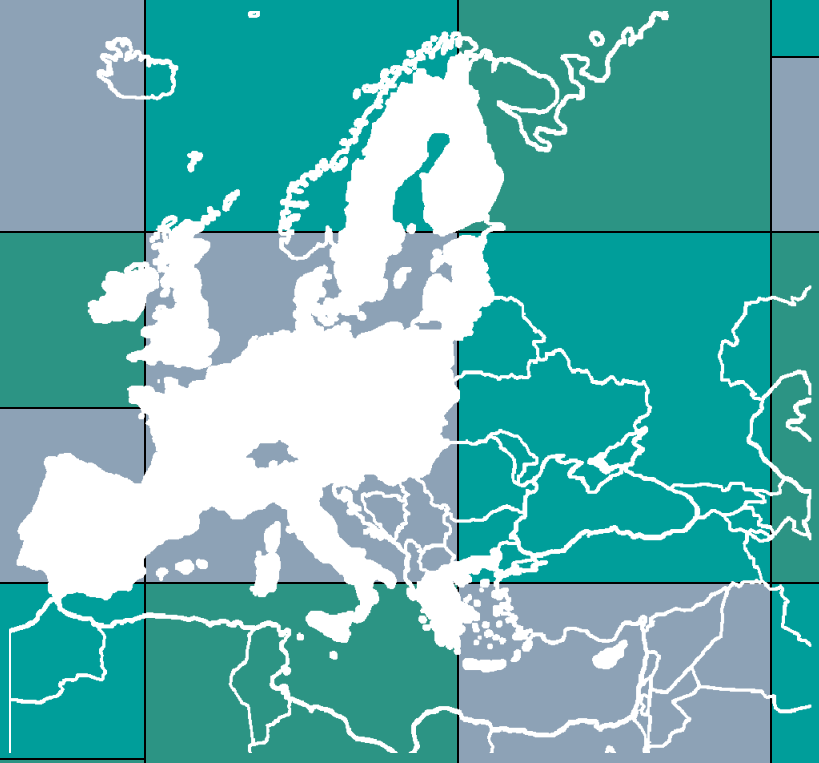
World Union of Wholesale Markets European Regional Section

HANDBOKEN OM GODA HYGIENRUTINER FÖR GROSSISTERNAS MARKNADSORGANISATION inom EU



WUWM
www.wuwm.org

Reviderat utkast

november 2009

WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS	WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS [BETTER NOT TO TRANSLATE]
EUROPEAN REGIONAL SECTION	EUROPEISKA REGIONALA AVDELNINGEN
PROMOTING WHOLESALE AND RETAIL MARKETS WORLD-WIDE	MARKNADSFÖR GROSSIST- OCH DETALJISTMARKNADEN ÖVER HELA VÄRLDEN
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT IN THE EUROPEAN UNION	HANDBOKEN OM GODA HYGIENRUTINER FÖR GROSSISTERNAS MARKNADSORGANISATION INOM EU

Under Marc Spielreins ordförandeskap, nuvarande generaldirektören för Paris-Rungis grossistmarknad, tillsattes en arbetsgrupp för att utforma Good Practice Guide, GPG, en handbok om goda rutiner, för WUWM-medlemmarna. Författarna är:

- Rolf Brauer, Berlinmarknaden, Tyskland (till juni 2005)
- Michel Escoffier, franska grossistmarknadsfederationen (FFMIN), Frankrike
- Andreas Foidl, Berlinmarknaden, Tyskland (från juni 2005)
- Michel Ganneau, Paris-Rungis-marknaden, Frankrike
- Wolf Rohde, Hamburgmarknaden, Tyskland
- Graham Wallace, Glasgowmarknaden, Skottland, UK
- Matthias Wegner, Hamburgmarknaden, Tyskland

WUWM
World Union of Wholesale Markets
Promoting wholesale and retail markets world-wide

© 2003 – 2009 WUWM

WUWM
World Union of Wholesale Markets
Promoting wholesale and retail markets world-wide

Utgiven av World Union of Wholesale Markets (WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, Haag
Nederländerna

Tel: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-post: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

FÖRORD

World Union of Wholesale Markets (WUWM) är en icke vinstdrivande förening med ett brett internationellt medlemsskap som engagerar sig på alla områden och aktiviteter som hör ihop med marknadsföring, utveckling och internationellt utbyte av expertis och information om grossistmarknaden för livsmedel. För närvarande har WUWM 200 medlemmar i 45 länder världen över.

