling motsvarande pastörisering eller annan behandling med samma effekt. När obehandlad mjölk eller mjölkprodukter värmebehandlas måste pro- cessen säkerställa att alla delar av produkten når bestämd temperatur under bestämd tid. Denna temperatur-tidkombination är avgöran- de för hur effektiv avdödningen av mikroorga- nismer blir. En hög temperatur under en kort tid kan ge samma avdödningseffekt som en lägre temperatur under en längre tid. Pro- cessen ska uppfylla internationell standard (Codex Alimentarius Recommended Inter- national Code of Hygiene Practice for Milk and Milk Products) avseende tryck, tempera- tur o.s.v.

Under värmebehandlingsprocessen är det viktigt att kontrollera relevanta parametrar som t.ex. temperatur, tryck, förslutning och mikrobiologi, bl.a. med hjälp av automatiska anordningar. Detta kan i de flesta fall jämstäl- las med de förfaranden som livsmedelsföre- tagaren ska vidta vid övervakning av kritiska styrpunkter enligt HACCP (sid. 16). Auto- matiska anordningar kan t.ex. vara kontinuer- lig registrering av temperatur och tryck. Re- gistreringen kan ske på olika sätt, t.ex. manu- ellt på papper eller elektroniskt (manuellt eller automatiskt).

Kriterier för obehandlad komjolk

Livsmedelsföretagare som framställer mjölk- produkter ska se till att obehandlad komjolk som ska användas för framställning av mjölk- produkter omedelbart före bearbetning inne- håller mindre än 300 000 bakterier per ml vid +30°C. Bearbetad komjolk (värmebehandlad) som används för framställning av mjölkpro-

dukter måste innehålla mindre än 100 000 bakterier per ml vid +30°C.

Om mjölken inte uppfyller dessa krav måste du som livsmedelsföretagare kontakta behörig myndighet och vidta åtgärder för att avhjälpa situationen. Vilken myndighet som ska kontaktas är inte klart ännu, men troligt- vis blir det kommunen (kommer att stå i branschriktlinjerna).

Förpackning och märkning

Omedelbart efter tappning i den anläggning där värmebehandlingen genomförs ska konsu- mentförpackningar med flytande mjölkpro- dukter förslutas med anordning som förhind- rar kontaminering. Förslutningssystemet ska vara utformat så att det klart framgår om för- slutningen har öppnats.

För allmänna bestämmelser om märkning, se *Märkning*. Produkter som framställts med obehandlad mjölk utan värmebehandling eller annan kemisk eller fysikalisk behandling, ska märkas med orden "framställd av obehand- lad mjölk".

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 853/2004
 - Förordning om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (1998:899)
 - Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
 - Djuvskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om djurhållning inom lantbruket m.m. (DFS 2004:17)
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

LÄS MER:

- Branschriktlinjer för småskaliga mejerier (ej klara när detta skrevs): www.eldrimner.com
 - Branschriktlinjer för mejerier (ej klara när detta skrevs): www.svenskmjolk.se
 - Vägledning – hygien: www.slv.se
 - Vägledning – mejeri: www.slv.se
-

Fisk

Primärproduktion

Begreppet primärproduktion gällande fisk omfattar fiske och hantering och transport av fisk till t.ex. auktionshall samt uppfödning, produktion och slakt av odlad fisk. Fisk räknas som primärprodukt även efter slakt, avblodning, rensning av bukorgan och borttagning av fenor.

Små mängder primärprodukter

För att sälja mindre mängder primärprodukter direkt till konsument eller till lokal detaljhandel som levererar direkt till konsument behövs inget tillstånd. Däremot måste dock de krav som ställs i Förordning 852/2004, bilaga I och krav på spårbarhet m.m. (EG 178/2004) uppfyllas. Det finns inga fasta gränser för vad som räknas som små mängder fisk, utan det bedöms från fall till fall. Bedömningen görs av behörig kontrollmyndighet, vanligtvis kommunen.

Reglerna om hygien och journalföring för primärproduktion är mycket allmänt hållna. Grundläggande är dock att livsmedelsföretagare så långt det är möjligt ska se till att primärprodukterna skyddas mot kontaminering. Detta innebär bl.a. att den som fiskar eller producerar fisk ska se till att utrymmen, utrustning, behållare och transportlådor hålls rena och när så är nödvändigt desinficeras. Tänk också på att så långt som möjligt förhindra att djur och skadedjur kontaminerar produkterna och att lagra och hantera avfall och farliga ämnen på ett säkert sätt. Personer som hanterar livsmedlen ska vara vid god hälsa och ha utbildning om hälsorisker. Primärproducenter behöver inte uppfylla kraven på HACCP.

Livsmedelsföretagare ska föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror i produktionen. Den som odlar fisk ska särskilt föra journal över:

- ▶ Uppgifter om art och ursprung i fråga om foder som ges till fiskarna.
- ▶ Uppgifter om veterinärmedicinska preparat

eller annan behandling som fiskarna fått, behandlingsdatum samt karenstid.

- ▶ Uppgifter om förekomsten av sjukdomar som kan påverka säkerheten hos produkten.
- ▶ Resultat av analyser som utförts på prover från fiskar eller andra prover för diagnosändamål av betydelse för människors hälsa.
- ▶ Relevanta rapporter om kontroller av fisken.

Fiske

För att bedriva yrkesmässigt fiske krävs en personlig yrkesfiskelicens. För att kunna få en yrkesfiskelicens krävs att fisket är av väsentlig betydelse för försörjningen (d.v.s. intäkten ska inte understiga två prisbasbelopp) och att fisket har anknytning till svensk fiskerinäring. För den som bedriver fiske som binäring till anställning eller annan verksamhet ska bruttoinkomsten från fisket, för att anses vara av väsentlig betydelse för försörjningen, utgöra minst 20 % av hushållets samlade inkomst av tjänst och näringsverksamhet under vart och ett av de senaste tre åren. Ansökan om yrkesfiskelicens görs hos länsstyrelsen. Om inkomsten från fisket understiger gränsen för yrkesmässigt fiske krävs ingen licens, men licens kan beviljas ändå om det finns särskilda skäl.

För att ett fartyg med en längd på minst 5 m ska få användas i yrkesmässigt fiske måste tillstånd från Fiskeriverket finnas. För att beviljas fartygstillstånd krävs att sökanden har en personlig yrkesfiskelicens samt att fartyget är registrerat i Sjöfartsregistret hos Sjöfartsverket. Fartyget måste vara utformat så att inte fiskprodukterna kontamineras och utrustning och material som används för att arbeta med fiskeriprodukter ska vara korrosionsbeständiga och lätta att rengöra och desinficera.

Föreskrifter från Fiskeriverket angående bl.a. fredningstider, tillåtna fiskemetoder och -redskap för olika fiskearter och minimimått för fisk finns specifikt för olika vattenområden t.ex. Östersjön, Skagerrak, Kattegatt och vissa sötvattenområden.

Så snart fiskeriprodukter har tagits ombord

ska de skyddas mot kontaminering och all påverkan från solen eller andra värmekällor. För sköljning av hel och urtagen fisk får dricksvatten eller rent vatten användas. Dricksvatten måste uppfylla både kemiska och mikrobiologiska krav (se *Vatten*), medan rent vatten åtminstone bör uppfylla de mikrobiologiska kraven.

Fiskodling

För att anlägga och driva en fiskodling krävs tillstånd av länsstyrelsen. Detta gäller även för odling av kräftor och blötdjur (t.ex. musslor). Vid prövningen tas bland annat hänsyn till risken för spridning av smittsamma sjukdomar. Därför är fiskodlingstillståndet ofta belagt med vissa villkor som anknyter till fiskhälsokontroll. Fiskodlingsföretagen måste varje år innan fiskodlingssäsongens början anmäla om och var verksamhet kommer att bedrivas.

Idag finns två parallella program för fiskhälsokontroll av odlad fisk, ett obligatoriskt och ett frivilligt. Hälsokontrollen har till uppgift att genom förebyggande åtgärder förhindra uppkomst och begränsa utbredning av smittsamma och miljöbetingade sjukdomar. För det obligatoriska programmet gäller att varje fiskodling årligen ska genomföra minst två hälsoinspektioner. Jordbruksverket är huvudman för det obligatoriska programmet. Besöken och provtagningarna är för närvarande kostnadsfria, men det förutsätts att någon från odlingen hjälper till vid provtagningen.

Fiskhälsan, FH AB har av Jordbruksverket utsetts till huvudman för den frivilliga hälsokontrollen när det gäller odlad fisk. Fiskhälsan utför också, på uppdrag av Jordbruksverket, den obligatoriska kontrollen vilket innebär att de två programmen samkörs vad avser den praktiska delen i fält. För de fiskodlingar som är anslutna till det frivilliga hälsokontrollprogrammet finns bl.a. fri fiskhälsovårdsservice och speciella bestämmelser för hur flyttning av fisk och rom får ske.

Det har tidigare inte funnits några specifika djurskyddsregler vad gäller hållande av fisk. Djurskyddsmyndigheten håller dock på att ta fram helt nya föreskrifter om fisk, som kommer att komma under år 2006. Grunden till föreskrifterna är en ny Europarådskonvention som beslutades i december 2005. Föreskrifterna kommer att gälla bland annat skötsel, utfodring och larmsystem för driftsstörningar i teknisk utrustning.

Vid transport av levande fisk ska lastnings-tätheten samt vattnets temperatur och syresättning vara anpassad till de arter som transporteras. Vid transporttid över två timmar ska syresättning ske kontinuerligt och kunna mätas med syrgaselektrod. Vattenbyte ska ske vid längre transporter för att förhindra förhöjda ammoniakhalter.

