

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal



Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen ska tillämpas. Direkta citat ur lagstiftningen har skrivits med *kursiv*. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal**RISKBASERAD TILLSYN ÖVER EN LIVSMEDELSLOKAL****INNEHÅLL**

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal	3
1 Allmänt.....	3
2 Tillsynsmyndigheter, tillsynsutövarens kompetens	3
3 Hur en företagares livsmedelshygieniska kompetens påvisas	4
4 Tillsynsmetoder och tillsynstekniker	5
5 Riskbaserad tillsyn	7
5.1 Fara och risk	7
5.2 Tillsynshistorian.....	8
5.3 Produktionens omfattning och karaktär	8
5.4 Riskbaserad tillsyn i praktiken	8
6 En livsmedelslokals verksamhets överensstämmelse med anmälningen om den eller beslutet om godkännande av den.....	9
6.1 Anmäld livsmedelslokal	9
6.2 Godkänd livsmedelslokal.....	10
7 Tillsynen över konstruktionerna och verksamheten i en livsmedelslokal.....	10
7.1 Offentliggörande av tillsynsinformationen	10
7.2 Hur tillsynen inriktas, tillsynsblanketterna	11
7.3 Planmässig kontroll	11
7.4 Förnyad kontroll	12
7.6 Avgifter för tillsynen	12
7.7 Tillsynens oförutsebarhet	13
8 Åtgärder som uppdagade missförhållanden medför	13
8.1 I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten	13
8.2 I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.....	14
8.3 Verksamheten äventyrar livsmedelssäkerheten eller vilseleder allvarligt konsumenten.....	14
8.4 Uppföljning av att missförhållandena rättas till.....	14
9 Tillsynsbokföringen.....	15
9.1 Tillsynsutövarens bokföring	15
9.2 Kontrollprotokollen.....	15
9.3 Förvaltningsbesluten som fattats om de åtgärder som avses i 55-69 § livsmedelslagen .	16
10 Central lagstiftning.....	16

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal

1 Allmänt

Syftet med denna anvisning är att vägleda livsmedelstillsynsmyndigheterna att utöva den officiella tillsynen på ett riskbaserat sätt. Anvisningen är avsedd för alla livsmedelstillsynsmyndigheter, men livsmedelsföretagarna kan också dra nytta av den. Anvisningen behandlar riskbaserad planering och utövning av livsmedelstillsyn, åtgärder som ska vidtas till följd av missförhållanden som uppdagats i tillsynen och bokföringen som ska föras över tillsynen.

Med officiell tillsyn avses i denna anvisning alla slags tillsynsåtgärder som en behörig myndighet eller EU vidtar och med vilka myndigheterna verifierar åtgärderna som livsmedelsföretagarna vidtar. I anvisningen behandlas inte köttbesiktningen eller annan myndighetsverksamhet av samma typ.

I denna anvisning avses med tillsynsutövare en sådan person, som i praktiken utövar tillsyn över en livsmedelslokal. Tillsynsutövaren är vanligen en kommunal tjänsteinnehavare. Besiktningsveterinärer på Livsmedelssäkerhetsverket Evira och veterinärer på regionförvaltningsverket i Lappland (RFV) utövar tillsyn över slakterier, små slakterier och renslakterier.

Livsmedelsföretagarna svarar under alla stadier av produktion, bearbetning och distribution i sina företag för att livsmedlen är säkra och överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen.

2 Tillsynsmyndigheter, tillsynsutövarens kompetens

Evira svarar för livsmedelstillsynen i slakterier, inrättningar för vilthantering och anläggningar i anslutning till dem. I vissa särskilda fall, såsom i tillsynen över utförselplatser och första ankomstplatser, kan Evira också utöva tillsyn över någon annan livsmedelslokal. RFV svarar för livsmedelstillsynen i renslakterier och i anläggningar i anslutning till dem och utövar tillsyn över alkoholbutikerna under ledning av Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården (Valvira). Den kommunala livsmedelstillsynen har hand om den övriga livsmedelstillsynen inom sitt område. Andra livsmedelstillsynsmyndigheter är Valvira, Försvarsmakten, Tullen, gränsveterinärerna och närings-, trafik- och miljöcentralerna (NTM-centralerna).

Tillsynsmyndigheterna skall i sin tjänst eller med stöd av avtal till sitt förfogande ha en tillräckligt stor och kvalificerad personal med tillräcklig erfarenhet för en framgångsrik skötsel av tillsynen (livsmedelslagen 35 §). I 35 § livsmedelslagen sägs också att den tjänsteinnehavare som sköter uppgifter i anslutning till livsmedelstillsynen skall ha för uppgiften lämplig högskoleexamen eller vid behov en sådan behörighet som förutsätts i Europeiska gemenskapens lagstiftning.

I 8 § statsrådet förordning om livsmedelstillsyn sägs, att tillsynsmyndigheten ska ordna tillsynen och köttbesiktningen vid mjölkproduktionsenheter, slakterier, renslakterier, inrättningar för vilthantering och styckningsanläggningar så att tillsynen och

köttbesiktningen sköts av en veterinär i tjänsteförhållande. Kommunen ska ordna tillsynen vid hönsäggspackerier så att tillsynen sköts av en veterinär i tjänsteförhållande. En kommun kan ändå överenskomma med en annan kommun eller samkommun om att en uppgift, där befogenheten kan överföras på en tjänsteinnehavare, anförtros en annan kommuns eller samkommuns tjänsteinnehavare som sköter uppgiften under tjänsteansvar (livsmedelslagen 32 §).

En kommun kan sköta den köttbesiktning och tillsyn i anslutning till den, som i livsmedelslagen eller med stöd av den ålagts staten, om kommunen har ingått ett avtal om detta med Evira (Veterinärvårdslagen 15 §).

I artikel 6 i EU:s kontrollförfordning ingår krav på den utbildning som tjänsteinnehavare som utövar livsmedelstillsyn ska ha och den fortbildning de ska få. I förordningen om kontroll av produkter av animaliskt ursprung (bilaga I, avsnitt III, kapitel IV) ingår bestämmelser och officiella veterinärers och officiella assistenters yrkeskvalifikationer.

3 Hur en företagares livsmedelshygieniska kompetens påvisas

I livsmedelslagen ingår bestämmelser om de nationella särskilda krav, som gäller påvisandet av en livsmedelsföretagares livsmedelshygieniska kompetens. Företagaren ska kunna påvisa att anställda som jobbar med vissa arbetsuppgifter i en livsmedelslokal fått tillräcklig utbildning på livsmedelshygienens område.

27 § 2 momentet livsmedelslagen förutsätter att livsmedelsföretagaren på egen bekostnad ska se till att de som arbetar med att hantera oförpackade och lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal som ska vara anmäld eller godkänd har ett intyg över livsmedelshygienisk kompetens ("hygienpass") enligt en modell godkänd av Livsmedelssäkerhetsverket. Ett kompetensintyg krävs då personen i fråga utfört ovan nämnt arbete i tre månader. I de tre månaderna inräknas också tidigare motsvarande arbeten. Ett kompetensintyg krävs av en person som till exempel tillreder mat, styckar grönsaker eller skivar korv dvs. som fysiskt hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel. I 27 § 3 momentet livsmedelslagen sägs mer detaljerat vem som ändå inte behöver ha något kompetensintyg, såsom personer som arbetar med kassauppgifter eller som serverar färdiga matportioner i livsmedelslokalen. Något kompetensintyg krävs inte heller av en person som arbetar till exempel med kärphantering, renhållning eller stekning av frysta halvfabrikat.

