



Allmänna hygienkrav för alla livsmedelsföretagare

I bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien anges allmänna hygienkrav för alla livsmedelsföretagare (utom för primärproducenter). För fullständig lagtext hänvisas till ovan nämnda förordning.

Kapitel 1: Allmänna regler för livsmedelslokaler

(med undantag av de lokaler som anges under kapitel 3)

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
 - a. Möjliggöra lämpligt underhåll, rengöring och desinficering samt erbjuda bra arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygiensikt sätt,
 - b. Vara sådan att det skyddar mot ansamling av smuts och avgivande av partiklar till livsmedlet,
 - c. Möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bl a innebär skadedjursbekämpning och skydd mot kontaminering,
 - d. Erbjuder lämpliga kyl-, frys- och varmhållningsutrustning med tillräcklig kapacitet.
3. Det skall finnas ett tillräckligt antal toaletter som inte får vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras (förrum med dörr måste finnas).
4. Det skall finnas tillräckligt antal tvättställ som är lämpligt placerade och utformade. Handtvättställen skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning (flytande tvål) och för hygienisk torkning (engångshanddukar).
5. Det skall finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation.
6. Sanitära utrymmen (toalett, dusch och städutrymme) ska ha tillräcklig ventilation (naturlig eller mekanisk).
7. Livsmedelslokalen skall ha tillräcklig naturlig eller artificiell belysning.
8. Avloppen skall vara anpassade för sitt ändamål och utformade så att risken för kontaminering undviks.
9. När det är nödvändigt skall det finnas omklädningsrum för personalen.
10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

Kapitel 2: Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

(med undantag av serveringslokaler, d v s matsalar och liknande kundutrymmen, samt rörliga/-tillfälliga lokaler, privata bostäder som används som livsmedelslokal samt försäljningsautomater)

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienpraxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:
 - a. Golvytor ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, tvättbara och giftfria material som inte kan suga upp fukt. Golven ska, på lämpliga platser vara försedda med golvbrunnar.
 - b. Väggytor ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, tvättbara och giftfria material som inte kan suga upp fukt samt en slät yta upp till en höjd som är lämplig för verksamheten.
 - c. Innertak skall vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning och uppkomst av mögel begränsas.

- d. Fönster och andra öppningar skall vara så konstruerade att ansamling av smuts förhindras. Öppningsbara fönster skall vara försedda med insektsnät.
 - e. Dörrar skall vara lätta att rengöra och desinficera. Detta kräver användning av släta, icke absorberande material.
 - f. Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och skall vara lätta att rengöra och desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material (t ex kakel, rostfritt och plast).
2. Det skall finnas anordningar för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara av korrosionsbeständiga material och vara lätta att rengöra. Dessutom skall det finnas tillgång till varmt och kallt vatten.
 3. Det skall finnas möjlighet att skölja livsmedel. Vaskar och liknande inrättningar för sköljning skall ha tillgång till varmt och kallt dricksvatten. Dessa skall vara rena och vid behov desinficeras.

Kapitel 3: Regler för rörliga och/eller tillfälliga lokaler

(t ex tält, marknadsstånd och mobila försäljningsfordon), för lokaler som huvudsakligen används som privata bostäder men där livsmedel regelbundet bereds för att göras tillgängliga för utomstående samt för försäljningsautomater.

1. Lokaler och försäljningsautomater måste så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur, undviks.
2. När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas;
 - a. Det skall finnas lämpliga anordningar för att god hygien skall kunna upprättas t ex anordning för hygienisk tvättning och torkning av händer, hygieniska sanitära installationer och omklädningsrum.
 - b. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall vara i gott skick och vara lätta att rengöra och när det är nödvändigt desinficera.
 - c. Tillräckliga rengöringsmöjligheter skall finnas och när det är nödvändigt möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.
 - d. Om sköljning av livsmedel ingår som en del i livsmedelföretagets verksamhet skall tillräckliga åtgärder vidtas så att detta sker på ett hygieniskt sätt.
 - e. Det skall finnas varmt och/eller kallt dricksvatten.
 - f. Det skall finnas bra möjligheter och anordningar för hygienisk förvaring och bortskaffande av farliga, oätliga ämnen och avfall.
 - g. Det skall finnas anordning för och möjlighet att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.
 - h. Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.