Slakt av odlad fisk ska ske så att spridning av smittsamma sjukdomar begränsas. Slakt- och rensavfall ska omhändertas och destrueras och transportutrustning för slaktad fisk ska desinfekteras.

Lagring och kvalitet

Fiske, slakt och förvaring är faktorer som påverkar kvaliteten och därmed hållbarheten på fisken. Fiskeriprodukter ska hanteras och förvaras på sådant sätt att de inte skadas och de ska kylas så fort som möjligt. Is för kylning av hel fisk ska vara gjord på dricksvatten eller rent vatten. Huvudskärning och rensning ska utföras under hygieniska förhållanden snarast möjligt efter fångsten. Vidare beredning av fiskprodukterna ska alltid utföras så att kontaminering förhindras.

Färska fiskeriprodukter, upptinade obearbetade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur ska hållas vid en temperatur som ligger nära den för smältande is. Frysta fiskeriprodukter ska hållas vid en temperatur på högst -18°C i alla delar av produkten. Hel, fryst fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver får dock förvaras vid högst -9°C .

Livsmedelsföretagaren är skyldig att göra en organoleptisk undersökning (lukt, utseende, struktur) av fiskeriprodukterna. Vid denna undersökning ska särskilt klagöras om dessa uppfyller alla kriterier på färskhet. Fiskprodukterna ska också okulärbesiktigas i syfte att upptäcka synliga parasiter innan de släpps ut på marknaden. Om de är tydligt angripna av parasiter får de inte användas som livsmedel.

Fisk är en känslig råvara och de viktigaste kvalitetsaspekterna för fisk är färskhet och låg bakterieförekomst. Om fisken lagras kommer bakterier att börja växa och det omättade fettet börjar snabbt härskna. Fisk har därför kort hållbarhet. Detta gäller i synnerhet den fisk som lever på våra breddgrader där vattnet är förhållandevis kallt. Fiskens ämnesomsättning och de bakterier som lever på fisken är därför

anpassade till att vara aktiva också vid kylskåpstemperaturer. Att kyla fisk innebär därför inte att hållbarheten på den förlängs på samma sätt som för kött från däggdjur. Fiskens hållbarhet är också betydligt kortare än köttets eftersom fiskfettet till stor del är omättat och därför härsknar snabbare än fett i kött.

Märkning

Vid detaljhandelsförsäljning av fisk, skaldjur och blötdjur ska konsumenten informeras om handelsbeteckning, produktionsmetod (fiskad, fiskad i sötvatten eller odlad) och fångstzon genom lämplig märkning. Om denna information inte kan lämnas får varan inte säljas. Vid lösviktsförsäljning i manuell fiskdisk och vid "självtag" ska märkningen finnas som anslag eller skylt i anslutning till fiskdisken. Reglerna gäller dock inte vid försäljning av mindre mängder fisk direkt från fiskare eller odlare till konsument.

De handelsbeteckningar som gäller för olika fiskarter finns i Livsmedelsverkets föreskrifter om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter (2001:37).

För allmänna regler om märkning, se *Märkning*.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
- Förordning (EG) 853/2004
- Förordning (EG) 2065/200
- Förordning om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (1998:899)
- Förordning om fisket, vattenbruket och fiskerinäringen (1994:1716)
- Fiskeriverkets föreskrifter om odling, utplantering och flyttning av fisk (FIFS 2001:3)
- Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1994:94) om obligatorisk hälsoövervakning av odlad fisk (omtryck 2000:2)
- Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll av husdjur (SJVFS 1993:42, kap. 9)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter (2001:37)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om transport av levande djur (DFS 2004:10)
- Övriga författningar som listas i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)

LÄS MER:

- Djurskyddsmyndigheten: www.djurskyddsmyndigheten.se
- Fiskeriverket: www.fiskeriverket.se
- Fiskodling och Fiskhälsokontroll – en sammanställning av aktuella regler för hälsokontroll av odlad fisk: www.sjv.se
- Vattenbrukarnas riksförbund: www.vattenbrukarna.se

Grönsaker, potatis, frukt och bär

En verksamhet där primärproducent säljer mindre mängder egenodlade vegetabilier (primärprodukter) direkt till konsument (t.ex. i gårdsbutik eller på lokal marknad) eller till lokal detaljhandel som säljer direkt till konsument, behöver varken godkännas eller registreras. Ett undantag är dock produktion och försäljning av groddar, där det krävs registrering även vid mindre mängder. Orsaken till detta är att det har förekommit en del hygieniska problem med groddar, bl.a. salmonella.

Det finns inga fasta gränser för vad som räknas som små mängder vegetabilier, utan det bedöms från fall till fall. Bedömningen görs av behörig kontrollmyndighet, vanligtvis kommunen. Om produktionen anses vara mindre omfattas den inte av Förordning 852/2004 och 853/2004. Även här är groddar undantagna. Vid produktion av groddar måste du alltid uppfylla kraven för primärproduktion (EG 852/2004, bilaga I) oavsett storlek på verksamheten.

Vårt att observera är att du som livsmedelsföretagare inom primärproduktionen är ansvarig för de livsmedel du släpper ut på marknaden även om du inte omfattas av de nya förordningarna. Krav på redlighet och spårbarhet (EG 178/2002) gäller även denna typ av verksamhet.

Primärproduktion

Odling och skörd av grönsaker, frukt och bär räknas som primärproduktion. Detsamma gäller för tvättning och sköljning av vegetabilier, bortrensning av blad från vegetabilier och sortering av frukt. Om du däremot skalar, river eller tärnar vegetabilier är det inte längre primärproduktion.

Reglerna om hygien och journalföring för primärproduktion är mycket allmänt hållna. Grundläggande är dock att livsmedelsföretagare så långt det är möjligt ska se till att primärprodukterna skyddas mot kontaminering. Detta innebär bl.a. att den som producerar eller skördar växtprodukter ska se till att utrymmen, utrustning, behållare och transportlådor hålls rena och när så är nödvändigt desinficeras. Hygieniska produktions-, transport- och lag-

ringsvillkor för den specifika växtprodukten måste kunna garanteras. Tänk också på att så långt som möjligt förhindra att djur och skadedjur kontaminerar produkterna och att lagra och hantera avfall och farliga ämnen på ett säkert sätt. Personal som hanterar livsmedlen ska vara vid god hälsa och ha utbildning om hälsorisker. Primärproducenter behöver inte uppfylla kraven på HACCP.

Livsmedelsföretagare ska föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror i produktionen. Den som producerar växtprodukter ska särskilt föra journal över:

- ▶ All användning av växtskyddsmedel och pesticider.
- ▶ All förekomst av skadedjur eller sjukdomar som kan påverka säkerheten hos produkter av vegetabiliskt ursprung.
- ▶ Resultaten av relevanta analyser som utförts på prover från växter eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

Vatten som används till bevattning och sköljning av vegetabilier ska vara rent, men det måste inte vara av dricksvattenkvalitet. För sköljning av frukt och grönsaker som ska ätas direkt är det lämpligt att använda dricksvatten, medan rent vatten kan vara tillräckligt om produkterna ska vidareförädlas, t.ex. kokas till sylt. Producenten ansvarar för att det vatten som används är av tillräckligt bra kvalitet för att inte förorena produkterna.

Färsk frukt och färska grönsaker, inklusive potatis, som inte skalats, skurits i bitar eller behandlats på liknande sätt är undantagna från kravet på märkning med datum för minsta hållbarhetstid (bäst före-dag). Detta undantag omfattar dock inte groende frön och liknande produkter som groddar av baljväxter (LIVSFS 2004:27).

Sylt

För framställning av sylt, gelé eller marmelad gäller allmänna regler för livsmedelslokaler och hygien (se de inledande avsnitten).

För syltens beskaffenhet gäller dock särskilda regler. Det ska alltid finnas en minimihalt av frukt i produkten för att den ska få kallas sylt, gelé eller marmelad. Som huvudregel gäller minst 350 g frukt per 1000 gram färdig vara, men kravet på mängd frukt är olika för olika fruktsorter (se LIVSFS 2003:17).

Sylt, gelé och marmelad ska märkas med frukthalt angiven som "fruktmängd: ... g per 100 g" färdig produkt. I märkningen ska också den sammanlagda sockerhalten anges med "total mängd socker: ... g per 100 g". Uppgifterna om frukthalt och sockerhalt ska stå med klart läsliga bokstäver på förpackningen. Se i övrigt avsnittet *Märkning*.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 178/2002
 - Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om sylt, gelé och marmelad (LIVSFS 2003:17)
 - Föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27)
 - Förordning om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (1998:899)
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

Bageri och konditori

Innan verksamheten vid ett bageri eller konditori startar måste verksamheten godkännas eller registreras av kontrollmyndigheten (se *Livsmedelssäkerhet*, under rubriken *Godkännande eller registrering?*). Ett godkännande ställer krav på såväl lokaler som egenkontrollprogram.

Bagerier och konditorier omfattas av de allmänna kraven på lokaler och hygien, liksom av kraven på spårbarhet, egenkontrollprogram och HACCP, se de inledande avsnitten. Sveriges Bagare och Konditorer har utarbetat en branschvägledning/branschriktlinje för att underlätta anpassningen till reglerna. Livsmedelsverket har bedömt den som lämplig för att uppfylla Förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien. Vägledningen omfattar såväl leveransbagerier som verksamheter med försäljning av bageri- och konditoriprodukter (ej varma maträtter), och benämns "OK! Rent mjöl i påsen". Vägledningen innehåller en mer detaljerad beskrivning av vad som krävs vid bageri- och/eller konditoriverksamhet.