En anställd, som i enlighet med 27 § livsmedelslagen måste ha ett kompetensintyg, ska förete kompetensintyget i original för företagaren. Det räcker inte med enbart en fotokopia av kompetensintyget. Enligt 27 § 4 momentet livsmedelslagen ska en livsmedelsföretagare som en del av sin egenkontroll föra bok över den livsmedelshygieniska kompetensen hos personer som arbetar i livsmedelslokalen och på begäran visa upp uppgifterna för tillsynsmyndigheten. Bokföringen kan bestå av kopior av kompetensintygen och/eller en förteckning över de personer, som har företett ett kompetensintyg i original för företagaren. I livsmedelslokaler med endast få anställda kan som bokföring godkännas också det, att de anställda förete kompetensintygen i original för tillsynsutövaren.

S.k. hygienpass som erhållits i utlandet gäller inte i Finland och på basen av en examen avlagd utomlands kan man inte heller få ett kompetensintyg enligt en modell godkänd av Evira.

Hygienkompetenssystemet beskrivs noggrannare på Eviras webbsidor om hygienkompetens www.hygos.fi.

Också de personer som arbetar i en livsmedelslokal, såsom service- och städpersonal, i vilkas uppgifter egentlig hantering av livsmedel inte ingår, ska vara medvetna om och kunna beakta vilka konsekvenser deras arbetsrutiner och förfaranden har på livsmedlen som hanteras i livsmedelslokalen, även om det inte krävs något kompetensintyg av dem.

4 Tillsynsmetoder och tillsynstekniker

Man kan utöva tillsyn över en livsmedelslokal med flera olika tillsynsmetoder och tillsynstekniker. Enligt artikel 10 i förordning (EG) nr 882/2004 är lämpliga metoder till exempel kartläggning (monitoring), övervakning (surveillance), verifiering (verification), revision (audit), inspektion (inspection) och provtagning och analys (sampling for analysis). Förhandlingar mellan tillsynsutövaren och företagaren kan också betraktas som en tillsynsmetod.

För att främja korrigeringen av ett missförhållande och samarbetet mellan företagaren och tillsynsutövaren kan man föra separata förhandlingar, särskilt i sådana fall, då missförhållandena som uppdagats under kontrollerna varit särskilt allvarliga eller många till antalet. Förhandlingar kan föras regelbundet eller vid behov. Vid förhandling diskuterar tillsynsutövaren med representanten för livsmedelslokalen om hur missförhållandena kan korrigeras och om tidtabellen för korrigeringen. Förhandlingar kan föras antingen i samband med kontrollbesöket eller så kan man överenskomma om ett separat förhandlingsmöte på kontoret. Under förhandlingarna följs också upp hur missförhållanden som tidigare tagits upp korrigerats. Vid behov diskuteras fortsatta åtgärder från myndighetens sida och förhandlas om utsatta tider som hänför sig till dem.

I praktiken tillämpas i tillsynen vanligen flera än en tillsynsmetod eller tillsynsteknik så att man effektivt kan försäkra sig om att objektet överensstämmer med kraven. Tillsynen över en livsmedelslokal som ligger i företagarens hem kan till exempel genomföras med granskning av handlingarna, utfrågning av företagaren eller förhandlingar med företagaren. Tillsynen över en livsmedelslokal förutsätter sålunda inte alltid något besök i tillsynsobjektet, utan tillsynsåtgärder kan vidtas också på kontoret. I viss mån kan detta förfarande tillämpas på alla livsmedelslokaler i sådana fall, då tillsynsläget inte nödvändigtvis förutsätter ett besök på ort och ställe.

Tillsynsmetoderna och tillsynsteknikerna som nämnts i EU:s kontrollförordning:

Kartläggning (monitoring): Kartläggning är genomförande av en planerad observations- och mättningsperiod.

Tillsynsutövaren följer under kontrollbesöket upp till exempel slakthygienen under en viss tidsperiod eller mäter temperaturerna på en viss mängd slaktkroppar som tagits för styckning under varje kontrollbesök under en viss tidsperiod.

Övervakning (surveillance): Övervakning innebär omsorgsfull observation av ett eller flera företag, en eller flera företagare eller dessas verksamhet. Övervakning är en diffus översättning och ordet beskriver dåligt metoden i fråga.

Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal

Som tillsynsmetod lämpar sig övervakning bäst som hjälp vid planering av den hälsotillsyn som ledaren för en central eller regional myndighet eller en stor tillsynsenhet utövar eller som hjälpmedel vid fastställande av tillsynsbehovet. Ledaren för hälsotillsynen kan till exempel granska resultaten av Oivabedömningarna i restaurangerna inom hans område i avsikt att inrikta tillsynen eller regionförvaltningsverket inom sitt eget område jämföra resultaten av tillsynen över listeria i fiskanläggningarna i avsikt att utreda nivån i området eller kartlägga det rådande läget.

Verifiering (verification): Vid verifiering säkerställer tillsynsutövaren utgående från ett visst material att livsmedelslokalen eller verksamheten i denna uppfyller vissa krav.

Tillsynsutövaren kan till exempel med hjälp av sin egen termometer verifiera om temperaturen som antecknats i lokalens egenkontrollbokföring håller streck och om temperaturen motsvarar kraven i lagstiftningen och det som angetts som godtagbart i planen för egenkontroll. Eller om tillsynsutövaren vill verifiera om företagaren följer det särskilda villkoret om att verksamheterna tidsmässigt ska skiljas åt, går han till platsen för att konstatera att verksamheter som tidsmässigt ska skiljas åt inte sker samtidigt. Genom att granska egenkontrollbokföringen kan tillsynsutövaren verifiera om livsmedelslokalen agerar på det sätt som dess plan för egenkontroll förutsätter.

Revision (audit): Revisionen av verksamheten innebär systematisk och oberoende granskning, med vilken man utreder om verksamheten och resultaten av verksamheten motsvarar de arrangemang som planerats, om arrangemangen i fråga genomförts på ett effektivt sätt och om de är lämpliga med tanke på uppnåendet av målen.

Tillsynsutövaren utvärderar till exempel om egenkontrollsystemet eller det i egenkontrollsystemet ingående HACCP-systemet fungerar, om livsmedelslokalen med hjälp av sitt egenkontrollsystem kan säkerställa att den producerar säkra livsmedel eller om livsmedelslokalen agerar på det sätt som dess HACCP-system förutsätter då man uppdagar en avvikelse från de kritiska gränserna och om agerandet i fråga är tillräckligt för att produktens säkerhet ska säkerställas.