Med ungefär 110 medlemmar på grossistmarknaden som representerar 21 olika EU-länder har den **europeiska regionala avdelningen av WUWM** en ledande roll i World Union of Wholesale Markets. Dessa europeiska grossistmarknader har mer än 1 000 000 fast anställda som arbetar där företagen verkar. Företagen som agerar på marknaden har en omsättning på runt 42 miljarder euro per år.

Den totala volymen på det som produceras på marknaden representerar runt 26 miljoner ton per år vilket är lika med uppskattningsvis 40 % av utbudet av frukt och grönsaker i Europa (24 miljoner ton/år), 10 % av utbudet av fisk och fiskprodukter i Europa (1 miljon ton/år), och 2 % av utbudet av kött och köttprodukter i Europa (1 miljon ton/år).

Parallellt med förberedelserna för de nya EU-livsmedelslagarna, kända som ”hygien-paketet” beslutade WUWM:s europeiska regionala avdelning 2001 att framställa en handbok om goda rutiner som skulle vara relevant för verksamheten och organisationen av grossistmarknaderna inom EG.

Den första versionen av denna handbok godkändes officiellt av alla medlemmar inom den EU-regionala avdelningen under WUWM:s 25:e kongress i Baltimore, USA (september 2005).

Sedan dess och efter uppdatering:

1. Den senaste engelska versionen av denna handbok är det enda officiella dokument som WUWM auktoriserar sina medlemmar att använda.
2. Alla översättningar måste alltid överensstämma med den engelska version.
3. Alla versioner som har översatts, ändrats eller fått tillägg på något sätt måste skickas till WUWM för verifiering och kontrolländamål.

Godkända ändringar som ska introduceras i denna handbok måste följaktligen översättas och införlivas i de olika språkversionerna.

För mer information om WUWM eller denna handbok, var vänlig kontakta Maria Cavit, generalsekreterare i WUWM, via kontaktuppgifterna överst på denna sida.

Handboken om goda hygienrutiner för grossisternas marknadsorganisation inom EU

Innehållsförteckning

FOREWORD

I - INTRODUCTION **1**

II - OBJECTIVES OF THE GUIDE **5**

III - FIELD OF APPLICATION **7**

IV - IDENTIFICATION OF WHOLESALE MARKET MANAGEMENT RESPONSIBILITIES **11**

OFFERING PREMISES *13*

CLEANING *15*

TEMPERATURE CONTROL / VENTILATION *23*

LIGHTING *25*

SERVICES *27*

PERSONAL HYGIENE *29*

WASTE DISPOSAL *31*

PEST CONTROL *33*

TRAINING *35*

V - DETAILED GUIDE TO GOOD PRACTICE **36**

CHAPTER I: GENERAL REQUIREMENTS FOR FOOD PREMISES INCLUDING OUTSIDE AREAS AND SITES 37

CHAPTER II: SPECIFIC REQUIREMENTS IN ROOMS WHERE FOODSTUFFS ARE PREPARED, TREATED OR PROCESSED (EXCLUDING DINING AREAS AND THOSE PREMISES SPECIFIED IN CHAPTER III) *55*

CHAPTER V: EQUIPMENT REQUIREMENTS *69*

CHAPTER VI: FOOD WASTE *73*

CHAPTER VII: WATER SUPPLY *79*

CHAPTER VIII: PERSONAL HYGIENE *85*

CHAPTER XII: TRAINING *89*

VI – HACCP BASED PROCEDURES **93**

A/ HACCP BASED PROCEDURES ON WHOLESALE MARKETS

B/ HACCP BASED PROCEDURES APPLIED TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT

APPENDIX

APPENDIX A **111**

APPENDIX B.1..... **63**

APPENDIX B.2 ……..**64**

APPENDIX B.3……...**65**

GLOSSARY **71**

Handboken om goda hygienrutiner för grossisternas marknadsorganisation inom EU

I – Inledning

En definition av grossistmarknaden återfinns i bilaga 1 i förordning (EG) nr 853/2004 under 8 ”Andra definitioner”, tillsammans med definitionen för ”produkter av animaliskt ursprung”.

