



LIVSMEDELS  
VERKET

# Egentillsyn ger trygghet och kvalitet





Desinfektion av arbetsredskap.



Mat ska vara säker.



Övervakning med hjälp av temperaturmätning.

## Ordförklaringar:

Codex Alimentarius: Internationellt regelverk för livsmedelshantering enligt FAO:s standarder.

Egenkontrollprogram: Dokument som beskriver vilka rutiner livsmedelsföretagaren infört för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

Egentillsyn: Kontroll som livsmedelsföretagaren gör av sin verksamhet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller som gör människor sjuka.

God hygienpraxis (GHP): Rutiner som livsmedelsföretagarna infört och tillämpar för att uppfylla kraven i grundförutsättningarna.

Grundförutsättningar: Krav i livsmedelslagstiftningen på de hygieniska förhållanden som ska råda vid all livsmedelshantering och som utgör en förutsättning för processtyrning enligt HACCP-principerna.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points, system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

Kritisk styrpunkt (CCP): Ett steg vid vilket styrning kan införas, vilket är nödvändigt för att förebygga eller undanröja fara för konsumenten eller reducera den till acceptabel nivå.

Redlighet: Att aktivt undvika bedrägliga eller vilseledande förfaranden, även förfaranden som kan vilseleda konsumenterna.

Systemtillsyn: Tillsynsmyndighetens kontroll och bedömning av livsmedelsföretagets system för egenkontroll säkerställer att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda.

**Alla livsmedelsföretagare ska bedriva egentillsyn som förutom att omfatta kontroll av grundförutsättningar även ska innehålla implementerade HACCP-planer som uppfyller rimliga krav enligt Codex beskrivning av HACCP-principerna. Den offentliga livsmedelstillsynen ska anpassas i enlighet med detta.**

## Läs mera:

Vår föda, nummer 3/2003, är ett temanummer om livsmedelstillsyn. Utgivare Livsmedelsverket  
Livsmedelsverkets webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se)  
Livsmedelsföretagens webbplats [www.li.se](http://www.li.se)

Flera exemplar av denna folder kan beställas från Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala, tel 018-17 55 00  
Den finns också på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

Text: Maria Larsson, Liv Journalistik

Grafisk form och illustrationer: Agnetha Hjälms, ABC Design  
Tryck: Tryckeri Knappen AB, Karlstad, december 2003

Foton: Kjell-Arne Larsson sid 1, 2, 5, 6, 7, Maria Larsson sid 1, Magnus Magnusson sid 4, Bo Nyberg sid 1, Susanne Sylvén sid 1, 2, 3, 5, 6, 8.

# Egentillsyn främjar produktsäkerhet

Egentillsyn är ett verktyg för livsmedelsföretagaren att styra sin produktion till en säker och trygg produkt för kunden.

Den här broschyren förklarar syftet med egentillsyn och hur man genomför den.

Egentillsyn innebär att företagaren systematiskt går igenom sin verksamhet, upprättar ett system och följer systemet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller att de gör människor sjuka.

Livsmedelsproducenten har stor nytta av egentillsynen, men gör den inte enbart för sitt eget behov. Den som yrkesmässigt hanterar livsmedel är nämligen skyldig att utöva egentillsyn, anpassad efter verksamhetens omfattning och art, enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelstillsyn.

Det där med ”anpassad efter verksamhetens omfattning och art” är viktigt. I praktiken anpassar man åtgärderna efter den produkt man tillverkar och företagets storlek. Leverpastej och bröd har olika hälsofaror och kräver olika hantering. Vid tillverkning av leverpastej är mikroorganismer den främsta faran, medan allergena faror är det största problemet för bagerier. Egentillsynen i ett gårdsmejeri är annorlunda än i ett stort mejeri även om farorna kan vara desamma.

HACCP utvecklades i USA för att undvika att astronauter blev matförgiftade ute i rymden. Numera genomsyrar HACCP hela EU:s livsmedelshantering. Metoden innebär att man systematiskt går igenom hela processen, analyserar och värderar de hälsofaror som finns med det enskilda livsmedlet och styr processen så att riskerna elimineras eller minimeras. Farorna delas upp i biologiska (t ex bakterier, mögel, virus, eller parasiter), kemiska (t ex rester av rengöringsmedel), fysikaliska (t ex glas och metallbitar) och allergena (t ex nötter och äggprotein).