Inspektion (inspection): Inspektion innebär undersökning av vilken som helst detalj eller mer omfattande helhet i avsikt att konstatera om den motsvarar kraven i lagstiftningen.

Inspektionen kan vara begränsad (till exempel inspektion av en kylutrustning eller ett kyllager) eller omfattande (till exempel inspektion av konstruktionerna i hela livsmedelslokalen, inspektion av hela planen för egenkontroll). Inspektionen kan också vara till exempel inspektion av handlingar, recept eller märkningar på förpackningarna i avsikt att försäkra sig om att de överensstämmer med bestämmelserna och om att produktens sammansättning motsvarar den sammansättning som angetts i märkningarna på förpackningen.

Provtagning och analys (sampling for analysis): Prover kan tas till exempel i samband med kartläggningen (planerad analysperiod) eller som hjälpmedel i inspektionen. Myndighetsprovtagning kan också behövas, om företagarens egenkontrollprovtagning inte är tillräcklig eller det väckts en misstanke om att en produkt inte överensstämmer med bestämmelserna.

5 Riskbaserad tillsyn

Livsmedelsföretagarna svarar för att livsmedlen i livsmedelskedjan är säkra. Företagarna ska ha ett (egenkontroll)system, med vilket de säkerställer att livsmedlen de producerat och hanterat är säkra och företagarna ska i tillräcklig grad förstå sig på systemet för att kunna följa det på ett ändamålsenligt sätt. I en riskbaserad tillsyn utvärderar tillsynsutövaren företagarens systems möjligheter att hantera riskerna och omsättandet av riskhanteringen i praktiken genom att inrikta sina tillsynsåtgärder på de punkter, där riskerna är som störst.

Enligt EU:s kontrollförfordning 882/2004 ska den officiella kontrollen vara regelbunden, riskbaserad och upprepad med ändamålsenlig intervall. I livsmedelstillsynen borde man beakta kända risker som är förknippade med livsmedlen, tidigare resultat av den officiella tillsynen över livsmedelsföretagarna och tillförlitligheten hos livsmedelsföretagarnas egenkontrollresultat och alla sådana faktorer, på basis av vilka man kan utvärdera om företagaren hanterar riskerna som hänför sig till hans verksamhet.

5.1 Fara och risk

Med en fara avses en sådan biologisk, kemisk eller fysikalisk faktor i ett livsmedel eller ett sådant tillstånd, som kan äventyra livsmedlets säkerhet. Med en risk avses sannolikheten för och styrkan på den skadliga hälsoeffekt som en fara orsakar.

Vid identifiering av riskerna som hänför sig till livsmedel kan man stöda sig på nationella och internationella undersökningar och publikationer som gäller faror som förekommer i livsmedel och i hanteringen av livsmedel. Farorna kan vara allmänna och de kan då typiskt förekomma globalt i livsmedel av samma typ eller i livsmedel som producerats på samma sätt. Farorna som hänför sig till livsmedel är specifika i sådana fall, då livsmedlens ursprung, karaktär eller till exempel en traditionell metod att producera eller hantera livsmedlen orsakar ett specifikt drag, som borde beaktas då livsmedlets säkerhet utvärderas. I några fall är det viktigt att miljöfaktorerna beaktas då man utvärderar farorna som hänför sig till ett livsmedel. Kvaliteten på vattnet som används för bevattning är viktig i sådana fall, då man bevattnar växter, som också kan ätas som sådana.

Tidigare erfarenhet av ett livsmedel eller en produktionsmetod hjälper tillsynsutövaren att inrikta tillsynsåtgärderna på funktioner med en specifik risk. Då man hanterar jordiga morötter har man skäl att beakta möjligheten att *Yersinia*-bakterier förekommer. Man vet att det i rått fjäderfäkött allmänt förekommer campylobakter och eventuellt också *Salmonella*. Fiskeriprodukter som förpackats i en skyddande atmosfär eller i vakuum och som har en lång saluhållningstid har också upprepade gånger utgjort en källa till listerios. Exempel på kemiska faror är bland annat uppkomsten av polycykliska aromatiska kolväten (PAH) vid traditionell rökning, mögeltoxiner som förekommer i nötter, frön, spannmål och spannmålsprodukter eller skadliga ämnen som migrerar från förpackningsmaterialen. Att produkternas karaktär beaktas är därför viktigt vid planering av en riskbaserad tillsyn.

Risikfaktorernas betydelse utvärderas på basen av sannolikheten för och styrkan på de skadliga hälsoverklningar som identifierade faror orsakar till exempel med hjälp av följande tabell.

Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal**Tabell. Utvärdering av riskfaktorernas betydelse på basis av sannolikheten för och styrkan på de skadliga hälsoverknningar som en fara orsakar**

Sannolikheten för en skadlig hälsoverkan				
Sannolik	Måttlig	Betydande	Outhärdlig	
Osannolik	Liten	Måttlig	Betydande	
Mycket osannolik	Obetydande	Liten	Måttlig	
	Lindrigt skadlig	Skadlig eller allvarlig	Mycket skadlig eller allvarlig	Styrkan på en skadlig hälsoverkan

5.2 Tillsynshistorian

Vid utvärdering av behovet av tillsyn är det nödvändigt att granska företagarens tidigare verksamhet dvs. bekanta sig med företagarens tillsynshistoria. Om det av tillsynshistorian framgår till exempel att företagaren försummat att följa bestämmelser, att det förekommit rikliga mängder klagomål från kunderna, återkallelser eller samband med matförgiftningsepidemier, är det skäl att öka tillsynen över en sådan företagare. Det vore bra att före tillsynsbesöket bekanta sig med tidigare tillsynshandlingar som gäller företagaren i fråga, särskilt om tillsynsutövaren först nyligen inlett tillsynen över objektet och ingen personlig kännedom om tillsynshistorian ännu bildats.

5.3 Produktionens omfattning och karaktär

En stor produktion eller ett brett urval produkter kan i vissa fall betraktas som en riskfaktor; en företagare vars produkter sprids över ett större område än en lokal aktörs produkter orsakar en större livsmedelssäkerhetsrisk. Konsumentgruppen som använder en produkt påverkar likaså storleken på risken. I tillsynen över livsmedel riktade till känsliga konsumentgrupper, såsom barn, äldre personer, gravida kvinnor och allvarligt sjuka personer ska beaktas andra risker än i tillsynen över sådana livsmedel, som den friska vuxenbefolkningen konsumerar.

Karaktären och kvaliteten på tillsynsobjektets verksamhet är sådana saker, som ska beaktas vid utarbetning av tillsynsenhetens tillsynsplan. Tillsynsresurserna ska inriktas mest på de företag i livsmedelsbranschen, i vilka riskerna i verksamheten är som störst. Om det är knappt om tillgängliga resurser, ska de objekt prioriteras, i vilka förekomst av eventuella missförhållanden kunde orsaka en allvarlig hälsofara.

I Eviras anvisning "Riskklassificering av en livsmedelslokal och fastställande av tillsynsbehovet" har beskrivits principerna, enligt vilka karaktären och omfattningen på verksamheten i en livsmedelslokal och tillsynshistorian avgör behovet av tillsyn över livsmedelslokalen. Denna anvisning används som underlag för tillsynsenheternas tillsynsplaner.