*”**Grossistmarknad**: ett livsmedelsföretag som innefattar flera separata enheter som delar gemensamma anläggningar och avdelningar och som säljer livsmedel till livsmedelsföretagare.”*

Definitionen av termen ”livsmedelsföretag” ges i förordning (EG) nr 178/2002 där de grundläggande principerna och kraven på livsmedelslagstiftningen framgår (artikel 3 ”Andra definitioner”):

*”**livsmedelsföretag**: varje **privat eller offentligt företag** som **med eller utan vinstsyfte** bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.”*

Denna handbok är **speciellt ämnad för de som organiserar grossistmarknaden**, denna marknad som bildas för att organisera och underlätta handel med livsmedel. Organisationen kan vara antingen statlig eller kommunal, eller kan utgöras av ett offentligt eller privat företag som får sin befogenhet från staten eller kommunen.

På sådana grossistmarknader finns det två typer av livsmedelshandel:

- **Grossisternas marknadsorganisation** är livsmedelshandel med det speciella uppdraget att organisera den allmänna verksamheten av alla sorters livsmedelshandel som återfinns på grossistmarknaden utan att lägga sig i någons affärer. Även om det är livsmedelshandel så säljer grossisternas marknadsorganisation inga varor.
- **Olika typer av livsmedelsföretag är direkt ansvariga för sina livsmedel** och, i synnerhet, ansvariga för att möta kraven från livsmedelslagarna för dessa produkter. Dessa olika typer av livsmedelsföretag gör vanligtvis affärer med detaljhandeln, men på vissa grossistmarknader tillåts privatpersoner att handla under vissa omständigheter, antingen från grossister med en detaljhandelsverksamhet, eller från detaljhandlare som återfinns på grossistmarknaden.

Ansvaret för att organisera utrymmet inom grossistmarknaden är som följer:

- **Offentliga områden** – sköts av grossisternas marknadsorganisation, dvs. saluhallar och områden, offentliga toaletter. Dessa platser byggs vanligtvis av grossisternas marknadsorganisation och är öppna för köpmän. Denna handbok om goda rutiner gäller för dessa områden där grossisternas marknadsorganisation ansvarar;
- **Privata områden –** sköts av **enskilda** livsmedelsföretag. När dessa privata områden har byggts av eller upplåtits av grosshandlarnas marknadsorganisation ska konstruktionen av dem möta kraven för livsmedelshandel. Men det är det enskilda livsmedelsföretaget som är ensamt ansvarigt för det definierade området.

Under alla förhållanden ska det inte finnas något område där det inte utan all tvekan framgår vem som är ansvarig.

De huvudsakliga ansvarsområdena för grossisternas marknadsorganisation är som följer:

- Hyra lämpliga lokaler för livsmedelsföretag för att göra det möjligt för dem att sköta sin verksamhet inom sitt eget ansvarsområde enligt livsmedelslagarnas krav.
- Sköta alla offentliga ytor, som skylt- och försäljningsområden, offentliga lagringsanläggningar (dvs. sköta all verksamhet som hör ihop med rengöring, desinficering, underhåll, kylsystem m.m.
- Stå för och/eller organisera någon eller all service till livsmedelsföretagen (exempelvis vatten, gas, värme, nedkylning, infrysning, ventilation, el etc.);
- Stå för och/eller organisera ett fungerande avloppssystem och testa för att mäta föroreningar;
- Överse marknadens sophantering, skadedjursbekämpning etc., och ta i beaktande både miljömässiga och ekonomiska aspekter;
- Utforma och stå för byggnader där livsmedelsföretag driver självständig verksamhet, i överensstämmelse med livsmedelslagarnas krav.
- Organisera och hantera trafiken inom området.

Eftersom lagarna som styr grossisternas marknadsorganisation är olika i olika EU-länder är det inte möjligt att upprätta en lista på alla ansvarsområden. Men distinktionen som görs mellan det offentliga och det privata är gemensam för alla instanser.

Grossisternas marknadsorganisation är direkt ansvarig för att se till att livsmedelslagarna efterlevs ENBART på områden som står under dess kontroll. Organisationen är INTE ansvarig för verksamheten i de privata lokalerna hos enskilda livsmedelsföretag.