*Rengöringsschema ingår i dokumentationen.*

Att upprätta, införa och tillämpa en plan för HACCP, där alla nödvändiga rutiner och åtgärder dokumenteras och sammanställs, är ett stöd för företagaren själv och företagets anställda.

Livsmedelsföretagaren är också ansvarig för att konsumenten inte vilsledds (redlighet). Rutinerna ska säkerställa att redlighet hela tiden uppnås. Det gäller bland annat att märkningen på produkterna ska vara korrekt, lätt att förstå, väl synlig, läsbar och beständig.

## **Livsmedelslagstiftningensolikadelar utgör egentillsynens byggklossar:**

- I grundförutsättningarna ingår krav gällande allmänna hygieniska förhållanden. Rutiner ska införas för utbildning, personalhygien, vatten, skadedjursbekämpning, rengöring, underhåll och temperatur.
- Livsmedelsföretagen ska upprätta och införa rutiner grundade på HACCP-principerna. Det innebär att hälsofaror identifieras, bedöms och styrs.
- Rutiner för att säkerställa att redlighet och andra föreskrivna krav i lagstiftningen följs.

# Småföretagarens verktyg för att skapa säker mat

Småföretagare framställer till stor del sina livsmedelsprodukter för hand och kan därför använda sina sinnen – lukt, smak, syn, hörsel och känsel – för att bedöma att ingenting går snett. De behöver ändå ett verktyg för att producera de produkter de vill ha och som är säkra.

Göran Eskilsson tog över Sveas bageri 1977. I dag är Sveas bageri både bageri, café och konditori och är liksom vid starten 1940 en samlingspunkt i Kumla. Brödet bakas sedan 1998 i en ombyggd skofabrik.

– Hälften av brödet förbrukar vi i våra två kombinerade butiker och serveringar, resten säljer vi till Ica, berättar Göran Eskilsson.

Sveas Café/ Bageri/Konditori tillverkar och säljer matbröd, kaffebröd, kondisbitar, tårter, smörgåstårter, smörgåsar, landgångar och fyllda baguetter. Dessutom serveras frukostbuffé och luncher.

I produktionen arbetar fyra bagare, fem konditorer och två kallskänkor. De anställda har gått en kortare utbildning i de moment som ingår i egentillsynen.

– Egentillsynen är en av stöttepelarna i vår verksamhet för att hålla en hög och jämn kvalitet, försäkrar Göran.

För att egentillsynen ska fungera i praktiken är fasta rutiner A och O. Det handlar om sådant som att regelbundet gå igenom alla temperaturer och att ha koll i kylskåpet så att det som ställdes in först också tas ut först. Förutom kylskåpskoll är rengöring grunden för den hygieniska och bakteriella kvaliteten. Var och en städar sin avdelning innan de går hem och en städfirma tar alla väggar och golv en gång i veckan.

– Det vi har problem med är leverantörerna. Inte de som tillverkar våra råvaror utan de som kör hit dem. Det är svårt att få dem att bära in kyl- och frysvaror. Titt som tätt hittar vi kyl- och frysvaror bland övriga varor, vilket är förödande, säger Göran Eskilsson.



*Göran Eskilsson, Sveas Bageri, tycker att fasta rutiner är A och O.*



*Med egentillsyn håller du ständigt koll.*

# Gör ett egenkontrollprogram

## Grundförutsättningar

Upprätta rutiner för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden:

- Utbildning i livsmedelshygien.
- Personalhygien ska vara god.
- Endast tjänligt vatten används.
- Skadedjur och skadeinsekter bekämpas effektivt.
- Rengöring av utrustning, lokaler och transportmedel görs regelbundet.
- Underhåll av utrustning, lokaler och transportmedel görs regelbundet.
- Temperatur i livsmedel och lokaler ska följa gällande gränser.

## HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points, system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

1. Ta reda på vilka faror som kan finnas i produktionen (upprätta flödesschema för varje produktkategori).  
Var i produktionen kan dessa faror finnas?  
Var i processen kan dessa faror styras?
2. Bestäm kritiska styrpunkter.
3. Fastställ gränsvärden för de kritiska styrpunkterna.
4. Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt. Exempel kan vara mätning av temperatur och tid.
5. Bestäm vilka korrigerade åtgärder som vidtas om de kritiska gränserna överskrids.
6. Verifiera (kontrollera) att systemet fungerar med tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen.
7. Upprätta dokumentationsrutiner.