5.4 Riskbaserad tillsyn i praktiken

Tillsynen är riskbaserad först då tillsynsobjektet har riskklassificerats, tillsynsbehovet har fastställts för objektet och man har prioriserat vilka saker det utövas tillsyn över i objektet och man har beslutat på vilket sätt tillsynen utövas. För tillsynen väljs de tillsynsmetoder, som i varje enskilt fall bäst lämpar sig för verifiering av åtgärderna som företagaren vidtagit. Metoderna som väljs beror på sakhelheten som ska inspekteras. Exempel på hur tillsynsmetoder används finner du i Eviras anvisning 16043 Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal.

För att tillsynen i praktiken ska vara effektiv och riskbaserad är det viktigt att man i förväg förbereder sig även för de enskilda kontrollbesöken. Vid planering av tillsynen över en enskild livsmedelslokal är den tillsynsutövare, som regelbundet besöker lokalen, den bästa experten. Tillsynsutövaren borde fastställa när, varför, med vilken metod och med vilken noggrannhet han tänker utöva tillsyn över objektet. Faktorer som är viktiga med tanke på livsmedelssäkerheten och som för sin del indikerar säkerhetsrisker kontrolleras oftare, vid behov rentav under varje kontrollbesök. Inom tillsynsobjektet kontrolleras i första hand sådana faktorer, där risken som inriktar sig på livsmedelssäkerheten är störst, i en anläggning i fiskbranschen, där fisk rensas och bearbetade produkter tillverkas, inriktas tillsynen till exempel mer på tillverkningen av bearbetade produkter än på rensningen. I ett gym där kosttillskott saluhålls koncentrerar man sig i tillsynen i stället för hygien på det, att kosttillskottens sammansättning och informationen som tillhandahålls om produkterna överensstämmer med bestämmelserna och inte vilseleder konsumenten.

Eftersom det i allmänhet är knappt om tillgängliga tillsynsresurser, är det inte ändamålsenligt att i tillsynsobjektet kontrollera alla verksamheter och produkter, utan man väljer ett så representativt sampel som möjligt av punkterna som ska kontrolleras. Om man till exempel kontrollerar mottagningen av livsmedel och handelsdokumenten, väljer man handelsdokumenten över några laster/produkter/produktkategorier och kontrollerar dem i form av stickprover. Eller i en anläggning kontrolleras inte temperaturhanteringen i alla kylutrymmen, utan man väljer ett sampel på några kylrum, som representerar alla kylutrymmen. Då man kontrollerar renheten och ordningen i utrymmena, väljer man några centrala utrymmen, där renheten och ordningen representerar läget i hela livsmedelslokalen till dessa delar. Det lönar sig att välja utrymmet som ska kontrolleras riskbaserat enligt karaktären på verksamheten i utrymmet och i en styckningsanläggning kontrolleras således renheten och ordningen i styckningsutrymmet hellre än läget på lastningsbryggan.

6 En livsmedelslokals verksamhets överensstämmelse med anmälningen om den eller beslutet om godkännande av den

6.1 Anmäld livsmedelslokal

En livsmedelsföretagare ska lämna en skriftlig anmälan om verksamheten till livsmedelstillsynsmyndigheten senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller väsentligt ändras. Av anmälan ska framgå vilken verksamhet som idkas i livsmedelslokalen och vilken omfattning verksamheten har. Om anmälan inte tillräckligt motsvarar det, som stadgats om innehållet i anmälan, kan myndigheten be om nödvändiga tilläggsutredningar.

Efter att ha mottagit anmälan utvärderar livsmedelstillsynsmyndigheten riskerna i verksamheten som idkas i livsmedelslokalen som anmänts och utarbetar en preliminär tillsynsplan. Allt enligt riskvärderingen utförs den första kontrollen inom en, tre eller sex

Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal

månader efter att verksamheten inletts. Under den första kontrollen försäkras man sig om att utrymmena, utrustningen och verksamheten i livsmedelslokalen lämpar sig för den anmälda verksamheten. Eventuella flexibiliteter antecknas i den första kontrollrapporten. I tillsynen över en livsmedelslokal ska fästas uppmärksamhet vid att verksamheten i lokalen och omfattningen på verksamheten motsvarar det som angetts i anmälan om livsmedelslokalen.

Om det i en livsmedelslokal idkas sådana verksamheter, som inte anmälts eller verksamheten väsentligt ändrats utan att det lämnats en sådan anmälan, som livsmedelslagen förutsätter, ska företagaren instrueras att lämna en påkallad anmälan. Om det till exempel i den första kontrollen framgår att företagaren felaktigt eller bristfälligt fyllt i anmälan, ska företagaren med tillsynsmetoder instrueras att korrigera eller komplettera anmälan.

6.2 Godkänd livsmedelslokal

Då en livsmedelsföretagare idkar sådan verksamhet, som förutsätter att livsmedelslokalen godkänns, ska företagaren ansöka om ett godkännande som anläggning från tillsynsmyndigheten innan verksamheten inleds eller väsentligt ändras.

Den första kontrollen som ska utföras i anläggningen är en godkännandekontroll i avsikt att konstatera att utrymmena och konstruktionerna i anläggningen motsvarar det som angetts i ansökan om godkännande och att anläggningen lämpar sig för den verksamhet som man ansökt om godkännande för. Verksamheten i anläggningen kan inledas först efter godkännandet.

Över att beslutet om godkännande av anläggningen följs ska utövas tillsyn för verksamheternas och verksamheternas omfattnings del, men också för eventuella sådana villkors del, som fastställts i beslutet om godkännande i avsikt att förebygga hälsofaror. Det kan hända att man i beslutet om godkännande också antecknat särskilda möjligheter till flexibilitet och det är skäl att utöva tillsyn över hur dessa omsätts i praktiken.

Om det under kontrollen i en anläggning uppdagas sådana verksamheter som förutsätter ett godkännande och för vilka det inte ansökts om något godkännande, ska företagaren instrueras att lämna en ansökan om godkännande så att tillsynsmyndigheten får veta om saken och kan utöva tillsyn över den. Sådana verksamheter får fortsättas först efter ett godkännande. Om verksamheten är för omfattande i förhållande till den godkända verksamheten, ska tillsynsutövaren utvärdera om det är möjligt att producera sådana mängder produkter i livsmedelslokalen i fråga utan att livsmedelssäkerheten äventyras. Vid behov ska tillsynsutövaren vidta åtgärder för att få företagaren att rätta till läget.

Evira har utarbetat anvisningen 16033 Hur en anläggning godkänns och av den framgår vilka faktorer som är väsentliga med tanka på ett förenhetligande av praxisen vid godkännande av en anläggning.