Inte desto mindre har grossisternas marknadsorganisation rätten att informera lämplig nationell behörig myndighet ansvarig för förordningarnas genomdrivande, så att stödåtgärder kan ges åt ett livsmedelsföretag som bryter mot gällande hygienbestämmelser på området som grossisternas marknadsorganisation upplåter.

II – Syftet med handboken

Det är viktigt att komma ihåg att grossistmarknaden är ett livsmedelsföretag och därför måste rätta sig efter alla förordningar inom gemenskapen, inklusive de som rör livsmedelshygien. Denna handbok ger råd till grossisternas marknadsorganisationer i ämnet, speciellt när livsmedel av animaliskt ursprung säljs inom området.

När det gäller dessa produkter av animaliskt ursprung och som det beskrivs i artikel 6 i Europeiska parlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004, fastställs specifika hygienregler när det gäller livsmedelshygien. Grossisternas marknadsorganisation måste godkännas och registreras när sådana produkter ska säljas på området. Denna skyldighet är obligatorisk och en grundförutsättning för godkännandet och registreringen av de livsmedelsföretag som delar gemensamma anläggningar och sektioner.

Eftersom grossisternas marknadsorganisation inte säljer livsmedel men ändå är ansvarigt för anläggningar och sektioner som är vanliga i samband med livsmedelsföretags försäljning av livsmedel, har denna handbok utvecklats speciellt för grossisternas marknadsorganisation, med de speciella krav som gäller när produkter av animaliskt ursprung säljs på grossistmarknaden.

Det är inte avsikten att denna handbok ska angripa eller inkräkta på de många olika handböcker om goda hygienvanor som redan kan finnas, eller de som kan komma att utvecklas i framtiden av livsmedelshandeln eller yrkesutövare på grossistmarknaden. Handboken adresserar inte marknaden i föregående led, som produktion och transport, eller detaljhandelsverksamhet.

Den har utvecklats som en handbok inom EG, vars status har definierats i förordning (EG) nr 852/2004 (artikel 9).

Dokumentet är avsett för offentliga och/eller privata företag som är ansvariga för organiseringen av grossistmarknaderna inom EU, med den allmänna målsättningen att förse dem med riktlinjer när det gäller livsmedelssäkerhet och hygien och implementering av HACCP-baserade procedurer (Hazard Analysis Critical Control Point), men bara i relation till de aspekter som direkt berör dem.

Den har utarbetats av representanter från den europeiska regionala sektionen av World Union of Wholesale Markets (WUWM), och i samråd med övriga intressenter, som behöriga myndigheter och relevanta organisationer och federationer i olika EU-länder. Den tar hänsyn till de rekommenderade International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene, Codex Alimentarius och existerande nationella handböcker.

Denna handbok har utvecklats i enlighet med följande förordningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, inrättandet av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, och förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet;
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien och speciellt artikel 9 ”Gemenskapsriktlinjer” och 6 ”Offentlig kontroll, registrering och godkännande”;
- **Europaparlamentets och rådets förordning** (EG) nr 853/2004 **om fastställandet av särskilda hygienregler för livsmedel och speciellt artikel 4** ”Registrering och godkännande av anläggningar”;

- **Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004** om särskilda regler för officiell kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda som livsmedel och speciellt artikel 3: ”Godkännande av anläggningar”;

- **Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 av den 3 oktober 2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda som livsmedel.**

Obs!

Även om fiskauktioner nämns i förordning (EG) 853/2004 (bilaga III, avsnitt VIII, kapitel II, punkt 2) tillsammans med grossistmarknaden täcks ändå inte den verksamheten i denna handbok om goda hygienrutiner eftersom den skiljer sig från de andra på grossistmarknaden.

III – Tillämpningsområde

Verksamheten som denna handbok riktar in sig på är organisationen av grossistsektorn som inriktar sig på livsmedel inom EU. Som tidigare nämnts, säljer grossisternas marknadsorganisation inte livsmedel. Istället underlättar den fri handel mellan levarantörerna (producenter, grossister, diverse mellanhänder) och köpare (detaljhandeln, kommersiell catering eller kollektiv catering, gatuhandelsdetaljister etc.).