## Redlighet och andra föreskrivna krav:

Upprätta rutiner för att säkerställa redlighet bland annat genom korrekt märkning på produkterna.

Föreskrivna rutiner finns inom vissa områden, exempelvis vatten.

Mikrobiologiska och kemiska kriterier finns inom vissa områden, till exempel för vatten, kött, mjölk och fisk.

*Kontakta din branschorganisation för att få tips på lämpliga kurser i att göra egenkontrollprogram.*



*Medarbetarnas kompetens och utbildning är grunden för trygghet och kvalitet.*



*Släta, blanka ytor är en förutsättning för en effektiv rengöring.*

# Branschorganisationen är ett stöd

Egentillsyn är ett guldverktyg för att företagarna själva ska minska farorna, styra produktionen och därigenom skapa matsäkerhet, betonar Johanna Stiernstedt, Livsmedelsföretagen.

Livsmedelsföretagen, Li, samlar de svenska livsmedelsföretagen och verkar för att livsmedelsproduktionen i Sverige ska karaktäriseras av högt anseende och mångfald. Johanna Stiernstedt jobbar med livsmedelslagstiftning och livsmedelskvalitet. Att informera och hålla sig informerad om säkra livsmedel är därmed en viktig uppgift för Johanna.

– En av mina arbetsuppgifter består i att hålla utbildningar för medelstora och små medlemsföretag i egentillsyn. Det kan exempelvis vara en halv dag om egentillsyn kombinerad med en halv dag om arbetsmiljö, berättar Johanna.



*Ofta ställer konsumenterna högre krav på företagen än vad myndigheter gör, konstaterar Johanna Stiernstedt.*



*Rengöring är en viktig del av grundförutsättningarna.*

## Fakta om Livsmedelsföretagen

Livsmedelsföretagen (Li) bildades den 1 januari 2001 genom en sammanslagning av Livsmedelsbranschens Arbetsgivareförbund, LAF, och branschorganisationen Livsmedelsindustriernas LI.

– Livsmedels säkerhet är en prioriterad fråga för Li. Som branschorganisation arbetar vi också för bättre konkurrensvillkor, vilket ger tillväxt för hela landet, säger Agneta Dreber, VD.

Li har ungefär tusen medlemsföretag, som representerar alla typer av livsmedelsföretag: små och stora, med svenska och utländska ägare, familjeägda, jordbrukskooperativa m fl.

För närvarande finns 16 branschföreningar som samverkar inom Li. Dit hör bl a Sveriges Bageriförbund, Svenska Bryggareföreningen, Mejeriindustrin och Kött- och Charkföretagen.

Livsmedelsföretagen och branschföreningarna kan erbjuda utbildning i och råd om hur man gör egenkontrollprogram.

## Håll koll på leverantörer och råvara

I varje företag ska det finnas en verksamhetsansvarig som ser till att egenkontrollen fungerar och dokumenteras. Det viktigaste momentet för en verksamhetsutövare är att identifiera de hälsofaror som kan finnas i just den produktion som bedrivs.

Basen för att kunna leverera en bra slutprodukt är kontroll av de råvaror som företaget använder. För att få en bra råvara krävs god leverantörskännedom. Det hör att ha tillräcklig kunskap för att veta vad man ska fråga om renhet, allergena faror och vilka kvalitetskrav som accepteras.

– Om man tar råvaror från andra länder ska man veta vilka mikrobiologiska faror som finns. Finns det salmonella i kryddan eller i det importerade kycklingköttet? Det gäller att beakta riskerna på ett tidigt stadium.

## Faror i processen

För att fastställa produktsäkerhet måste man känna till vilka faror som finns förknippade med just denna produkt. Vilka kritiska styrpunkter som finns, vem som kontrollerar och vad som kontrolleras ska också finnas med och alltsammans ska dokumenteras. Avvikelserna ska åtgärdas och därefter måste åtgärderna dokumenteras.

– Man får inte glömma att egentillsynen alltid är ett levande dokument som ska ändras om förutsättningarna i produktionen förändras, påminner Johanna Stiernstedt.



*Egentillsynen ska leda till ständiga förbättringar.*



*Inspektion pågår av Katarina Valeria Pettersson och Ulla Fäger.*

## Vem genomför vilken tillsyn?

Företagaren är ansvarig för egentillsynen och myndigheten för den offentliga tillsynen. Företagaren utför egentillsyn, det vill säga identifierar de faktorer i verksamheten som utgör riskmoment för livsmedlens trygghet och sköter om att riskfaktorerna är under kontroll.

