

# Nya regler för enklare företagande

*Information till företagare som hanterar livsmedel*





## Nya regler från 1 december 2009

Som ett led i Livsmedelsverkets arbete för enklare företagande ändrades den 1 december 2009 reglerna om godkännande och registrering. Förändringen innebär bland annat att restauranger, skolkök och butiker inte längre behöver godkännas.

Du som livsmedelsföretagare är skyldig att upplysa kontrollmyndigheten, det vill säga miljö- och hälsoskyddsnämnden eller motsvarande, om vilka livsmedelsanläggningar som du ansvarar för, så att de kan registreras eller godkännas.

Oavsett om en verksamhet ska godkännas eller registreras måste livsmedelsföretagaren se till att alla relevanta krav i lagstiftningen uppfylls, bland annat kravet på ett system för egenkontroll. Läs mer om kraven på sidan 3.

### *Godkännande*

Vid godkännandeprövning granskar kontrollmyndigheten lokaler, inredning, utrustning och företagets system för egenkontroll innan verksamheten får starta.

### *Registrering*

Registrering är en enkel process, som går ut på att du anmäler till kontrollmyndigheten att du ska starta verksamhet. Verksamheten får påbörjas 14 dagar efter det att anmälan har kommit in till myndigheten. Men du kan också få starta tidigare om kontrollmyndigheten har registrerat verksamheten dessförinnan. Först efter att du har startat din verksamhet gör kontrollmyndigheten ett besök på plats.

**Registrerad**

## Frågor och svar



### *Vilka anläggningar ska godkännas?*

Anläggningar som hanterar animaliska livsmedel, till exempel råa ägg, kött eller fisk, och som levererar produkterna till andra livsmedelsföretag omfattas fortfarande av krav på godkännande. Det bestäms av förordning (EG) nr 853/2004. Kontakta den lokala kontrollmyndigheten om du är osäker på om din verksamhet ska godkännas.



### *Vilka anläggningar ska registreras?*

Verksamheter där livsmedel säljs eller levereras direkt till slutkonsument, som butiker, catering, personalmatsalar, caféer och restauranger, ska registreras. Det gäller även verksamheter som bara är mellanhand och distribuerar vidare, utan att påverka livsmedlets förpackning, märkning, säkerhet eller sammansättning. Exempel på sådana verksamheter är distributionsterminaler och grossister.



### *Måste jag upplysa kontrollmyndigheten om jag förändrar min verksamhet eller överlåter verksamheten till någon annan?*

Ja, som livsmedelsföretagare är du skyldig att upplysa kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten eller lokalerna eller om verksamheten upphör. Vid ägarbyte ska en ny godkännandeprövning/registrering göras, eftersom godkännandet/registreringen är knutet till livsmedelsföretagaren.



### *Måste jag som företagare betala avgift för registrering?*

Ja, varje kontrollmyndighet tar ut en *avgift* när den handlägger anmälningar om *registrering*.

Myndigheten tar också ut en *årlig kontrollavgift*.

Om din verksamhet omfattas av krav på *godkännande* tar myndigheten ut en *avgift* för den prövningen.

## Det här gäller för alla livsmedelsföretagare

Gemensamt för alla som arbetar med produktion, bearbetning, handel eller servering av livsmedel, till exempel i restauranger, livsmedelsbutiker och bagerier, är:

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

### Ansvar

I livsmedelslagstiftningen tydliggörs företagans ansvar för att livsmedlen är säkra. Du som företagare ska följa reglerna och göra ett system för egenkontroll som är anpassat till din verksamhet.

Livsmedelsföretagare, det vill säga de fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i det livsmedelsföretag de driver, är skyldiga att registrera sig hos, alternativt godkännas av, kontrollmyndigheten. Läs mer om kraven på godkännande och registrering på sidan 1.

### Spårbarhet

När en smittkälla eller annan livsmedelsburen fara spåras är det viktigt att åtgärder vidtas snabbt. Stora avstånd kräver säkra rutiner. I dagens gränslösa Europa kan det vara långt mellan den levande grisen och





butiken som säljer köttet. Det är därför mycket viktigt för konsumenternas säkerhet att det går att följa livsmedel genom hela livsmedelskedjan, ett steg bakåt och ett steg framåt.