Denna handbok gäller också i de fall grossistmarknader tillåter enskilda att handla på området, antingen från grossister som också har detaljistverksamhet eller från detaljister som finns närvarande på marknaden. Dessa individer måste respektera de olika regler som gäller för yrkesuppköpare, som de beskrivs i handboken, speciellt när det gäller livsmedel av animaliskt ursprung (exempelvis skyddskläder och huvudbonad).

Som tjänsteleverantör är ansvaret för grossisternas marknadsorganisation beträffande hygien och produktkvalité fundamentalt annorlunda jämfört med det ansvar som de inom livsmedelsbranschen som direkt handlar med livsmedel har, även om ansvarsområdena till sin natur är sammankopplade. Inte desto mindre kan de möta samma sorters risker.

Denna handbok försöker adressera de punkter där grossistmarknadsorganisationens ansvar kan identifieras och de ansvarsområden som kan delas mellan oberoende livsmedelsföretag och marknadsorganisationen.

Den adresserar inte den egentliga verksamheten hos en oberoende aktör som i sin tur hänvisas till sektorspecifika handböcker, vanligtvis utvecklade för en specifik produkttyp (exempelvis handböcker för frukt- och grönsaksmarknaden, handböcker för tillverkare av köttprodukter etc.).

Grossistmarknader kan vara specialiserade på en sorts livsmedel (exempelvis frukt och grönsaker, kött, fisk och fiskprodukter) eller, alternativt, erbjuda ett brett utbud av blandade livsmedel.

Den följande tabellen visar nivån på hälsorisker för varje livsmedel och i vilken utsträckning ansvarsskyldigheten vilar på grossisternas marknadsorganisation och på andra livsmedelsföretag.

Produkt	**Skick**	**Hälsonivå** **Risk**	**Ansvarsnivå**	
			För grossisternas marknadsorganisation	**För andra livsmedelsföretag**
Frukt och grönsaker	Färsk	Låg	Hög	Hög
	Behandlad	Hög	Begränsad eller ingen	Hög
Kött och köttprodukter	Färskt	Mycket hög	Hög	Mycket hög
	Uppskuret	Mycket hög	Begränsad eller ingen	Mycket hög
	Förpackat	Hög	Hög	Hög
Fisk och fiskprodukter	Levande/färsk	Mycket hög	Hög	Mycket hög
	Filéad	Mycket hög	Begränsad eller ingen	Mycket hög
	Förpackad	Hög	Hög	Hög
Mjölk och mjölkprodukter	Färsk	Hög	Hög	Mycket hög
	Behandlad	Hög	Begränsad eller ingen	Mycket hög
	Förpackad	Hög	Hög	Hög
Frysvaror		Mycket hög	Begränsad eller ingen	Mycket hög
Rökta/behandlade produkter		Hög	Begränsad eller ingen	Hög

På grund av deras allmänna och anpassningsbara karaktär är rekommendationerna i denna handbok tillämpliga på alla sorters grossistmarknader oavsett vilka livsmedel som säljs.

Analysen av riskerna på grossistmarknaden visar att det huvudsakliga hotet när det gäller livsmedelshygien är möjligheten att maten blir kontaminerad. HACCP-systemet föreslås som ett redskap för grossisternas marknadsorganisation för att hålla kontroll på fysiska, mikrobiologiska och kemiska risker enbart inom områden som faller under deras ansvar. Som ett resultat av detta koncentrerar sig denna handbok på att ta itu med kontamineringsrisken, i synnerhet när det gäller byggnadernas utseende och utformning samt driftförhållanden/system.

Men, som framgår av förordning (EG) nr 852/2004, kapitel III artikel 7 (utarbetande, spridning och användning av riktlinjer), är denna handbok inte tvingande och kan bara användas på frivillig basis.

IV – Identifiering av specifikt ansvar för grossisternas marknadsorganisation

När det gäller livsmedelssäkerhet och hygien, när servicen de erbjuder är till, eller till fördel för, oberoende livsmedelsföretag, kan ansvaret för grossisternas marknadsorganisation inkludera följande:

1. Erbjuda lokaler – främst byggnader och/eller land;
2. Underhåll av lokaler;
3. Ansvar för utrustning;
4. Temperaturreglering;
5. Rengöring av ”offentliga” områden;
6. Ventilation – vilket inkluderar luftkonditionering, kylning, nedfrysning, värme etc.;
7. Belysning av offentliga områden antingen inne i eller utanför byggnaderna;
8. Bistå med basservice: som el, gas, varmt och kallt vatten, vattenledning, avlopp etc.;
9. Personlig hygien: inklusive toaletter, handfat, duschar, kapprum etc., när de återfinns på de offentliga områdena;
10. Sophantering: insamling och bortforslande;
11. Skadedjurskontroll;
12. Utbildning;