7 Tillsynen över konstruktionerna och verksamheten i en livsmedelslokal

7.1 Offentliggörande av tillsynsinformationen

Genom att offentliggöra tillsynsinformationen ökar man öppenheten i tillsynen och ger konsumenterna information som stöd för deras val. Ett mål är också att göra livsmedelstillsynen mer effektiv, känd och enhetlig. Livsmedelsföretagarna kan så också påvisa för konsumenterna att deras verksamhet överensstämmer med kraven. Ett riksomfattande system för offentliggörande av tillsynsinformationen (Oiva) togs i bruk i början av maj år 2013 i tillsynen över detaljhandelsbutiker och serveringsställen. Systemet Oiva tas i bruk i anläggningar och industriellt fungerande livsmedelslokaler under året 2015, men för dessa lokalers del börjar man offentliggöra tillsynsresultaten år 2016.

7.2 Hur tillsynen inriktas, tillsynsblanketterna

Mängden tillsynsåtgärder som inriktas på ett tillsynsobjekt inom livsmedelstillsynen ska bygga på en identifiering av riskerna i verksamheten. Då tillsynsbehovet i objektet utvärderas, ska också beaktas hur företagaren tidigare följt lagstiftningen och andra bestämmelser och regler som gäller hans verksamhet och hur företagaren med sin egenkontroll lyckats hantera riskerna i verksamheten. I Eviras anvisning Riskklassificering av en livsmedelslokal och fastställande av tillsynsbehovet ges rekommendationer om hur man kan fastställa en tillsynsfrekvens som bygger på riskerna i livsmedelslokalen och om tiden som per gång kan utnyttjas för tillsyn.

Med tanke på kontrollerna som utförs i livsmedelslokalerna har Evira utarbetat en blankett för tillsyn över anmälda livsmedelslokaler (bilaga 1a) och en blankett för tillsyn över godkända livsmedelslokaler (bilaga 1b). Tillsynsblanketterna tjänar som checklistor. Blanketterna består av sakhelheter ('rubriker') som ska kontrolleras och under dem de enskilda sakerna ('raderna') som ska kontrolleras. Utgående från utvärderingarna som antecknats på tillsynsblanketterna bildas en rapport i systemet för offentliggörande av tillsynsinformationen, Oiva.

7.3 Planmässig kontroll

Tillsynen ska vara planmässig och riskbaserad. Alla saker som nämnts på tillsynsblanketten borde kontrolleras minst en gång på tre år. Över vissa sakhelheter och/eller saker ska utövas tillsyn oftare än en gång på tre år, eftersom läget för deras del snabbt kan förändras och missförhållanden i dem omedelbart och väsentligt påverkar livsmedelssäkerheten. Sådana saker är bl.a. sakerna som hänför sig till renheten, arbetshygienen, temperaturerna och korskontaminationen. Som saker som det oftare utövas tillsyn över borde väljas sådana saker, som i livsmedelslokalen i fråga mest sannolikt kunde äventyra livsmedelssäkerheten eller vilseleda konsumenten.

Evira kompletterar denna anvisning genom att utarbeta rekommendationer om saker som i första hand borde kontrolleras i olika typer av livsmedelslokaler. I rekommendationerna tas ställning till det, vilka sakhelheter eller saker som utgående från riskerna är sådana, som kontrolleras mest frekvent i sådana fall, då det utövas tillsyn över en lokal oftare än en gång på tre år. Rekommendationerna publiceras på Eviras webbplats efter att de färdigställts.

Evira rekommenderar att man under ett enskilt kontrollbesök kontrollerar saker ur minst fyra olika sakhelheter, varvid Oivarapporten som bildas kommer att bestå av fyra vitsord. Vid val av saker som ska kontrolleras borde man allt enligt möjlighet beakta verksamhetens karaktär i objektet och objektets tillsynshistoria.

I några fall kunde det vara ändamålsenligt att kontrollera hela sakhelheten på en och samma gång, men om detta är omöjligt till exempel på grund av att objektet är stort och

sakerna rikliga, kan sakhelheten kontrolleras också under olika kontrollbesök. Då saker som kontrolleras oftast väljs, borde man koncentrera sig på verksamheterna eller utrymmena som är förknippade med de största riskerna i tillsynsobjektet i fråga. Inom dryckesindustrin kan till exempel de mikrobiologiska riskerna vara relativt små och i ett sådant objekt kunde man i första hand koncentrera sig på hanteringen av de kemiska riskerna.

Om man till exempel på grund av sakhelhetens omfattning inte hinner kontrollera saker som ingår i fyra helheter, kan man kontrollera färre sakhelheter, varvid det på motsvarande sätt bildas färre vitsord i Oivarapporten. Tekniskt kan rapporten bildas också utgående från en enda kontrollerad sak.

7.4 Förnyad kontroll

Då tillsynsutövaren uppdagat ett sådant missförhållande i verksamheten, som försvagar eller äventyrar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten, bör tillsynsutövaren verifiera att företagaren rättat till missförhållandet. Tillsynsutövaren besöker objektet och utför en förnyad kontroll. Under den förnyade kontrollen är det möjligt att utöver det korrigerade missförhållandet också kontrollera andra saker. Av kontrollen bildas en Oivarapport. En Oivarapport kan ändå ges också enbart för den saks del, som ska korrigeras, eller om det funnits saker som måste korrigeras i flera sakhelheter, enbart gällande sakhelheterna som korrigerats.

Tillsynsutövaren kan ändå verifiera att missförhållandet rättats till även utan att besöka objektet, om han på något annat sätt, såsom med hjälp av levererade handlingar eller foton, kan försäkra sig om att företagaren har rättat till missförhållandet. Då innehåller Oivarapporten enbart vitsordet för den sakhelhet, som gäller det korrigerade missförhållandet.

Om man under en kontroll uppdagar missförhållanden i en sådan sak, som ursprungligen inte planerats bli kontrollerad under det kontrollbesöket, ska tillsynsutövaren vidta åtgärder för att få företagaren att rätta till missförhållandet.

7.5 Övrig tillsyn

Offentliggörandet av tillsynsinformationen gäller sådana kontroller, som utförts enligt tillsynsplanen, och förnyade kontroller som utförs utgående från dem. Under kontrollen utvärderas verksamheten i livsmedelslokalen vid kontrolltidpunkten.

Kontroller som tillsynsmyndigheterna gör i form av projekt och som djupare inriktats på en viss sakhelhet utgör i regel en del av den planmässiga tillsynen och omfattas således av systemet för offentliggörande av tillsynsinformationen.

Revisionerna och tillsynsåtgärderna som hänför sig till avvikelssituationer, såsom kontrollerna som hänför sig till utredning av en misstanke om matförgiftning eller klagomål från kunderna, är inte tillsynsinformation som ska offentliggöras och om dem ges inga vitsord. De behandlas som sina egna fall, om vilka det görs nödvändiga utredningar, kontrollrapporter och beslut.

7.6 Avgifter för tillsynen

En statlig myndighet ska uppbära en avgift för åtgärder man vidtagit med stöd av livsmedelslagen, om inte lagen om grunderna för avgifter till staten annat säger. En

Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal

kommun ska av livsmedelsföretagare uppbära en avgift som bygger på kommunens taxa. En avgift uppbärs för godkännande av en anläggning, handläggning av anmälan om en livsmedelslokal, kontroll och förnyad kontroll enligt tillsynsplanen, provtagning och analys och kontroll som sker i avsikt att utöva tillsyn över tvångsmedelsåtgärder. En avgift uppbärs också för annan tillsyn och andra kontroller som avses i 27 och 28 artikeln i EU:s kontrollförordning.