### Spårbart – ett steg bakåt och ett steg framåt

Du som ansvarar för ett livsmedelsföretag ska veta vem som har sålt livsmedel eller råvara till dig. Precis lika viktigt är det att du har kontroll över vem ditt företag har sålt livsmedel till. Av naturliga skäl går detta inte att tillämpa vid försäljning direkt till konsument, till exempel på restaurang.

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

### Egenkontroll

Du som livsmedelsföretagare ska veta att maten är säker och rätt märkt. Du ska också se till att kraven i lagstiftningen är uppfyllda hela tiden. Därför måste du ha ett system för egenkontroll. Ett sådant system är egentligen allt du gör för att maten ska vara säker och för att lagstiftningens krav ska vara uppfyllda i din verksamhet. För att din egenkontroll ska bli bra måste du först och främst tänka på hur du arbetar för att uppnå goda grundförutsättningar (god hygienpraxis, GHP).



## Grundförutsättningar i egenkontrollen

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



### *Utbildning*

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

### *Personlig hygien*

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

### *Vatten*

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

### *Rengöring*

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

### *Skadedjur*

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

### *Lokaler, utrustning och underhåll*

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

### *Mottagning av varor*

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

### *Temperaturer*

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

### *Faroförutsättning och HACCP*

När du vet att grundförutsättningarna är goda inom alla dessa områden är det viktigt att gå igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten. För varje råvara och tillverkningssteg tänker du igenom mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror. När du har gjort det, vet du vilka faror som ni måste ha kontroll över. Detta är den första delen i ert HACCP-arbete. Den som på ett företag som ansvarar för HACCP ska ha utbildning i detta.

Om man inte vet vem fienden är kan man inte bekämpa den. När farorna är kända, ser du till att de förebyggs och övervakas. Du ska bestämma i förväg vad som ska göras om något har blivit fel.

Läs mer om grundförutsättningar och HACCP i branschriktlinjerna.

### *Flexibilitet*

Stora delar av livsmedelslagstiftningen är flexibel. Det betyder att det är målet ”säkra livsmedel” som är det viktiga. Du kan göra på olika sätt för att uppfylla lagstiftningens krav.

I lagstiftningen anges att livsmedel ska förvaras i en temperatur, där inte skadliga mikroorganismer (bakterier) kan växa eller bilda toxin (gift). Det är du som företagare som väljer en lämplig temperatur.





För dig som livsmedelsföretagare är det bra. Reglerna anger inte i detalj hur du måste göra, utan vad du ska uppnå. Hur du än gör för att uppnå målen måste det byggas på kunskap och du måste veta att det blir rätt. Det räcker inte att säga: ”Så har vi alltid gjort och det är ingen som har blivit sjuk av min mat.” I stället ska du kunna visa för kontrollmyndigheten att du gör på rätt sätt och att det bygger på kunskap.

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

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

### *Stöd och råd*

- Om du behöver råd om din verksamhet – kontakta din branschorganisation.
- Om du har frågor om den offentliga kontrollen kan du få mer information hos miljö- och hälsoskyddskontoret eller motsvarande i din kommun.
- Du vet väl att du kan prenumerera på de senaste nyheterna på Livsmedelsverkets webbplats? Gå gärna in i vänstermenyn på webbplatsens första sida, välj ”Nyheter och press/Prenumerera på nyhetsbrev, pressmeddelanden och lediga tjänster” och registrera dig.

## FAKTA

Branschorganisationerna har utarbetat riktlinjer för hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Bedömda branschriktlinjer har publicerats på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). Kontakta din branschorganisation för mer information.

På [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) finns bland annat följande information:

## **Regler om hygien som riktar sig till företagare inom livsmedelsbranschen**

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning m m
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (gäller alla slag av livsmedel)
- Förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien, LIVSFS 2005:20

## **Kontrollregler som riktar sig till kontrollmyndigheten**

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

## **Vägledning**

- Vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
- Vägledning om hygien
- Vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter
- Vägledning om HACCP

## **Övrig information**

- Information till företagare om spårbarhet
- Länkar till branschorganisationer och branschriktlinjer
- Information om hälsofaror i livsmedel