Vid tillverkning av bageri- och konditori-produkter är det relativt vanligt att använda ingredienser som kan framkalla allergier hos allergiska personer (så kallade allergener). De livsmedel som oftast ger allergiska reaktioner är mjölk/mjölksprodukter, ägg, fisk, skaldjur, baljväxter, spannmål, fröer och nötter. Ofta räcker det med en mycket liten mängd av det ämne som utlöser allergin för att känsliga personer ska reagera mer eller mindre kraftigt. Därför är det viktigt att noggrant rengöra ytor och utrustning som varit i kontakt med ett allergiframkallande ämne innan tillverkning av en annan produkt påbörjas. Tänk också på att täcka över alla livsmedel som förvaras oförpackade.

På förpackningsmaterial och märkning ställs samma krav som för andra livsmedel (se *Förpackningar* respektive *Märkning*). Om kunder köper oförpackade produkter ska motsvarande information kunna ges muntligen.

För att minska tillväxten av sjukdomsframkallande och kvalitetsförstörande mikroorganismer är det viktigt att förvara råvaror och ingredienser vid rätt temperatur. För att försäkra sig om att så sker ska temperaturen

kontrolleras, såväl på t.ex. kylskåp och frysar som direkt på livsmedel, vid inleverans och förvaring. Kylvaror, t.ex. mejeriprodukter och bakverk, ska förvaras så att dess temperatur inte överstiger +8°C. Om man sätter varm mat i kylskåpet höjs temperaturen och kvaliteten på annan mat i kylskåpet försämras. Avsvalning ska därför ske i ett särskilt avsvalningsskåp. Tänk även på att vara extra vaksam vid all tillverkning där känsliga produkter ingår, t.ex. grädde, vaniljkräm och röror till smörgåsar, eftersom rumstemperaturen i ett bageri är ofta högre än i andra lokaler.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
 - Förordning (EG) 852/2004
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

LÄS MER:

- OK! Rent mjöl i påsen! Branschriktlinjer för bagerier och konditorier. Kan laddas ner från www.slv.se: skriv in "branschriktlinjer" i sökrutan och välj "Bedömda branschriktlinjer"
 - Livsmedelsverket: www.slv.se
 - Sveriges Bagare & Konditorer: www.bageri.se
-

Gårdsbutik och direktförsäljning

Gårdsbutik

Gårdsbutiker omfattas av de allmänna bestämmelserna i de inledande avsnitten fram till *Slakt*, t.ex. kraven på godkännande eller registrering, egenkontrollprogram, lokaler, utrustning och livsmedelshygien (EG 852/2004 om livsmedelshygien och EG 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung). Kraven på spårbarhet (EG 178/2004) gäller (se *Spårbarhet*). Observera dock att det inte är nödvändigt att kunna spåra livsmedlen till enskilda konsumenter.

Bestämmelserna om förpackningsmaterial och märkning gäller (se *Förpackningar* respektive *Märkning*). Om färdigförpackade livsmedel som märkts med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag säljs får de inte märkas om med ett senare datum. De får heller inte omförpackas, om inte förpackningsmaterialet blivit skadat. Om storförpackningar, som inte är färdigförpackade för försäljning till enskilda konsumenter packas om, får de nya förpackningarna inte märkas med ett senare bäst före-datum eller sista förbrukningsdag än som anges på ursprungsförpackningen.

Tänk på att förvara de varor som säljs vid rätt temperatur, så att uppförökning av sjukdomsframkallande och/eller kvalitetsförstörande mikroorganismer motverkas. Den nya lagstiftningen fastställer inga exakta temperaturer för förvaring av t.ex. kylvaror och frysta varor, utan det är företagarens eget ansvar att se till att livsmedlen är hygieniska och säkra (med hjälp av branschriktlinjer). Läs mer under de inriktningsspecifika avsnitten. Om livsmedel är märkta med anvisningar om förvaring och/eller förvaringstemperatur måste dock anvisningarna följas.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
 - Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 853/2004
 - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

LÄS MER:

- Livsmedelsverket: www.slv.se
-

Direktförsäljning

Om man är primärproducent och säljer sina produkter direkt till konsument i mindre omfattning finns lättnader i regelverket. Läs vidare under de inriktningsspecifika avsnitten, samt under *Primärproducenter* i den allmänna delen för information om vilka krav som ställs.

Konferensanläggning med servering

Den nya hygienlagstiftningen gäller för alla som arbetar med produktion, bearbetning handel eller servering av livsmedel. Det innebär bland annat krav på registrering eller godkännande, spårbarhet och egenkontrollprogram, se de inledande avsnitten fram till *Slakt*.

När lokalerna planeras är det bra att tänka över vad som ska göras och hur det ska ske. Tänk på att utforma köket så att det finns värmeenheter (spis, ugn), skilda arbetsbänkar för grönsaker, fisk, kött och bageri, skilda kylenheter för olika förpackade livsmedel (kött, grönsaker, färdiglagade rätter), handtvättställ, utslagsvask, diskutrymme med diskbänk och diskmaskin, utrymme för smutsig respektive ren disk samt plats för avfallsbehållare och tomglas. I serveringen kan det behövas plats för kaffemaskin och kassa samt plats för dryckeshantering.

Det kan vara nödvändigt att ta kontakt med flera myndigheter innan verksamheten startar. Brandskyddsmyndigheten kan behöva se över skyddet för gästerna i konferenslokalen, t.ex. hur många personer som får vistas i lokalerna samtidigt, nödutgångar och brandsläckare. För att servera drycker som innehåller alkohol måste serveringstillstånd från kommunen finnas.

Det är viktigt att förvara alla livsmedel vid rätt temperatur, så att uppförökning av skadliga mikroorganismer förhindras. Om livsmedel transporteras för servering på en annan plats, se till att maten håller en jämn temperatur, som är lämplig för den mat som ska levereras. Tänk på att hetta upp varm mat ordentligt innan den serveras, och att servera den varm. Var extra försiktig om känsliga produkter serveras, t.ex. kylvaror och olika "röror" på smörgåsbord och liknande, så att de inte står framme för länge i rumstemperatur.

Rökning är förbjuden i de flesta lokaler som allmänheten har tillträde till, t.ex. där verksamhet för barn och ungdomar bedrivs samt på restauranger och serveringar inomhus. På restauranger och serveringar får speciella rökrom finnas, men mat eller dryck får inte föras in i dessa, och ingen servering får

ske. Ett visst antal rum på hotell och liknande ("där tillfällig bostad yrkesmässigt upplåts") måste vara rökfria.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
 - Förordning (EG) 852/2004
 - Förordning (EG) 853/2004
 - Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelhygien
 - Alkohollag 1994:1738
 - Tobakslag 1993:581
 - Övriga författningar som finns listade i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)
-

LÄS MER:

- Livsmedelsverket: www.slv.se
 - Bo på Lantgård: www.bopalangard.org (under "Vi erbjuder" finns information under "Tema konferens")
-

Bo på Lantgård – Bed and Breakfast

Bo på lantgård/Bed and Breakfast-verksamhet där matlagning och servering till gästerna regelbundet förekommer ska vara registrerad av kontrollmyndigheten (vanligen miljö- och hälsoskydd i kommunen). Kontrollmyndigheten tar sedan ställning till om verksamheten omfattas av reglerna enligt den nya livsmedelslagstiftningen (se de inledande avsnitten).

Om minst nio gäster kan tas emot samtidigt, eller om minst fem gästrum finns, måste verksamheten ha tillstånd av polismyndigheten på orten enligt reglerna för hotell- och pensionatsrörelse. Om utländska gäster tas emot, ska de registreras enligt Rikspolisstyrelsens föreskrifter. Dessutom kan det vara nödvändigt med tillstånd från kontrollmyndigheten (vanligen länsstyrelsen) om djur, utöver produktionsdjur, visas upp (t.ex. kaniner, burfåglar). Verksamheten omfattas även av miljö- och arbetsmiljölagerstiftningen (se de inledande avsnitten).

Bo på Lantgård är ett rikstäckande koncept för boende på levande lantbruk med ett tydligt värdskap. Samtliga gårdar måste uppfylla fyra grundläggande krav:

1. Levande lantbruk

Gården ska upplevas som levande lantbruk eller lantgårdsmiljö. Både heltids, deltid- och fritidslantbruk kan ingå. Gästerna ska, om de så önskar, få se gårdens verksamhet, exempelvis maskiner och djurstallar om inte smittorisker hindrar detta.

2. Personligt värdskap

Värden/värdfamiljen ska själv bo på gården eller i dess närhet och vara anträffbar dagligen för gårdens gäster.

3. Godkänd boendestandard

Boendet ska vara fräscht, helt och rent. Det ställs inga speciella krav på standard så länge man når upp till minimikraven enligt besiktningsprotokollet.

Bo på Lantgård omfattar olika boendeformer: *Självhushåll* eller *Rum & Frukost*. Boendet kan vara inrymt i del av familjens

hus eller fristående stugor eller hus. Om verksamheten kräver tillstånd (se ovan) ska detta uppvisas vid den kvalitetsbesiktning som görs av föreningen Bo på Lantgård.

4. Seriöst företagande

Gästen ska alltid erbjudas kvitto och gästerna ska erbjudas en god miljö och ordning. Detta innebär till exempel god djurhållning enligt gällande djurskyddslagstiftning samt att gården uppfyller de säkerhetsaspekter som krävs för att erbjuda en säker miljö för de människor som vistas på gården.