Risker och lagstiftning som hör ihop med ansvar

För var och en av ovanstående nämnda serviceåtgärder, som hör ihop med specifikt ansvar för grossisternas marknadsorganisation, ger följande sidor föreskrifter om:

- Identifiering av de huvudsakliga riskerna där ansvar för grossisternas marknadsorganisation eventuellt kan gälla;
- En kort analys av ansvarsbegränsningarna för grossisternas marknadsorganisation;
- En summering av referenserna till EU-lagstiftningen med några förklarande kommentarer där det bedöms som nödvändigt.

Obs! Numren som ges som referenser till EU-förordningarna på följande sidor överensstämmer med kapitel och underkapitel i bilaga II i förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien eller förordning (EG) nr 853/2004. Samma referenser gäller för kapitel VI, Goda hygienrutiner i detalj, i detta dokument.

Verksamhet nr 1

ERBJUDA LOKALER

a) Huvudsakliga faror:

Grossisternas marknadsorganisation erbjuder lokaler till livsmedelsföretag. Två möjligheter finns vanligtvis:

- Grossisternas marknadsorganisation äger lokalerna som hyrs ut till livsmedelsföretagen. I detta fall är den huvudsakliga risken att lokalerna inte är i lämpligt skick och därför inte uppfyller kraven som den existerande lagstiftningen ställer och därför inte kan få officiellt godkännande (från veterinär etc.);
- Livsmedelsföretagen äger lokalerna som de använder. I detta fall är alla aspekter av lagstiftningen när det gäller lokalerna deras eget ansvar.

När det gäller byggnad, uppsnyggning eller renovering måste grossisternas marknadsorganisation räkna med specifika krav som hör ihop med den typ av livsmedel det handlar om, både när det gäller produkten och produktkvantiteten.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation kan vara aktuellt på olika nivåer, exempelvis:

- Utformning av nya lokaler eller renovering som sker under deras kontroll;
- Underhåll av lokalerna man äger och/eller ansvarar för;
- Kontroll av driften, lagefterlevnad etc.

Det är klart att ansvarsnivån är mycket olika mellan ”offentliga” områden (fullt ansvar) och ”privata” områden (delat ansvar eller inget ansvar).

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Allmänna krav på utformning, sittning, storlek på lokalerna	I.2	Gäller för nya byggnader och renoveringar när de genomförs på grund av, eller orsakat av, det ansvar som faller på grossisternas marknadsorganisation. Alla aspekter är viktiga och måste passa för produkten det gäller: utformning, material, temperatur, övervakning och registrering etc.
Specifika krav för bearbetningsrum när det gäller utformning	II.1 (a) till (f)	Livsmedelsföretag är vanligtvis ägare och därmed ansvariga för denna typ av utrustning. Grossisternas marknadsorganisation är vanligtvis inte ansvarigt för valet eller underhållet av utrustning. De specifika kraven för ett bearbetningsrum är mycket högre än för allmänna rum.
Rengöring Ventilation Belysning Service Personlig hygien Sophantering Skadedjurskontroll		Se specifika avdelningar
Resurser för rengöringsmaterial och	II.2	Vanligtvis inte relevant för grossisternas marknadsorganisation utom i vissa fall med nya byggnader

utrustning		och renovering.

Verksamhet nr 2

UNDERHÅLL AV LOKALER

a) Huvudsakliga faror:

- Lokalskador med följande möjliga resultat: exponering för luft utifrån, smuts som samlas, skadedjur, gömställen, mögel …;
- läckor eller lösa delar till vätskor, gaser, avlopp etc.;
- möjliga ogynnsamma kemiska reaktioner mellan konstruktionsmaterial och produkter, inklusive rengöringsmedel;
- ventilation och temperatur som inte håller den nivå som krävs.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

”Offentliga” områden är helt under grossistmarknadsorganisationens ansvar.