Någon tillsynsavgift uppbärs inte för revisioner, utredningar som hänför sig till avvikelssituationer eller kontroller, provtagning och analys som hänför sig till tillsynsprojekt utanför tillsynsplanen. För att en ny tillsynsutövare sätter sig in i sina tillsynsobjekt borde inte heller uppbäras någon tillsynsavgift av objekten.

7.7 Tillsynens oförutsebarhet

I artikel 3 i EU:s kontrollförordning sägs att den officiella tillsynen ska genomföras utan förhandsavisering med undantag för revisionerna, som livsmedelsföretagaren i förväg ska informeras om.

Kontrollerna som utförs enligt tillsynsplanen borde allt enligt möjlighet utföras utan förhandsavisering, eftersom oförutsebarheten bidrar till att ge en sanningsenlig bild av läget i livsmedelslokalen vid tidpunkten i fråga. Vid kontroll av vissa objekt och vissa saker kan det vara nödvändigt att i förväg informera om kontrollen, det är till exempel nödvändigt att nyckelpersonerna inom egenkontrollen i stora livsmedelslokaler är närvarande då kontrollen utförs.

8 Åtgärder som uppdagade missförhållanden medför

Åtgärderna som uppdagade missförhållanden medför beror på hur allvarligt missförhållandet är. Tillsynsutövaren antecknar missförhållandet i kontrollprotokollet. Om det rör sig om ett allvarligt missförhållande som kan orsaka en hälsofara eller väsentligt vilseleda konsumenten, kan tillsynsutövaren enligt eget övervägande genast vidta sådana åtgärder, som nämns i 55-69 § livsmedelslagen (administrativa tvångsmedel). I regel ges också för allvarligare missförhållanden först en skriftlig uppmaning med hjälp av kontrollrapporten och med representanten för livsmedelslokalen underhandlas om korrigeringen av missförhållandet eller missförhållandena och om tidtabellen för korrigeringen innan administrativa tvångsmedel tillgrips. Företagaren informeras tydligt i kontrollrapporten eller på något annat sätt att följden, om han inte följer denna uppmaning, kan vara administrativa tvångsmedel.

8.1 I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten

Då ett missförhållande som uppdagats i en livsmedelslokal är lindrig stridighet mot lagstiftningen och det inte anses försvaga livsmedelssäkerheten eller vilseleda konsumenten, ges en skriftlig anmärkning om missförhållandet i kontrollrapporten. Tidpunkten då missförhållandet rättas till beslutar företagaren om.

8.2 I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten

Om det i verksamheten förekommer missförhållanden dvs. saker, som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten, ska tillsynsutövaren förutsätta att missförhållandet rättas till. Tillsynsutövaren ger företagaren antingen en uppmaning att rätta till missförhållandet inom utsatt tid eller så kan tillsynsutövaren tillgripa sådana tvångsmedel, som avses i 55 § livsmedelslagen, såsom ett föreläggande att eliminera stridigheten mot livsmedelsbestämmelserna. Tiden som utsatts för korrigerande av missförhållandet kan också vara lång, men tillsynsutövaren bör alltid kräva att ett missförhållande rättas till och utöva tillsyn över att företagaren rättat till missförhållandet.

8.3 Verksamheten äventyrar livsmedelssäkerheten eller vilseleder allvarligt konsumenten

Om tillsynsutövaren uppdagar så allvarliga missförhållanden i verksamheten, att verksamheten äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt kan vilseleda konsumenten, kan tillsynsutövaren tillgripa administrativa tvångsmedel utan förhandsuppmaning. Ett sådant föreläggande att eliminera stridigheten mot livsmedelsbestämmelserna omedelbart eller inom utsatt tid, som avses i 55 § livsmedelslagen, kan användas till exempel i sådana situationer, då sedvanliga åtgärder på grund av att missförhållandet upprepas eller någon annan orsak som fastställts i 55 § livsmedelslagen inte kan anses tillräckliga (till exempel om ett livsmedel, stadiet i livsmedlets produktions- eller bearbetningskedja, livsmedelslokalen eller den verksamhet som bedrivs där kan orsaka hälsofara eller annars strider mot livsmedelsbestämmelserna).

I sådana fall, då livsmedlet, stadiet i livsmedlets produktions- eller bearbetningskedja, livsmedelslokalen eller den verksamhet som bedrivs där orsakar allvarlig hälsofara eller om dessa med grundad anledning kan befaras orsaka hälsofara, kan det bli aktuellt att överväga ett sådant förbud, som avses i 56 § livsmedelslagen. Ett sådant förbud förutsätter utöver att en allvarlig fara konstaterats eller befaras att hälsofaran i fråga inte kan förhindras på något annat sätt (såsom med ett sådant föreläggande, som avses i 55 §).

Bestämmelserna om administrativa tvångsmedel ingår i 7 kapitlet livsmedelslagen. De behandlas närmare i Eviras anvisning om administrativa tvångsmedel (Guide om användning av i livsmedelslagen avsedda administrativa tvångsmedel i livsmedelstillsynen, Eviras anvisning 100011).

8.4 Uppföljning av att missförhållandena rättas till

Med tanke på en effektiv och följdriktig tillsyn är det viktigt att följa upp att företagaren enligt överenskommen tidtabell rättat till missförhållandena som uppdagats under kontrollen. Uppföljningskontrollerna som utförs i avsikt att säkerställa att uppdagade missförhållanden rättats till borde vara rutinmässiga och tillsynsutövaren ska efter den överenskomna utsatta tiden kontrollera om korrigerande åtgärder gjorts. Om långvariga missförhållanden förekommer i konstruktionerna eller verksamheten i en livsmedelslokal och tillsynsutövaren inte vidtagit lämpliga antecknade åtgärder i saken, har tillsynen över livsmedelslokalen inte varit tillräcklig.

Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal

Säkerställandet av att missförhållanden rättas till gäller också korrigeringen av de missförhållanden, som nämnts i de kontrollrapporter, som regionförvaltningsverkets, Eviras och EU-kommissionens inspektörer utarbetat.

9 Tillsynsbokföringen

I tillsynsbokföringen medräknas tillsynsutövarens bokföring som förts över tillsynsbesöken, kontrollrapporterna som utarbetats för livsmedelslokalerna, eventuella underhandlingspromemorior och de förvaltningsbeslut som avses i 55-69 § livsmedelslagen. I tillsynsbokföringen ingår också handlingarna som hänför sig till godkännandet av en anläggning och anmälan om en livsmedelslokal, resultaten av undersökningen av myndighetsprover, utvärderingsrapporterna och annat som antecknats om myndighetsåtgärderna, såsom e-postmeddelandena eller telefonsamtalen som hänför sig till tillsynen och de saker som behandlats under telefonsamtalen.