REGLER SOM SKA BEAKTAS:

- Förordning (EG) 178/2002
- Förordning (EG) 852/2004
- Förordning (EG) 853/2004
- Djurskyddslagen (1988:534)
- Djurskyddsförordningen (1988:539)
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om djurhållning inom lantbruket m.m. (DFS 2004:17)
- Djurskyddsmyndighetens föreskrifter om djurhållning vid djurparker m.m. (DFS 2004:19)
- Artskyddsförordningen (1998:179)
- Lagen om hotell- och pensionatsrörelse (1966:742, 2§)
- Rikspolisstyrelsens föreskrifter och allmänna råd om registreringskort för hotellgäster m.m. (RPSFS 2001:6)
- Övriga författningar som listas i de inledande avsnitten (fram till *Slakt*)

LÄS MER:

- Bo på Lantgård: www.bopalantgard.org
- Socialstyrelsens allmänna råd om hälsoskydd i hotell, pensionat och liknande rörelser: www.sos.se
- Livsmedelsverket: www.slv.se

Hur går jag vidare?

Vid start av en ny verksamhetsgren, oavsett om det sker inom det befintliga företaget eller om det är fråga om ett nytt företag, kommer många nya frågor och problem upp som kräver en lösning. Tidiga kontakter kan hålla kostnaderna nere. Det finns också möjlighet att i viss mån anlita företrädare från miljö- och hälsoskyddskontoret i utbildningsfrågor.

En av de absolut första kontakterna som ska tas vid en eventuell etablering är med någon företrädare för kommunens näringslivskontor.

Etablering och näringslivsfrågor hanteras på många olika sätt i landets alla kommuner. Givetvis har de geografiska förutsättningarna stor inverkan (stödområden), liksom kommunernas storlek.

De stora kommunerna hanterar ofta sina näringslivsfrågor själva inom den egna förvaltningen och ingår i nätverk som omfattar kommuner av samma storlek.

Mindre och medelstora kommuner har ett mer konkret samarbete i frågor som rör etablering av nya företag. Företrädare för kommun, arbetsmarknad (arbetsförmedling AMS), NUTEK och ALMI samsas ofta i samma hus. Detta medför ofta att kontakterna kan ske snabbare. Det finns en stark ambition att på ett positivt och konstruktivt sätt medverka vid alla kontakter som gäller nyetablering.

Brist på information får inte vara ett hinder när man väl har bestämt sig för att starta eller utöka ett företags verksamhet. Det finns numera mycket effektiva verktyg att använda, datorn till exempel. Med datorns hjälp tar du enkelt reda på vad som krävs, vad man ska tänka på, vilka regler och krav som finns och vart man kan, och i vissa fall, ska vända sig för att få veta mer.

Författningstexter

Om du skulle vilja fördjupa dig mer i någon lag, föreskrift, förordning eller liknande är det enklast att hitta den aktuella versionen på Internet. Gå till söksidan www.google.se. I sökruatan skriver du in den önskade lagen/förordningen/föreskriften/direktivet etc., t.ex.

LIVSFS 2005:20. Nedanför sökfönstret kryssar du i "sidor på svenska" och trycker på knappen "sök". Oftast hamnar den författningstext du önskar längst upp på resultatlistan. Man kan även söka efter aktuell lagstiftning via www.notisum.se eller på den ansvariga myndighetens hemsida. Bestämmelser från EU hittas ibland enklast på Eur-Lex, <http://europa.eu.int/eur-lex/sv>.

Litteratur

En mycket detaljerad bok för dig som vill starta eget företag är – Mats Kullstedt & Lars Melin *Starta eget handboken*.

OK! Rent mjöl i påsen är Sveriges Bagare och Konditorers branschriktlinjer för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav på HACCP-plan och egenkontroll. De finns publicerade på www.slv.se (använd sök-funktionen och "branschriktlinjer" som sökord).

Användbara länkar

www.libris.kb.se LIBRIS-avdelningen vid Kungl. biblioteket ansvarar för utveckling och drift av nationella lösningar inom biblioteksområdet. LIBRIS omfattar bl.a. funktioner för sökning, katalogisering och fjärrlån (lån mellan bibliotek). LIBRIS är ett rationaliseringsinstrument för medlemsbiblioteken och synliggör samlingarna vid landets forskningsbibliotek. LIBRIS websök erbjuder fri sökning bland fem miljoner titlar på svenska bibliotek.

www.lrf.se är användbar när det gäller alla upplysningar som gäller produktionsfrågor och där anvisade länkar täcker de flesta produktionsgrenar och information som är kopplade till dessa.

www.konsult.lrf.se kan hjälpa dig med affärsrådgivning, bokföring och bokslut, EU-rådgivning m.m.

www.nutek.se, Verket för näringslivsutveck-

ling. Verket bildar tillsammans med ALMI Företagspartner AB ett gemensamt kompetenscentrum för entreprenörskap, företagsutveckling, finansiering och regional näringslivsutveckling. Under rubriken "Starta företag" finns utförlig information för nystartare.

www.almi.se Tillsammans med NUTEK har här skapats ett i det närmaste heltäckande utbud av den information som behövs för den viktiga processen som det innebär att forma ett nytt eller förändrat företag.

www.eldrimner.com Eldrimner är ett nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Eldrimner ger kunskap, stöd och inspiration till småskaliga mathantverkare i hela Sverige genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. Adress: Rösta, 830 43 Ås. Tel: 063-14 60 33, e-post: info@eldrimner.com

www.livstek.se LivsTek är också nationellt resurscentrum för praktisk livsmedelsteknik. Syftet med verksamheten är att främja utveckling av konkurrenskraftiga små och medelstora livsmedelsföretag genom stöd inom områden som produktionsutveckling, livsmedelsteknik och kvalitetssäkring.

www.livsmedelssverige.org är en mycket användbar hemsida där du hittar många projekt som handlar om småskalig produktion. Här finns även mängder med länkar till myndigheter, organisationer, företag m.m. Särskilt rubriken "Regional Mat" är värd ett besök.

www.krav.se Här hittar du allt om kontrollföreningen för ekologisk produktion.

www.ekolantbruk.se Ekologiska Lantbrukare är de ekologiska böndernas fackorganisation och träffpunkt står för det ideologiska perspektivet på ekologiskt lantbruk

www.hush.se Hushållningssällskapen har hand om många projekt om livsmedel och livsmedelsproduktion.

www.jagareforbundet.se Jägareförbundet arbetar för god jakt, vilt- och naturvård och finns över hela landet. Här finns utförlig information om jakt, jägarexamen och kurser.

www.jagarnasriksforbund.se Jägarnas Riksförbund. Här finns utförlig information om jakt, jägarexamen och kurser.

www.vattenbrukarna.se Vattenbrukarnas Riksförbund. Här finns mycket information om fisk- och musselodling etc.

www.bopalantgard.org är en förmedling av korttidsboende genom organisationen "Bo på Lantgård".

www.lantmat.se är Svensk Lantmats hemsida. Här hittar du medlemmarna i föreningen och deras produktion och gårdsbutiker.

www.repa.se Serviceorganisationen REPA, som bildats av Plastkretsen, Returkartong och Metallkretsen, är det gemensamma bolaget för systemet med insamling och återvinning av förpackningar av plast, papper/kartong, wellpapp och kartong. REPA har som uppgift att erbjuda alla enskilda företag tillgång till det rikstäckande återvinningssystemet för förpackningar.

www.anticimex.se Anticimex hemsida innehåller mycket information om skadedjur och skadedjursbekämpning. De erbjuder också tjänster, såsom förebyggande skadedjursbekämpning och egenkontrollprogram.

www.jti.slu.se JTI Institutet för jordbruks- och miljöteknik. Ett industriforskningsinstitut som forskar, utvecklar och informerar inom områdena jordbruks- och miljöteknik samt arbetsmaskiner.

Myndigheter

www.slv.se Livsmedelsverkets hemsida. Här hittar du bl.a. nyheter och fakta om livsmedel, livsmedelslagstiftning och kost. Här finns också tips på aktuella kurser från Livsmedelsverket, samt alla branschriktlinjer som granskats och godkänts av myndigheterna (under rubriken "Företag" i den övre menyn). Under "Starta och driva livsmedelsföretag" (direktlänk på startsidan, ikon i vänstermenyn) finns många värdefulla tips och råd.

www.djurskyddsmyndigheten.se Djurskyddsmyndigheten ansvarar för den centrala tillsynen av djurskyddet. På hemsidan finns bl.a.

nyheter och fakta om djurskydd och djurskyddslagstiftning.

www.sjv.se Jordbruksverkets hemsida. Här hittar du bl.a. nyheter och fakta om jordbruk, handel och lagstiftning.

www.naturvardsverket.se Naturvårdsverkets hemsida. Här hittar du bl.a. nyheter och fakta om miljö, miljölagstiftning, avfall och natur. Du kan också hitta tips på aktuella kurser.

Utbildning

Starta eget och småföretagsanpassad utbildning kan man få hjälp med hos ALMI företagspartner, nyföretagarcentrum och arbetsförmedlingen.

Branschorganisationerna erbjuder ofta branschspecialiserade utbildningar.