Tillsynsmyndigheten (i första hand kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd, i vissa fall Livsmedelsverket) kontrollerar att livsmedelsföretagaren lever upp till kraven i livsmedelslagstiftningen. Därför har tillsynsmyndigheten rätt att få tillträde till områden, livsmedelslokaler och andra utrymmen för att göra undersökningar och ta prover. Tillsynsmyndigheten har också rätt att på begäran få de upplysningar och handlingar som behövs vid tillsynen.

Ett system för egentillsyn – egenkontrollprogram – ska finnas hos livsmedelsföretagaren för att säkerställa att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls.

Tillsynsmyndighetens roll är framför allt att kontrollera att det fungerar och har därmed en ”revisorsroll”. Det kallas för systemtillsyn. I systemtillsyn ingår:

- granskning och bedömning av företagets egenkontrollprogram mot gällande lagkrav
- genomgång av dokumenterade rutiner, arbetsinstruktioner och resultat från mätningar, analyser, protokoll, reklamationer m m.
- iakttagelser från verksamheten: följer personalen arbetsinstruktionerna, har personalen kunskap för det de ansvarar för, stämmer dokumentationen med det som görs osv?

# Ständigt pågående process

HACCP är ett dynamiskt system som ska förändras när nya kunskaper, erfarenheter eller förändringar i produktionen sker. Tillämpningen av HACCP utgör tillsammans med god hygienpraxis (GHP) grunden för livsmedelsföretagens ansvar.

Kravet på HACCP är gemensamt inom hela EU. Men det svenska kravet på egentillsyn omfattar även andra delar, som inte ingår i grundförutsättningarna och HACCP. Det handlar om rutiner och kontroller som inte hänger samman med direkta hälsofaror, utan som behövs för att säkerställa att övriga bestämmelser följs. Det kan t ex handla om vissa typer av märkning, som angivande av vikt.

## God hygienpraxis

Livsmedelsföretagaren måste tillämpa god hygienpraxis. Det innebär bland annat att ha lokaler som passar för ändamålet, lämplig processutrustning, effektiva rengöringsrutiner och hygienrutiner för personalen, regelbunden utbildning av personalen i livsmedelshygien, bekämpning av skadedjur och att produkterna hanteras och förvaras i rätt temperatur.

God hygienpraxis är alltså nödvändig men räcker inte i alla situationer. Det är därför man måste ha HACCP-program också.

Det finns specifika (föreskrivna) rutiner för livsmedelsföretagaren inom vissa områden, exempelvis för vatten, där vissa rutiner och analyser som ska göras finns reglerade i detalj.

## Mikrobiologiska, kemiska och allergena faror

En lista över kända faror i livsmedel blir lång. Därför är det viktigt att känna till vilka faror som dels är relevanta för just det livsmedel som produceras dels som verkligen orsakar eller kan orsaka allvarliga hälsoproblem. Mikrobiologiska faror orsakas av mikroorganismer och deras toxiner. De indelas i bakterier, mikrosvampar (jäst- och mögelsvampar), virus och parasiter.

En del bakterier är nyttiga därför att de förbättrar hållbarhet, smak och konsistens. Andra är däremot kvalitetsförsämrande eller sjukdomsframkallande (t ex Stafylokocker, Salmonella och Listeria).

Mögelsvampar bildar mögelgifter (mykotoxiner). De flesta av dem tål kraftig värmebehandling och det är därför viktigt att förhindra bildningen av mykotoxiner. Aflatoxin och ochratoxin är skadliga mykotoxiner som kan förekomma i livsmedel.

Även sjukdomsframkallande virus kan överföras till människan via livsmedel. Många livsmedelsburna utbrott orsakas av smittbärande personer som hanterar livsmedlen.

Kemiska faror kan vara tungmetaller (som kadmium), naturligt förekommande gifter (t ex solanin i potatis), skadliga ämnen som bildas vid produktionen (t ex akrylamid), organiska miljöföroreningar och bekämpningsmedelsrester.

Allergener finns i många vanliga födoämnen och måste alltid betraktas som mycket allvarliga, eftersom de i vissa fall kan orsaka dödsfall redan i mycket små koncentrationer. Dit hör t ex nötter.

De olika ämnena varierar i farlighet och kräver förebyggande åtgärder av skiftande slag.