Tillsynsbokföringen ska förvaras så att den på begäran kan företes regionförvaltningsverkets, Eviras eller EU-kommissionens inspektör för granskning. Bokföringen som förts över myndighetstillsynen förvaras så länge, att det är möjligt att granska varje enskilt tillsynsobjekts tillsynshistoria.

9.1 Tillsynsutövarens bokföring

Tillsynsutövaren ska föra bok över tillsynsbesöken. Tillsynsutövaren bokför observationerna som gjorts under tillsynsbesöket på tillsynsblanketter (bilagorna 1a och 1b) i ett elektroniskt system. Sakerna som kontrollerats bokförs alltid, även om missförhållanden inte uppdagats.

Missförhållandena som eventuellt uppdagats i tillsynen, de korrigerande åtgärderna som vidtagits eller överenskommit till följd av dem och den under kontrollbesöket överenskomna titabellen för korrigeringar bokförs. Tidpunkten för en eventuell uppföljningskontroll bokförs likaså. Om det under kontrollen överenskomms att separata förhandlingar förs om tidtabellerna för korrigeringar, bokförs det i tillsynsutövarens bokföring. Ur det system som besiktningsveterinärerna i slakterierna använder sig av kan man ta ett utdrag av en enskild rad ur tillsynsbokföringen till exempel som bilaga till ett föreläggande eller ett utdrag som gäller en viss tidsperiod i sådana fall, då en anläggning ges ett Oivavitsord.

9.2 Kontrollprotokollen

Tillsynsutövaren utarbetar ett kontrollprotokoll över missförhållandena som uppdagats och åtgärderna som vidtagits under kontrollbesöket och det ges till representanten för livsmedelslokalen i samband med kontrollbesöket eller så levereras det senare till livsmedelsföretagaren. Protokollet kan vara ett utdrag ur tillsynsutövarens bokföring som förs under kontrollbesöket eller en separat handling som utarbetats för detta ändamål.

Enheten för livsmedelshygien

Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal

9.3 Förvaltningsbesluten som fattats om de åtgärder som avses i 55-69 § livsmedelslagen

De skriftliga förvaltningsbesluten som fattats om de åtgärder som avses i 55-69 § livsmedelslagen och handlingarna som hänför sig till dem förvaras som en del av tillsynsbokföringen. Förvaltningsbesluten behandlas närmare i Eviras anvisning om administrativa tvångsmedel.

10 Central lagstiftning

Anvisningen bygger på bland annat följande lagstiftning. Ändringarna i lagstiftningen ska beaktas.

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (allmänna livsmedelsförordningen)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (EU:s kontrollförordning)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (allmänna livsmedelshygienförordningen)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung)
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (mikrobkriterieförordningen)
- Livsmedelslagen 23/2006
- Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn 420/2011
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 795/2014 om livsmedelshygien i anläggningar (anläggningsförordningen)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1367/2011 om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (förordningen om hygienen i lokaler)

IEH01 Blankett för tillsyn över anmälda livsmedelslokaler

01 Planen för egenkontroll

- 1.1 Planen för egenkontroll och dess kontrollmöjlighet
- 1.2 Egenkontrollplanens tillräcklighet
- 1.3
- 1.4
- 1.5
- 1.6

02 Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll

- 2.1 Lokalernas lämplighet för idkad verksamhet
- 2.2 Lokalernas skick
- 2.3 Arbetsredskapen, inredningen och utrustningen

03 Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

- 3.1 Lokalernas allmänna ordning och renhet
- 3.2 Arbetsredskapens och utrustningens renhet
- 3.3 Städredskapsutrymmets och städredskapens renhet
- 3.4 Förpackningsmaterialens och transportkärlens renhet
- 3.5 Skade- och andra djur
- 3.6 Avfallshanteringen
- 3.7 Biprodukterna

04 Personalens arbete och utbildning

- 4.1 Hygienen i personalens arbetsrutiner
- 4.2 Handhygienen
- 4.3 Arbetsklädseln
- 4.4 Uppföljningen av personalens hälsotillstånd
- 4.5 Instrueringen, handledningen och skolningen av personalen
- 4.6 Verifieringen av hygienkompetensen

05 Livsmedlens produktionshygien

- 5.1 Arrangerandet av produktionen på allmänt plan
- 5.2
- 5.3 Vattnet och isen
- 5.4
- 5.5 Förpackningen
- 5.6
- 5.7

06 Kontrollen av livsmedlens temperatur

- 6.1 Förvaringen av livsmedel
- 6.2 Kylförvaringen av livsmedel
- 6.3 Varmförvaringen av livsmedel
- 6.4 Nedkylningen
- 6.5 Temperaturkontrollen i tillverkningen
- 6.6 Frysningen
- 6.7

6.8

07 Försäljningen och serveringen

- 7.1 Åtskiljandet av produktkategorier och hygien hos självbetjäning
- 7.2 Hanteringen av produkternas hållbarhet och saluhållningstid vid självbetjäning (försäljning)
- 7.3 Hanteringen av produkternas hållbarhet och saluhållningstid vid självbetjäning (servering)
- 7.4. Åtskiljandet av produktkategorier och hygien vid betjäning
- 7.5. Hanteringen av produkternas hållbarhet och saluhållningstid vid betjäning (försäljning)
- 7.6. Hanteringen av produkternas hållbarhet och saluhållningstid vid betjäning (servering)

08

- 8.1
- 8.2
- 8.3
- 8.4
- 8.5
- 8.6
- 8.7
- 8.8
- 8.9

09

- 9.1
- 9.2
- 9.3
- 9.4
- 9.5
- 9.5
- 9.7
- 9.8

10 Allergi och intolerans orsakande ämnen

- 10.1 Åtskiljandet och korskontaminationen

11 Livsmedlens sammansättning

- 11.1. Tillsatser, aromer och enzymer
- 11.2 Tillsättning av näringsämnen i livsmedel
- 11.3 Genetiskt modifierade ingredienser
- 11.4 Nya livsmedel och nya processer

12 Särskilda kraven på enskilda livsmedel

- 12.1 Kosttillskott
- 12.2 Livsmedel avsedda för särskilda grupper
- 12.3 Produkter med skyddad beteckning
- 12.4 Övriga produktspecifika krav
- 12.5 De ekologiska livsmedlens äkthet (syns tillsvidare inte på Oiva-rapporten)

13 Informationen som ska ges om livsmedlet

- 13.1 De allmänna märkningarna på förpackningarna
- 13.2 Näringsdeklarationen
- 13.3 Marknadsföringen (närings- och hälsopåståendena)

13.4 Märkningarna som särskild lagstiftning förutsätter

14 Förpacknings- och livsmedelskontaktmaterialen

14.1 Förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial

15 Livsmedelsleveranserna

15.1 Mottagningen av livsmedel

15.2.