Användbara länkar:

www.ams.se Arbetsförmedlingens hemsida är en mycket användbar länk när det gäller att informera sig om det allmänna kursutbudet. 1 500 kurssamordnare kan här erbjuda ca 3 500 olika utbildningar, t.ex: högskoleutbildning, kvalificerad yrkesutbildning, komvux, folkhögskola, gymnasieskola, fristående skolor, internatskolor och distansutbildningar.

www.eldrimner.org Eldrimner ordnar bland annat seminarier, studiecirkel och fortbildning för småskalig, hantverksmässig förädling av livsmedel.

www.livstek.se LivsTek erbjuder kurser i livsmedelshygien och HACCP, samt studiecirkel inom ramen för verksamheten inom MeNY (se nedan).

www.anticimex.se Även Anticimex erbjuder kurser i HACCP och livsmedelshygien.

www.slu.se Sveriges Lantbruksuniversitet erbjuder kvalificerad grundutbildning, forskarutbildning och vidareutbildning på följande orter i landet, Umeå, Uppsala, Skara och Alnarp. Utbildningsområden är t.ex. jordskogs- och trädgårdsbruk, livsmedelsvetenskap, veterinärmedicin, landskapsplanering,

landsbygdsutveckling och ekonomi.

www.naturbruk.se Naturbruksskolor, som finns i alla delar av landet kan erbjuda grundutbildning i de flesta ämnen som främjar svenskt lantbruk och landsbygdsföretagande.

www.hush.se Hushållningssällskapen är en regionalt baserad kunskapsorganisation med en agrar förankring. 800 medarbetare har till uppgift att genom rådgivning och utbildning utveckla landsbygden.

www.nutek.se/startlinjen Här finns en kontaktdataas med ca 1 000 organisationer och myndigheter och som innehåller många hänvisningar till utbildning.

www.kooperativutveckling.org Föreningen kooperativ utveckling (FKU) är riksorganisation för landets 25 lokala kooperativa utvecklingscentra (LKU), som har ansvar för att den kooperativa företagsamheten i Sverige utvecklas. Utbildning, kurser, seminarier och konferenser är några av de verksamheter som står på programmet.

www.hihm.no Högskolen i Hedmark i Norge har en intressant utbildningslinje i ekologisk produktion.

www.sik.se SIK bedriver strategisk och tillämpad forskning och håller dessutom på med konsultverksamhet och utbildning.

www.hantverk-utbildning.nu Entreprenörskolan. Här hittar du information om utbildningar m.m.

www.meny.se MeNY är ett utbildningsprogram för livsmedels- och bioteknikindustrin. Programmet har fokus på mindre och medelstora företag. MeNY kopplar samman industrin med forskarvärlden, förenklar de senaste forskningsrönen, gör dem tydliga och förmedlar dem så att de kan omsättas i praktisk handling ute i industrin. MeNY ordnar studiecirkel inom de ämnesområden som behov eller intresse finns. Som exempel kan nämnas affärsutvecklingsprogram för småskaliga livsmedelsproducenter, produktion av frukt- och bärviner, tryffelförädling och charkproduktion.

Checklista

Så här använder du i checklistan:

1. Besvara frågorna i avsnitten 1-19 (gula, allmänna regler), genom att för varje fråga kryssa "ja", "nej" eller "ej aktuellt" om frågan inte berör din verksamhet. Dessa avsnitt är gemensamma för alla inriktningar.
2. Om du är osäker på vilka krav som ställs, eller om fråga kräver mer information för att besvaras, läs i faktadelen.
3. Om någon fråga besvaras med "nej", finns plats för en kommentar, eller förslag till åtgärder i kolumnen längst till höger.
4. Besvara frågorna i de inriktningsspecifika avsnitten (20 och framåt) som berör din verksamhet på motsvarande sätt. Avsnitt som hänger ihop är markerade med samma färg i tabellhuvudet.
5. Alla frågor som besvaras med "nej" bör på något sätt följas upp. Därför kan det vara bra att göra en sammanställning över vad som behöver åtgärdas, vem som utför och ansvarar för åtgärden, och när det senast ska vara gjort.

Lycka till!

Allmänna regler

1.	Livsmedelssäkerhet	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
1.1	Efterlevs kravet att endast säkra livsmedel eller foder släpps på marknaden?				
1.2	Om verksamheten kräver godkännande från myndigheterna, finns godkännande (se faktadelen)?				
1.3	Om verksamheten kräver registrering hos myndigheterna, är den registrerad (se faktadelen)?				

2.	Permanent lokaler	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
2.1	Är livsmedelslokalernas utformning, konstruktion, placering och storlek anpassade så att en god livsmedelshygien kan upprätthållas (se faktadelen)?				
2.2	Har toaletter placerats så att de inte är direkt förbundna med utrymmen där oförpackade livsmedel handhas?				
2.3	Finns det handtvättställe med varmt och kallt vatten samt material för handtvättning och hygienisk torkning (engångsmaterial)?				
2.4	Är avlopp utformade så att risk för kontaminering undviks?				
2.5	Förhindras vatten i öppna avlopp från att flöda från kontaminerad yta mot ren yta?				
2.6	Finns tillräcklig ventilation i alla lokaler (även i sanitära utrymmen)?				
2.7	Är ventilationsfilter lätt tillgängliga?				
2.8	Förhindras mekaniskt luftflöde från förorenat område till rent område?				
2.9	Finns tillräcklig belysning i livsmedelslokalen?				

2.	Permanenta lokaler, forts.	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
2.10	Om det är nödvändigt, finns omklädningsrum för personalen?				
2.11	Förvaras rengörings- och desinfektionsmedel avskilt från livsmedel och foder?				
2.12	Är material i golv och väggar ogenomträngligt, icke-absorberande, tvättbart och giftfritt?				
2.13	Är golven, där så är lämpligt försedda med tillräckliga avloppsbrunnar?				
2.14	Är material i väggytor ogenomträngligt, icke-absorberande, tvättbart och giftfritt, samt är ytan slät upp till en lämplig höjd?				
2.15	Är material i dörrar slätt och icke-absorberande?				
2.16	Är innertak/insidan på yttertak och installationer fästa i taket utformade så att ansamling av smuts förhindras och kondensbildning, oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas?				
2.17	Är fönster och andra öppningar konstruerade så att ansamling av smuts förhindras?				
2.18	Är öppningsbara fönster vid behov försedda med insektsnät som lätt kan öppnas och rengöras?				
2.19	Hålls fönster stängda och låsta om öppnandet kan medföra kontaminering?				
2.20	Finns, vid behov, anordningar av korrosionsbeständigt material för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning?				
2.21	Är anordningarna enligt ovan lätta att rengöra och har de nödvändig varm- och kallvattenförsörjning?				
2.22	Finns möjlighet att vid behov skölja livsmedel?				
2.23	Har vaskar och liknande faciliteter varmt och/eller kallt dricksvatten?				
2.24	Hålls vaskar och liknande faciliteter rena och desinficeras vid behov?				

3.	Marknadsstånd och tillfälliga lokaler	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
3.1	Är lokaler och försäljningsautomater placerade, utformade och skötta så att en god livsmedelshygien kan upprätthållas?				
3.2	Finns lämpliga anordningar för god personlig hygien, t.ex. tvättställ?				
3.3	Hålls utrustning som kommer i kontakt med livsmedel i gott skick, och är de lätta att rengöra och desinficera om det är nödvändigt?				
3.4	Är materialet i ytor ovan slätt, tvättbart, korrosionsbeständigt och giftfritt?				
3.5	Sker eventuell sköljning av livsmedel på ett hygieniskt sätt?				
3.6	Finns försörjning av varmt och eller/kallt dricksvatten?				

3.	Marknadsstånd och tillfälliga lokaler, forts.	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
3.7	Finns möjlighet till hygienisk förvaring och bortskaffande av farliga/oätliga ämnen samt avfall?				
3.3	Hålls utrustning som kommer i kontakt med livsmedel i gott skick, och är de lätta att rengöra och desinficera om det är nödvändigt?				
3.8	Finns möjlighet att upprätthålla och kontrollera en lämplig livsmedelstemperatur?				
3.9	Placeras livsmedel så att risken för förorening undviks (så långt det är praktiskt möjligt)?				

4.	Transport	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
4.1	Är fordon eller containrar för transport av livsmedel i gott skick, lätta att hålla rena/desinficera och utformade så att rätt temperatur för livsmedlen kan hållas?				
4.2	Är livsmedel tydligt märkta vid transporten?				

5.	Utrustning	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
5.1	Rengörs/desinficeras alla föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering?				
5.2	Är material, konstruktion, installation och underhåll av föremål, tillbehör och utrustning enligt ovan sådan att omgivning och utrustning kan hållas fullständigt rena och vid behov desinficeras, så att risk för kontaminering minimeras?				

6.	Spårbarhet	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
6.1	Kan du vid varje givet tillfälle uppge från vilken person du erhållit produkter avsedda för livsmedelsändamål (inklusive foder), vilken produkt och i vilken mängd?				
6.2	Kan du vid varje givet tillfälle uppge till vilket företag du levererat livsmedelsprodukter och i vilken mängd?				
6.3	Finns dokumentation som styrker utleveranser och inköp, och sparas dokumentationen så länge livsmedlen är hållbara?				

7.	Egenkontrollprogram	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
7.1	Finns ett system för egenkontroll i ditt företag?				
7.2	Följs egenkontrollprogrammet upp kontinuerligt och dokumenteras resultaten (provtagningar, mätning, kontroller m.m.)?				

7.	Egenkontrollprogram, forts.	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
7.3	Uppfyller egenkontrollprogrammet rutiner för att säkerställa följande:				
	- All livsmedelspersonal har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien för deras respektive sysselsättning i verksamheten?				
	- Att personalen iakttar god personlig hygien?				
	- Endast vatten som är rent och fritt från bakterier och kemikalier som kan vara skadliga används i produktionen?				
	- Råvaror och ingredienser förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar försämning och skyddar mot kontaminering (t.ex. skadedjur)?				
	- Lokalerna är lätta att rengöra och de hålls rena. Varor och personal rör sig i lokalerna så att korsande flöden förhindras. Underhåll av lokaler och utrustning genomförs regelbundet?				
	- Livsmedel förvaras vid rätt temperatur?				
	- Varor som levereras av företaget kontrolleras så att de överensstämmer med företagets krav?				

8.	HACCP	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
8.1	Finns en aktuell HACCP-plan för din verksamhet?				
8.2	Har personal som övervakar en kritisk kontrollpunkt tillräcklig utbildning och instruktion för att lösa uppgiften korrekt?				