När det gäller ”privata” områden finns det vanligtvis två möjligheter:

- Grossisternas marknadsorganisation äger lokalerna som hyrs ut till livsmedelsföretagen. Kontraktet mellan marknadsorganisationen och livsmedelsföretaget bör specificera vars och ens ansvar i fråga om underhåll;
- Livsmedelsföretagen äger lokalerna som de använder. I detta fall är allt som rör lokalerna deras eget ansvar.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Underhålla, reparera och hålla livsmedelslokalerna i bra skick	I .1	Planerat underhåll och reservdelsprogram. Tidsskalan måste baseras på kvalitén på materialet, konstruktionen, troligt användningsområde och hur mycket det slits.
Lokalerna bör skyddas mot: - att smuts samlas	I . 2 (b)	Regelbunden övervakning, förteckning och underhåll av: - alla ytor, speciellt väggar, tak;

- kontakt med giftigt material - att småpartiklar avsöndras - kondensation - oönskat mögel		- läckor eller lösa delar till vätskor, gaser avlopp etc.; - reglering och kontroll av ventilation och temperatur.

Verksamhet nr 3

ANSVAR FÖR UTRUSTNING

a) Huvudsakliga faror:

- Risk för kemisk/biologisk förorening.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

”Offentliga” områden är helt under grossistmarknadsorganisationens ansvar.

När det gäller ”privata” områden finns det vanligtvis två möjligheter:

- Grossisternas marknadsorganisation äger lokalerna som hyrs ut till livsmedelsföretagen. Kontraktet mellan marknadsorganisationen och livsmedelsföretaget bör specificera vars och ens ansvar när det gäller underhåll;
- Livsmedelsföretagen äger lokalerna som de använder. I detta fall är allt som rör lokalerna deras eget ansvar.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Utrustning som livsmedel kommer i kontakt med måste konstrueras för att minimera alla risker för kontamination	V. 1 (b)	När grossisternas marknadsorganisation är ansvarigt för att installera utrustning bör alla delar överensstämma med förordningarna om vilket material som tillåts vara i kontakt med livsmedel. Detta inkluderar rostfritt stål, livsmedelsplast och keramik.
Utrustning som livsmedel kommer i kontakt med måste kunna rengöras effektivt och, när nödvändigt, desinficeras.	V.1 (a)	Se också Verksamhet 5 ”Städning och desinfektion” I varje fall måste det finnas en skriftlig rengörings-/desinficeringsplanering. Schemat som hör till den planeringen måste kontrolleras och signeras av ansvarig arbetsledare. Detta gäller också när en tredje part är kontrakterad för att sköta städningen.

Verksamhet nr 4

TEMPERATURREGLERING

a) Huvudsakliga faror:

- Risk för bakterietillväxt som i sin tur orsakar matförgiftning;
- Bildandet av gifter på grund av tillväxt av matförgiftningsbakterier.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

”Offentliga” områden är helt under grossistmarknadsorganisationens ansvar.

När det gäller ”privata” områden finns det vanligtvis två möjligheter:

- Ett gemensamt kontroll- och regleringssystem för temperaturen erbjuds av grossisternas marknadsorganisation som sedan ansvarar för det.
- Livsmedelsföretagen har sin egen temperaturreglering och kontrollsystem. I detta fall är allt som rör lokalerna deras eget ansvar.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Utformning, konstruktion, läge och storlek på livsmedelslokalerna ska ge lämplig reglering av temperaturen och förhållandena i lagerutrymmena så att livsmedel förvaras vid lämplig temperatur, med övervakningsmöjlighet och, när nödvändigt, registrering i förteckning.	I.2 (d)	Livsmedel bör förvaras vid en temperatur som är lämplig för den typen av produkt och i enlighet med officiella förordningar, där sådana finns. Kalla produktionssystem bör kalibreras för att hålla dessa temperaturer på ett effektivt sätt, med insikt om att detta effektbehov skiljer sig från kyl och frys. Ett system för övervakning och registrering av temperaturen, med inbyggt larm (inspelningsbart, hörbart och synligt) bör installeras i alla kyl- och/eller frysavdelningar. All utrustning som används för övervakning och registrering av temperatur bör kalibreras och kontrolleras regelbundet.