15.3 Omständigheterna under transporten

15.4 Hanteringen av temperaturen under transporter

15.5

16 Spårbarheten och återkallelserna

16.1 Livsmedlens spårbarhet

16.2 Systemet för märkning av nötkött

16.3 Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter fångade i havet

16.4 Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget

16.5

16.6 Återkallelserna

16.7 Efterföljandet av reglerna för lågriskverksamhet

17 Livsmedelsundersökningarna

17.1 Provtagningen enligt planen för egenkontroll

17.2 Åtgärderna som vidtagits på basis av analysresultaten

17.3

17.4

17.5

17.6

17.7

17.8

17.9

17.10

17.11 Resterna av läkemedel

17.12 Resterna av växtskyddsmedel

17.13 Främmande ämnena som härstammar från miljön

17.14 Møgeltoxiner

17.15 Främmande ämnena som uppkommer under processen

17.16 Övriga främmande ämnen

17.17 Övriga kemiska undersökningar

18 Oiva-rapportens framlagd

18.1 Oiva-rapportens framlagd

HEH01 Blankett för tillsyn över godkända livsmedelslokaler

01 Efterföljandet av kraven för godkännande

- 1.1 Godkännandena av lokaler, konstruktioner och utrustning
- 1.2 Godkännanden av verksamheter
- 1.3 Godkännanden av TSE-verksamheter
- 1.4 Hushållsvattnets överensstämmelse med kraven
- 1.5 Rena vattnets överensstämmelse med kraven
- 1.6 Egenkontrollens allmänna överensstämmelse med kraven

02 Lokalernas och utrustningens underhåll

- 2.1
- 2.2 Lokalernas och konstruktionernas underhåll
- 2.3 Inredningens, utrustningens, vattenutrustningens och redskapens underhåll

03 Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

- 3.1 Lokalernas och konstruktionernas renhet och ordning
- 3.2 Ytornas, inredningens, utrustningens och redskapens renhet
- 3.3
- 3.4
- 3.5 Skadedjursbekämpningen
- 3.6 Avlägsnandet av avfall och avloppsvatten
- 3.7

04 Personalens arbete och utbildning

- 4.1 Personalens arbetshygien
- 4.2
- 4.3 Personalens arbets- och skyddsklädsel
- 4.4 Uppföljningen av personalens hälsotillstånd
- 4.5 Instrueringen, handledningen och utbildningen av personalen
- 4.6 Verifieringen av hygienkompetensen

05 Produktionshygien

- 5.1 Allmänna hygien vid hantering av livsmedelsproduktionen
- 5.2 Åtskiljandet av verksamheter med olika hygienivåer
- 5.3 Tappställen och vattenbrukandeutrustningens hygien
- 5.4 Hygien vid upptining, nedkylning och frysning
- 5.5 Hygien vid emballering och förpackning
- 5.6 Hygien vid förvaring och lagring av livsmedel
- 5.7 Hygien vid hantering och lagring av biprodukter

06 Kontrollen av livsmedlens temperatur

- 6.1
- 6.2 Temperaturkontroll i kylda lokaler
- 6.3
- 6.4
- 6.5 Temperaturkontroll i livsmedlens produktionsprocesser
- 6.6 Temperaturkontroll av frysprodukter, infrysda livsmedel och glass
- 6.7 Temperaturkontroll av slaktkroppar som ska sändas

6.8 Temperaturkontroll av vattnet som används för desinficering av arbetsredskap

07

7.1

7.2

7.3

7.4

7.5

7.6

08 Särskilda kraven på livsmedelsproduktionen

8.1 Hanteringen av TSE-riskmaterial

8.2 Sensoriska uppföljningen av slaktkropparnas och organs renhet

8.3 Hanteringen av nötslaktkroppars mjölksyredekontamination

8.4 Hanteringen av trikinrisken

8.5 Tillverkningen av köttfärs och köttberedningar

8.6 Tillverkningen av mekaniskt urbenat kött

8.7 Tillverkningen av torkat renkött

8.8 Parasitbesiktningen av fiskeriprodukter och frysningshanteringen

8.9 Kvalitetskontrollen av råvaror till äggprodukter

09 Mottagningen av djur och informationen om djuren

9.1 Registerförfrågningarna

9.2 Informationen från livsmedelskedjan och annan motsvarande information

9.3 Transporten av djur

9.4 Märkningen och identifieringen av djur

9.5 Hästdjurens identitetshandlingar

9.5 Bokföringen över djur som tagits till slakt

9.7 Åtskiljandet av djur som mottagits i slakteriet

9.8 Bokföringen över djur som avlägsnats från produktionsprocessen

10 Ämnena som orsakar allergier och intolerans

10.1 Åtskiljandet och korskontaminationen

11 Livsmedlens sammansättning

11.1. Tillsatsämnen, aromer och enzymer

11.2 Näringsmässig berikning

11.3 Genetiskt modifierade ingredienser

11.4 Nya livsmedel och nya processer

12 Särskilda kraven på enskilda livsmedel

12.1 Kosttillskott

12.2 Livsmedel avsedda för särskilda grupper

12.3 Livsmedel med skyddad beteckning

12.4 Övriga produktspecifika krav

12.5

13 Informationen som ska tillhandahållas om livsmedlen

13.1 De allmänna märkningarna på förpackningarna

13.2 Näringsdeklarationen

13.3 Marknadsföringen (närings- och hälsopåståendena)

13.4 Märkningarna som särskild lagstiftning förutsätter

14 Förpacknings- och livsmedelskontaktmaterialen

14.1 Förpackningsmaterialen och andra livsmedelskontaktmaterial

15 Leveranserna av livsmedel och biprodukter

- 15.1 Mottagningen av livsmedel och handelsdokumenten
- 15.2. Kontroll av salmonellaundersökningar inom äggproduktionen
- 15.3 Avsändningen av livsmedel, handelsdokumenten och transportförhållandena
- 15.4 Kontroll av livsmedlens transporttemperaturer
- 15.5 Avsändningen av biprodukter, transportförhållandena och transporttemperaturen

16 Spårbarheten och återkallelserna

- 16.1 Livsmedlens spårbarhet
- 16.2 Märkningen av nötkött och nötköttets spårbarhet
- 16.3 Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter fångade i havet
- 16.4 Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget
- 16.5 Hanteringen av särskilda situationen och beredskapen på sådana situationer
- 16.6 Återkallelserna
- 16.7

17 Undersökningar inom livsmedelsproduktionen

- 17.1 Provtagningen och undersökningarna inom egenkontrollen
- 17.2
- 17.3 Undersökningar inom egenkontrollen av vattnet och is
- 17.4 Egenkontrollen av salmonella i köttbranschen
- 17.5 Egenkontrollen av EHEC
- 17.6 Egenkontrollen av listeria
- 17.7 Egenkontrollen av campylobakter
- 17.8 Egenkontrollen av histaminer i fiskeriprodukter
- 17.9 Undersökningarna av kvaliteten på obehandlad mjölk
- 17.10 Undersökningarna av produkternas hållbarhet
- 17.11 Resterna av läkemedel
- 17.12 Resterna av växtskyddsmedel
- 17.13 Främmande ämnen som härstammar från miljön
- 17.14 Møgeltoxiner
- 17.15 Främmande ämnen som uppkommer under processen
- 17.16 Övriga främmande ämnen
- 17.17 Övriga kemiska undersökningar

18 Oiva-rapportens presentation

- 18.1 Oiva-rapportens presentation