9.	Tillstånds- och anmälningsplikt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
9.1	Om verksamheten är tillståndspliktig, finns tillstånd från kontrollmyndigheten (oftast länsstyrelsen - se faktadelen för vilka verksamheter som omfattas av kravet)?				
9.2	Om verksamheten är anmälningspliktig (se faktadelen), har anmälan gjorts till kommunen?				

10.	Vatten	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
10.1	Finns särskilda rutiner för rengöring av reservoarer, tankar, dunkar och liknande?				
10.2	Finns en beskrivning av vattensystemet?				
10.3	Finns en driftansvarig person?				
10.4	Uppfylls föreskrifterna om dricksvatten (vissa mindre verksamheter undantagna)?				
10.5	Finns ett egenkontrollprogram, innehållande förebyggande åtgärder (t.ex. skyddsområde för vattentäkten), larm, driftövervakning och underhåll samt efterhandskontroll?				
10.6	Följs kontrollmyndighetens anvisningar om provtagningstidpunkter och -frekvenser för regelbundna vattenanalyser?				

10.	Vatten, forts.	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
10.7	Genomförs dricksvattenanalys av ackrediterat laboratorium?				
10.8	Uppfylls kvalitetskraven för dricksvatten (gränsvärden för mikrobiologiska och kemiska parametrar)?				
10.9	Om annat vatten än dricksvatten används i verksamheten, kan du motivera varför dricksvattenkvalitet inte är nödvändigt samt visa att livsmedel inte riskerar att kontamineras?				
10.10	Leds vatten som inte är dricksvatten i särskilda ledningssystem som är tydligt märkta, och så att ingen risk finns för att detta vatten kommer in i dricksvattensystemet?				

11.	Kyl-, värme- och klimatanläggningar	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
11.1	Har köldmedium innehållande mer än 900 g CFC ersatts med annat köldmedium?				
11.2	Om det i verksamheten finns anläggningar med mer än 3 kg HCFC eller HFC, är de utrustade med en skylt som anger vilket köldmedium som används och i hur stor mängd?				
11.3	Om det finns anläggningar med mer än 3 kg HCFC eller HFC, förs en journal över åtgärder som görs på aggregatet eller anläggningen samt vem som genomfört åtgärden?				
11.4	Kontrolleras anläggningar innehållande köldmedium (CFC, HCFC, HFC eller halon) årligen av ett ackrediterat kontrollorgan?				
11.5	Om det finns mer än 10 kg köldmedium (CFC, HCFC, HFC eller halon) totalt inom företaget, skickas rapporten från den årliga kontrollen till tillsynsmyndigheten (oftast kommunen) senast den 31 mars?				

12.	Avfall – allmänt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
12.1	Är egen transport av mer än 50 ton eller 250 m ³ (per år) avfall (ej stallgödsel och djurkadaver) anmäld till länsstyrelsen?				
12.2	Avstås från att deponera organiskt avfall?				
12.3	Om avfall deponeras eller förvaras under längre tid än 3 år på avfallsanläggning, har skatt och eventuell behandlingsavgift för avfallet betalats till staten?				
12.4	Avlägsnas livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall så snart som möjligt från livsmedelslokaler?				
12.5	Placeras avfall i behållare som är lätta att stänga och rengöra?				

13.	Livsmedelsavfall	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
13.1	Destrueras animaliskt avfall av kategori 1 genom förbränning alternativt deponeras det efter bearbetning?				
13.2	Om specificerat riskmaterial (SRM) uppstår i verksamheten, färgas det in och märks med markör omedelbart vid avlägsnandet (vid slakt)?				
13.3	Om specificerat riskmaterial (SRM) avlägsnas vid annat tillfälle än slakt, finns tillstånd?				
13.4	Undviks utfodring med foder innehållande animaliska biprodukter till livmedelsproducerande djur?				
13.5	Förbehandlas animaliskt avfall som omhändertags genom kompostering, rötning eller i undantagsfall deponering?				

14.	Farligt avfall	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
14.1	Förs journal över typ och mängd av allt farligt avfall som uppkommer i verksamheten?				
14.2	Har den som transporterar farligt avfall tillstånd för transporten (från länsstyrelsen)?				
14.3	Har du försäkrat dig om att den som mottar det farliga avfallet har tillstånd att ta hand om det?				

15.	Avloppsvatten	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
15.1	Avleds och renas avloppsvatten så att risker för människors hälsa eller miljö undviks?				
15.2	Filtreras avloppsvatten från slakterier innan det leds bort från anläggningen, så att fasta partiklar som passerar är max 6 mm stora?				
15.3	Transporteras och hanteras partiklar som fångas upp vid filtrering enligt ovan som kategori 1- eller 2-material?				
15.4	Om avloppsvatten släpps ut, finns tillstånd enligt Miljöbalken?				

16.	Arbetsmiljö	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
16.1	Om du har anställda, finns en försäkring som täcker olycksfall i arbetet?				
16.2	Om minderåriga utför arbete, är arbetsuppgifterna tillättna och anpassade till den psykiska och fysiska förmågan?				
16.3	Genomförs en årlig kartläggning och uppföljning av den fysiska och psykiska arbetsmiljön tillsammans med personalen?				
16.4	Upprättas en skriftlig åtgärdsplan för att förbättra arbetsmiljön utifrån kartläggningen?				
16.5	Finns det en arbetsmiljöpolicy och rutiner för arbetsmiljöarbetet?				

16.	Arbetsmiljö, forts	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
16.6	Finns skriftliga instruktioner för arbete som kan medföra allvarliga risker?				
16.7	Om byggnads- eller anläggningsarbete utförs, finns en arbetsmiljöplan?				
16.8	Om ett allvarligt tillbud eller olycka inträffar, noteras det skriftligt, utreds internt samt anmäls till Försäkringskassan och Arbetsmiljöverket?				

17.	Personalhygien	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
17.1	Är alla personer som hanterar livsmedel fria från sjukdomar eller smitta, sår eller annan skada som kan innebära överföring av smitta till livsmedel?				
17.2	Har anställda informerats om gällande hygienregler?				
17.3	Används rena skyddskläder (inklusive härskydd och skor), som alltid förvaras på arbetsplatsen, av alla som deltar i livsmedelsframställning?				
17.4	Används skyddskläder av alla tillfälliga besökare som uppehåller sig i lokaler med oförpackade livsmedel?				
17.5	Tvättas händerna noggrant med flytande tvål och torkas på engångshanddukar, före arbetets början och så fort det behövs (t.ex. efter toalettbesök, eller om pengar hanteras)?				
17.6	Avstås från rökning i samband med livsmedels- hantering?				
17.7	Bärs eventuella smycken och armbandsur så att de inte kan komma i kontakt med oförpackade livsmedel eller så att de utgör en hygienrisk?				

18.	Förpackningar	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
18.1	Om du levererar förpackade livsmedel, är förpackningarna anpassade till produkten och utgör inte en risk för konataminering?				
18.2	Är förpackningar som ska återanvändas lätta att rengöra och vid behov desinficera?				
18.3	Rengörs returemballage om möjligt direkt efter tömningen?				
18.4	Finns anslutning till återvinningssystem eller uppfylls på annat sätt producentansvaret för förpackningar?				

19.	Märkning	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
19.1	Är produktbeskrivningar och märkning av dina livsmedelsprodukter korrekt och inte vilseledande?				
19.2	Innehåller märkningsuppgifterna följande information:				
	- Namn på produkten				
	- Ingrediensförteckning (fallande storleksordning efter vikt)				
	- Kvantitet av råvaror (gäller vissa livsmedel, t.ex. sylt)				
	- Nettokvantitet				
	- Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag (dag-månad-år)				
	- Speciella anvisningar om förvaring eller användning				
	- Namn, firmanamn eller adress				
	- Ursprung (om avsaknaden av uppgiften kan vilseleda konsumenterna)				
	- Bruksanvisning (om nödvändigt)				
19.3	Om företaget producerar animalier, märks produkterna med identifieringsnummer (SE-xxxxxx) innan de lämnar anläggningen (för styckat kött och slaktbiprodukter: fästs på emballaget)				

Slakt och styckning

20.	Allmänt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
20.1	Har följande tillstånd erhållits och aktiviteter genomförts innan verksamheten påbörjas:				
	- Byggnamälan, samrådsmöte, teknisk beskrivning?				
	- Byggnadslov för slakteri?				
	- Förprovning av mottagningsstall?				
	- Miljökonsekvensbeskrivning och miljötillstånd?				
	- Ansökan hos Livsmedelsverket med verksamhetsbeskrivning och planritning?				
	- Erhållande av produktionsplatsnummer?				
20.2	Finns en plan för hur djurskyddet ska upprätthållas, och är den känd av all personal?				
20.3	Finns ett egenkontrollprogram för verksamheten (inklusive HACCP)?				
20.4	Kan oren och ren hantering hållas isär (t.ex. råa och processade, förpackade och oförpackade produkter)?				
20.5	Uppfylls kraven för slaktdjursstall/slaktdjursfällor avseende utformning, foder, vatten m.m. (se faktadelen för undantag)?				