Kapitel 4: Transport

1. Fordon och/eller containrar som används för transport skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering. Dessutom skall de vara utformade så att rengöring/desinficering är möjlig.
2. Behållare i fordon/containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel om det kan leda till kontaminering.
3. Om fordon och/eller containrar används för transport av något annat än livsmedel eller av olika livsmedel samtidigt skall varorna hållas ordentligt åtskilda.
4. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller granulat/pulver skall ske i behållare/containrar som endast används som livsmedelstransport.
5. Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller av olika livsmedel samtidigt skall de rengöras grundligt mellan transporter.

6. Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.
7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som använts till att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

Kapitel 5: Utrustningskrav

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall:
 - a. Rengöras effektivt och vid behov desinficeras. Detta skall ske tillräckligt ofta för att förhindra kontaminering.
 - b. Ha en sådan konstruktion, bestå av sådant material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.
 - c. Ha en sådan konstruktion, bestå av sådant material och hållas i sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och vid behov desinficeras.
 - d. Vara installerade på ett sådant sätt att rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig (gäller ej engångsmaterial och engångsförpackningar).
2. Vid behov skall utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar.
3. Om det är nödvändigt att använda kemiska ämnen för att förhindra att utrustningen/behållarna rostar skall de användas enligt god praxis.

Kapitel 6: Livsmedelsavfall

1. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.
2. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga.
3. Det skall finnas möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och fria från djur och skadedjur.
4. Allt avfall skall destrueras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt.

Kapitel 7: Vattenförsörjning

1. Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.
2. Rent vatten får användas till hela fiskeriprodukter samt till extern rengöring. När rent vatten används ska det finnas lämpliga anordningar och förfaranden för vattenförsörjningen, så att denna användning inte utgör en källa till kontaminering av livsmedlen.
3. Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel skall framställas av dricksvatten eller, om den används för att kyla hela fiskeriprodukter, av rent vatten. Den skall tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering.

Kapitel 8: Personlig hygien

1. Alla personer på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig hygien och bära lämpliga, rena och när det är nödvändigt, skyddande kläder.
2. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symptomen och, om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

Kapitel 9: Bestämmelser om livsmedelsprodukter

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser som man vet är smittade med parasiter, sjukdomsframkallande mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten fortfarande är otjänlig som människoföda (efter det att normalt sorterings/berednings/bearbetningsförfarande genomförts).
2. Råvaror och alla ingredienser skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förruttelse och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade så att de inte kan konsumeras i befintligt skick.
4. Det skall finnas rutiner för att bekämpa skadedjur. Tamdjur skall inte få tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras.
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter får inte förvaras vid temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. På livsmedelsföretag skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.
6. Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning kylas ner till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.
7. Uppötning av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får inte livsmedel utsättas för temperaturer som kan innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk skall detta ledas bort. Efter upptining skall livsmedlen behandlas så att risken för tillväxt av mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen skall märkas och lagras i särskilda behållare.

Kapitel 10: Bestämmelser om inslagning och emballering av livsmedel

1. Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering.
2. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.
3. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt att produkterna inte kontamineras. Det skall säkerställas att behållaren är hel och ren.
4. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och desinficera.

Kapitel 11: Värmebehandling

1. För hermetiskt slutna behållare gäller att den värmebehandlingsprocess som används för bearbetning av en obearbetad produkt eller vidare bearbetning av en bearbetad produkt skall värma upp alla delar av den behandlade produkten till en bestämd temperatur under en bestämd tidsperiod samt att produkten inte skall bli kontaminerad under processen.

Kapitel 12: Utbildning

Livsmedelsföretagare skall se till:

1. Att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,
2. Att de som ansvarar för utveckling och underhåll av faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) har den utbildning som krävs och
3. Att alla krav i nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för personer som arbetar inom särskilda livsmedelssektorer uppfylls.

Observera att vissa av kraven ovan inte måste uppfyllas om livsmedelsföretagaren kan övertyga kontrollmyndigheten om att andra lösningar är lämpliga.