21.	Slaktlokaler	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
21.1	Undviks i varje arbetsmoment att köttet förorenas?				
21.2	Finns ett separat utrymme för tömning och rengöring av magar och tarmar?				
21.3	Om tömning av tarpaketet sker i slaktlokalen, finns tillstånd för varje enskilt tillfälle?				
21.4	Finns läsbara utrymmen för lagring av kött som är otjänligt som livsmedel?				
21.5	Finns separat plats för rengöring och desinficering av transportmedel för djur?				
21.6	Finns läsbara utrymmen reserverade för slakt av sjuka och misstänkt sjuka djur, alternativt sker slakten av sådana djur i slutet av en slaktperiod?				
21.7	Om naturgödsel eller mag- och/eller tarm-innehåll lagras i slakteriet, finns ett separat område eller plats för det?				
21.8	Finns lämpligt utrustade och läsbara utrymmen för tillsynspersonal?				
21.9	Finns utrustning för handtvätt och desinficering av verktyg?				
21.10	Följs reglerna om förvaring av tarpaketet (se faktadelen)?				
21.11	Förvaras kasserat kött i lämpliga behållare i läsbara utrymmen?				
21.12	Om kasserat kött och annat avfall inte avlägsnas dagligen, konserveras det?				

21.	Slaktlokaler, forts.	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
21.13	Har alla slaktkroppar som lämnar slakteriet godkänts vid besiktning?				
21.14	Förvaras beslagtagna slaktkroppar i läsbart kylutrymme?				
21.15	Uppfylls kraven på kylrum och hygienisk förvaring av slaktkroppar?				
21.16	Är kranar och tvättställ som används av personal som används av personal som hanterar oskyddat kött utformade så att risk för överföring av smitta undviks?				
21.17	Finns skriftliga rengöringsrutiner för lokalerna?				
21.18	Hålls tamdjur borta från lokaler där livsmedel bereds, hanteras eller lagras?				

22.	Utbildning	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
22.1	Har personal som utför slakt tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien i samband med slakt?				
22.2	Har personer som utför hantering, bedövning, slakt eller annan avlivning av djur tillräcklig kunskap om djurskydd, metoder och utrustning för uppgifter de utför?				
22.3	Finns dokumentation av all genomgången utbildning?				

23.	Djurhantering och slakt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
23.1	Finns relevant information om varje enskilt djur tillgängligt på slakteriet minst 24 timmar innan djuret anländer?				
23.2	Utvärderas informationen, och görs den tillgänglig för den officiella veterinären, minst 24 timmar innan djuret anländer?				
23.3	Förs endast levande djur in i slakteriet?				
23.4	Kan djurens ursprung säkerställas?				
23.5	Är djuren rena?				
23.6	Slaktas djuren utan dröjsmål efter ankomsten till slakteriet?				
23.7	Är transportlådor för fjäderfä och hardjur tillverkade av korrosionsbeständigt material, och är de lätta att rengöra och desinficera?				
23.8	Slaktas fjäderfä (inkl. strutsfåglar) på ankomstdagen?				
23.9	Stallas andra djur än fjäderfä upp på slakteriet under max en natt innan slakt?				
23.10	Har uppstallade djur alltid tillgång till dricksvatten?				

23.	Djurhantering och slakt, forts.	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
23.11	Hålls djur av olika art, kön (undantag slaktsvin), ålderskategori, besättningar samt djur som förväntas vara aggressiva mot varandra åtskilda?				
23.12	Utsätts uppstallade djur endast tillfälligtvis för mekaniskt buller överstigande 65 dB(A)?				
23.13	Om djur står uppstallade i mer än 12 timmar, utfodras de med tillräcklig mängd lämpligt foder?				
23.14	Mjölkas lakterande kor (lägmjolkande undantagna) var 12:e timme, räknat från senaste mjölkningen?				
23.15	Om djur (ej fjäderfä) står uppstallade över natten, utfodras de, ströas liggytan samt mjölkas lakterande kor?				
23.16	Drivs djuren i lugnt tempo i ändamålsenliga drivgångar?				
23.17	Avstås från att använda elpådrivare eller annan anordning som ger djuren en elektrisk stöt?				
23.18	Besiktigas djuren inom 24 timmar efter ankomst till slakteriet och tidigast 24 timmar före slakt av officiell veterinär, alternativt hos uppfödaren efter besiktningveterinärens godkännande?				
23.19	Bedövas, avblodas och hängs djur som tagits in i slaktlokalen omedelbart?				
23.20	Är plats för bedövning och avblodning avskild från övriga utrymmen i slakteriet?				
23.21	Sker bedövning av djuren enligt gällande regler (se faktadelen)?				
23.22	Sker avlivning och avblodning i enlighet med reglerna (se faktadelen)?				
23.23	Sker avhudning och uppslaktning på ett hygieniskt sätt för att förhindra förorening och i enlighet med gällande regelverk (se faktadelen)?				
23.24	Är nödslaktade djur veterinärbesiktigade?				
23.25	Hanteras den nödslaktade slaktkroppen samt inälvor enligt reglerna (se faktadelen)?				
23.26	Förses slaktkropp från nödslaktade djur med särskild kontrollmärkning, som inte kan förväxlas med den märkning som används på slaktkroppar från normal slakt?				
23.27	Kontrollmärks slaktkroppar av tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur (utom hardjur) samt storvilt med SE, anläggningens godkännandennummer och EG?				
23.28	Om slaktkroppen delas, finns kontrollstämpel på varje del?				

24.	Kylning	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
24.1	Har kylrummen tillräcklig kapacitet, är de tillräckligt stora och konstruerade så att kondens leds bort utan att förorena köttet, samt utrustade med temperaturmättningsanordning?				
24.2	Följs reglerna om kylning och förvaring av kött och ätliga organ?				
24.3	Fryses kött för infrysning utan onödigt dröjsmål?				
24.4	Om slaktkroppar, kött och ätliga organ transporteras, uppfylls temperaturkraven under transport?				
24.5	Är kyl- och fryslager godkända och finns godkännandennummer (kött för industri, ompackningsanläggningar) eller registrerade (kött för detaljhandel)?				
24.6	Om kött omförpackats med innerförpackning, har ett nytt identifieringsmärke satts på produkten?				

25.	Styckning	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
25.1	Följs reglerna om hantering av riskmaterial (SRM) i samband med styckning?				
25.2	Följs temperaturreglerna för köttet?				
25.3	Märks alla produkter med identifieringsmärkning innan de lämnar anläggningen (på styckat kött och slaktbiprodukter fästs märket på emballaget)?				

26.	Transport av levande djur	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
26.1	Sker all transport av levande djur i ett godkänt transportfordon?				
26.2	Är transportören registrerad?				
26.3	Behandlas djuren varsamt vid upplastning och under transport så att onödigt lidande undviks?				
26.4	Om djur som uppvisar sjukdomstillstånd transporteras, finns tillstånd?				
26.5	Avstås från att transportera djur av följande kategorier:				
	– Högsdräktiga eller nyförlösta djur?				
	– Kalvar under två veckors ålder?				
	– Övriga däggdjur under en veckas ålder?				
	– Djur som inte kan stödja på samtliga ben?				
	– Djur som inte kan gå in i ett lastutrymme av egen kraft?				
	– Djur som kan orsakas ökat lidande vid en transport?				
26.6	Används en lämplig utrustning vid i- och urlastning, som inte förorsakar djuren onödig stress och lidande?				

Vilt

27.	Hägnat vilt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
27.1	Om hjortdjur som tillhör den svenska faunan, mufflonfår, korsningar mellan tam- och vildsvin, vildsvin, hare, fasan, raphöna och gräsand hålls i hägn, finns tillstånd från länsstyrelsen?				
27.2	Levereras kron- och dovhjort som omfattas av krav på kontroll av tuberkulos till vilthantlingsanläggning, och åtföljs kroppen av inälvor och skalle?				
27.3	Om hägnade strutsfåglar, hov- eller klövdjur måste avlivas på plats, finns tillstånd från Livsmedelsverket?				
27.4	Uppfylls gällande krav på djurskyddsregler och livsmedelshygien m.m. vid slakt (se avsnittet om slakt)?				
27.5	Finns rutiner för att sammanföra grupper av djur för levande besiktning före slakt (för undantag, se faktadelen)?				

28.	Frilevande vilt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
28.1	Vid leverans av frilevande vilt/kött från frilevande vilt, är jägaren godkänd alternativt registrerad (för undantag, se faktadelen)?				
28.2	Sker leverans av djur som är mottagliga för trikinos alltid till vilthanteringsanläggning?				
28.3	Följs reglerna om jakttider och jaktmetoder?				
28.4	Betalas viltvårdsavgift?				
28.5	Innehar alla jägare som börjat jaga efter år 1985 jägarexamen?				
28.6	Om vilt jagas i syfte att släppa ut köttet på marknaden (leverans av små mängder viltkött undantaget), har minst en person i jaktlaget tillräckliga kunskaper för att kunna göra en första undersökning av djuret på plats (se faktadelen för vad utbildningen ska innehålla)?				
28.7	Sker avblodning, styckning och övrig hantering av storvilt enligt gällande regler (se faktadelen)?				
28.8	Följs reglerna om kylning?				
28.9	Uppfyller vilthanteringsanläggningen de allmänna kraven på lokaler och hygien (se annat avsnitt)?				

Fjäderfä och hardjur

29.	Fjäderfä och hardjur	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
29.1	Om mer än 10 000 egenuppfödda fjäderfän eller hardjur slaktas årligen, sker veterinär kontroll av kommunen?				
29.2	Sker slakten i godkända lokaler?				
29.3	Om styckning och vidare beredning sker i samma lokal, finns godkännande från kommunen?				
29.4	Om struts avlivas i anslutning till hägn, sker det enligt gällande regelverk (se faktadelen)?				

Kött- och köttprodukter

30	Kött och köttprodukter	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
30.1	Uppfyller råvarorna till malet kött reglerna (se faktadelen)?				
30.2	Uppfyller kött till köttberedningar reglerna (se faktadelen)?				
30.3	Uppfyller maskinurbenat kött kraven för färskt kött och används bara tillåtet djurmaterial?				
30.4	Avstås från att använda otillåtna råvaror till beredning av köttprodukter (se faktadelen)?				
30.5	Förvaras råvaror och ingredienser under förhållanden som skyddar mot förorening och förskämning?				
30.6	Förvaras charkuterier vid högst +4°C?				
30.7	Finns separata utrymmen för lagring av emballerat kött och oskyddat kött och produkter?				
30.8	Efterlevs temperaturkraven vid lagring av köttprodukter?				
30.9	Är kalciumhalten i maskinurbenat kött maximalt 0,1% av färskvaren?				
30.10	Om den använda metoden för maskinurbening medför att strukturen på benen förändras, används köttet enbart för framställning av värmebehandlade köttprodukter?				
30.11	Förpackas/emballeras och kyls malet kött och köttberedningar till föreskriven temperatur omedelbart efter produktionen?				
30.12	Avstås från att efter upptining frysa om malet kött, maskinurbenat kött och köttberedningar?				

Ägg

31	Ägg	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
31.1	Om primärproduktion av ägg till försäljning bedrivs, har djuravsnittet i Miljöhusensyn genomförts och åtgärder för att rätta till eventuella brister vidtagits?				
31.2	Om yrkesmässig produktion av ägg för konsumtion bedrivs, kontrolleras besättningen med avseende på salmonella?				
31.3	Om ägg levereras till lokala detaljhandelsanläggningar, uppfylls kraven för märkning av ägg?				
31.4	Är utrymmen, utrustning, behållare och transportlådor rena och desinficeras de vid behov?				

32	Äggpackerier	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
32.1	Förvaras äggen rent, torrt och fritt från främmande lukter, samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus?				
32.2	Förvaras äggen vid lämplig temperatur?				
32.3	Levereras äggen till konsumenten inom högst 21 dagar från värpning?				
32.4	Är äggpackeriet godkänt av Jordbruksverket? (för krav, se faktadelen)				
32.5	Är lokalerna utformade och utrustade enligt gällande regler (se faktadelen)?				
32.6	Är lokaler och teknisk utrustning rena, i gott skick och fria från främmande lukter?				
32.7	Finns nödvändig teknisk utrustning för mätning och vägning av ägg?				
32.8	Finns utrustning för stämpling av ägg?				
32.9	Förpackas äggen i stötfasta, torra och rena förpackningar, tillverkade av material som skyddar äggen mot främmande lukt och risken för kvalitetsförsämring?				

33	Märkning av ägg	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
33.1	Märks äggen enligt märkningsreglerna (kod för produktionssystem, ursprungsland, produktionsanläggning)?				
33.2	Om äggproducenten har max 50 värphöns, och säljer ägg på en lokal offentlig marknad, finns upplysning om producentens namn och adress angiven på försäljningsstället?				
33.3	Märks förpackningar (skylt etc. för lösviktsägg) enligt reglerna (se faktadelen)?				
33.4	Om ägg säljs direkt till konsument, anges bästföredatum tydligt på anslag eller etikett på förpackning som överlämnas till konsumenten?				

Mejeri – mjölk och mjölkprodukter

34	Mejeri, mjölk och mjölkprodukter – allmänt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
34.1	Om primärproduktion av obehandlad mjölk bedrivs, har Miljöhusyn genomförts?				
34.2	Avstas från att överlåta eller sälja opastöriserad mjölk, kolostrum eller grädde till konsument eller detaljhandel (för undantag, se faktadelen)?				

35	Produktion av mjölkprodukter	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
35.1	Kyls mjölken snabbt till högst +6°C sedan den mottagits på bearbetningsanläggningen?				
35.2	Förvaras mjölken vid högst +6°C till bearbetningen sker (undantag, se faktadelen)?				
35.3	Är all grädde eller mjölk för direkt konsumtion värmebehandlad genom pastörisering eller annan behandling med motsvarande effekt enligt internationell standard?				
35.4	Säkerställs att bakteriehalten inte överskrider i obehandlad respektive behandlad mjölk som ska användas till beredning av mjölkprodukter?				
35.5	Om mjölken inte uppfyller kvalitetskraven, kontaktas behörig myndighet samt vidtas åtgärder för att rätta till bristerna?				
35.6	Försluts konsumentförpackningar med flytande mjölk omedelbart efter tappning i anläggning för värmebehandling?				
35.7	Märks produkter som framställs med obehandlad mjölk (ej värmebehandlad, kemiskt eller fysikaliskt behandlad) med orden "framställd av obehandlad mjölk"?				

Fisk och fiskprodukter

36	Fisk – allmänt	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
36.1	Är utrymmen, utrustning, behållare och transportlådor rena och desinficeras de vid behov?				
36.2	Förhindras att djur och skadedjur kommer i kontakt med fisken?				
36.3	Hanteras farligt avfall på ett säkert sätt (se faktadelen, avsnitt om avfall)?				
36.4	Är personer som hanterar fisken vid god hälsa, och har de utbildning om hälsorisker?				

37	Fiske	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
37.1	Om yrkesmässigt fiske bedrivs, innehar alla fiskare yrkesfiskeslicens?				
37.2	Om fartyg med en längd av minst 5 m används i yrkesmässigt fiske, är fartyget registrerat hos Sjöfartsverket och finns tillstånd från Fiskeriverket?				
37.3	Följs gällande föreskrifter från Fiskeriverket om fredningstider, tillåtna fiskemetoder och -redskap för olika fiskarter, specifika minimimått för fisk från olika vattenområden m.m.?				
37.4	Skyddas fiskeriprodukter som tagits ombord omedelbart mot kontaminering och påverkan från sol eller andra värmekällor?				
37.5	Används dricksvatten alternativt rent vatten för sköljning av hel och urtagen fisk?				

38	Fiskodling	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
38.1	Om fiskodling bedrivs (inklusive odling av kräftor och blötdjur) finns tillstånd från länsstyrelsen?				
38.2	Anmäls var fiskodlingen kommer att bedrivas, före fiskodlingssäsongens början?				
38.3	Genomförs minst två hälsoinspektioner årligen inom det obligatoriska fiskhälsoprogrammet (Jordbruksverket)?				
38.4	Vid fiskodling, förs och bevaras nödvändiga journaler (för krav, se faktadelen)?				
38.5	Om levande fisk transporteras, är lastningstätteten och vattnets temperatur och syresättning anpassat till de arter som transporteras?				
38.6	Om transporttiden överstiger två timmar, sker syresättning kontinuerligt och kan den mätas med syrgaselektrod?				
38.7	Sker vattenbyte vid längre transporter?				
38.8	Slaktas odlad fisk på ett sätt så att spridning av smittsamma sjukdomar begränsas?				

38	Fiskodling, forts.	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
38.9	Omhändertas och destrueras slakt- och rensavfall?				
38.10	Desinfekteras transportutrustning för slakad fisk?				

39	Lagring och kvalitet	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
39.1	Hanteras och förvaras fiskeriprodukter på ett sätt så att de inte skadas?				
39.2	Kyls fiskeriprodukterna så fort som möjligt?				
39.3	Är is för kylning av hel fisk gjord av dricksvatten alternativt rent vatten?				
39.4	Sker huvudskärning och rensning snarast möjligt efter fångsten, och på ett hygieniskt sätt?				
39.5	Utförs vidare beredning av fiskeriprodukter på ett sätt så att kontaminering förhindras?				
39.6	Förvaras färska och upptinade obearbetade fiskeriprodukter, samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur vid en temperatur nära den för smältande is?				
39.7	Förvaras hel fryst fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver vid högst -9°C och frysta fiskeriprodukter så att alla delar av produkten hålls vid en temperatur om högst -18°C?				
39.8	Görs en organoleptisk undersökning av fiskeriprodukterna?				
39.9	Okulärbesiktigas fiskeriprodukterna innan de släpps ut på marknaden?				
39.10	Avstås från att använda fiskprodukter som livsmedel om de är tydligt angripna av parasiter?				

40	Märkning	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
40.1	Vid detaljhandelsförsäljning av fisk, skaldjur och blötdjur, märks produkterna med information om handelsbeteckning, produktionsmetod (fiskad, fiskad i sötvatten eller odlad) och fångstzon?				
40.2	Om lösviktsförsäljning sker, finns märkningen som en skylt i anslutning till fiskdisken (undantag: försäljning av mindre mängder fisk direkt från fiskare/odlare till konsument)?				

Grönsaker, frukt, potatis, bär

41	Grönsaker, frukt, potatis, bär	Ja	Nej	Ej aktuellt	Kommentarer
41.1	Om groddar produceras eller säljs, är verksamheten registrerad?				
41.2	Är utrymmen, utrustning, behållare och transportlådor för växtprodukter rena, och desinficeras de vid behov?				
41.3	Är personal som hanterar livsmedlen vid god hälsa och har de utbildning om hälsorisker för dem själva eller för produkterna?				
41.4	Om odling och skörd, inklusive tvättning och sköljning av vegetabilier, bortrensning av blad från vegetabilier samt sortering och frukt förekommer, förs nödvändiga journaler (för krav, se faktadelen)?				
41.5	Är vatten som används till bevattning och sköljning av vegetabilier rent?				
41.6	Märks groende produkter och liknande, t.ex. groddar av baljväxtfrön, på ett korrekt sätt?				
41.7	Om du tillverkar sylt, gelé eller marmelad, uppfylls kraven för minimihalt av frukt i slutprodukten?				
41.8	Om du tillverkar sylt, gelé eller marmelad, märks förpackningar med uppgift om frukt-mängd och total mängd socker?				



**LANTBRUKARNAS
RIKSFÖRBUND**

105 33 Stockholm
0771-573 573
www.lrf.se