Verksamhet nr 5

STÄDNING OCH DESINFEKTION

a) Huvudsakliga faror:

Kontaminering av livsmedel på grund av:

- Otillräcklig eller bristande städning av lokalerna, de gemensamma områdena, utrustning etc.;
- brister i lokalernas utformning vilket gör städningen ineffektiv;
- felaktig användning av kemiska agenser för rengöring och desinfektion.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

Offentliga områden: fullt ansvar. Detta betyder att marknadsorganisationen måste definiera:

- var man ska städa och desinficera inom- och utomhus i enlighet med ändamål;
- hur städning och desinficering ska gå till: hur ofta, kvalitet;
- val av material för städning och desinficering, både inom- och utomhus;
- lokalernas utformning för att underlätta för enkel och effektiv städning och desinficering;
- spårbarhet, granskning etc.

Privata områden: Inget direkt ansvar för grossisternas marknadsorganisation. Delat ansvar kan gälla, särskilt beroende på lokalernas utformning, kontrollåtgärder etc.
Ett standardformulär med innehållet i ett städ- och desinficeringsschema återfinns i kapitel 5 (se avsnitt I.1).

Det är i alla fall viktigt att notera att godkännande måste erhållas från behörig myndighet när det gäller val av kemisk agens, användandet av dem och vad som gäller för lagringen av dem.

Detta godkännande är ett av kraven för registrering av livsmedelsföretag – inklusive grossisternas marknadsorganisation – som beskrivet i artikel 6 i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Allmän städning av marknaden	I.1.	Det krävs av alla livsmedelsföretag att de håller sina lokaler rena, med en lämplig nivå av desinficering.
Utformning	I.2 / VI.3	Gäller för nya byggnader och renoveringsarbete som grossisternas marknadsorganisation ordnar då städning och desinficering bör tas med i räkningen.
Förråd för städning och desinficeringsagenser	I.10	Dessa produkter bör förvaras i en låsbar förvaring eller i ett särskilt förrådsrum avskilt från utrymmen där man hanterar livsmedel. Lagerutrymme/rum för städprodukter och material bör identifieras genom lämplig märkning.

Golv	II.1.a	Hänvisar till särskilda krav för ytorna för livsmedelsberedning. . Gäller bara för nya eller renoverade byggnader. Gäller också för kontroller.
Väggar	II.1.b	
Tak	II.1.c	
Dörrar	II.1.d	
Fönster	II.1.e	
Ytor	II.1.f	
Resurser för rengöringsmaterial och utrustning	II.2	Vanligtvis inte relevant för grossisternas marknadsorganisation utom i vissa fall med nya eller renoverade byggnader.
Varor, kopplingar och utrustning	V. 1, 2, 3	Vanligtvis inte relevant för grossisternas marknadsorganisation.
Behållare för livsmedelsavfa	VI.2	Hänvisar till kraven för livsmedelsavfall, ej ätbara biprodukter och andra avfallsbehållare. Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation är viktigt på denna nivå.
Vask, handfat och andra anordningar	II.3	Hänvisar till kraven för vask och andra anordningar som används för att tvätta livsmedel, att de hålls rena och desinficerade. Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation gäller bara för de offentliga områdena.

Verksamhet nr 6

VENTILATION

a) Huvudsakliga faror:

Risker för grossisternas marknadsorganisation är kontaminering av livsmedel eller personal på grund av bristfällig ventilation.

Under ”ventilation” ingår följande:

- Mekanisk/icke-mekanisk ventilation
- Lufttemperatur/luftkyld/kyld/varmluft
- Filtrerad/icke-filtrerad luft
- Offentliga/privata områden
- Utrustningens lämplighet (för ändamålet)
- Underhåll
- Ångkondensation
- Kompressorvätskor
- Ledningar, filter etc.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

I ansvaret för grossisternas marknadsorganisation kan ingå:

- Utformning av offentliga områden (ny konstruktion eller renovering) och privata områden (när man är ansvarig för utformning och/eller byggnad);
- Skötsel, kontroll, granskning.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Utformning och design av installationerna	I.2 (a), I.2 (c) och I.2 (d)	När det är grossisternas marknadsorganisation som står för kontrollen måste utformandet av luftförsörjningen utföras i enlighet med reglementet. Filter och andra delar av systemet måste vara tillgängligt för underhåll.
Skötsel av ventilation, luftförsörjning	I.5	När det är grossisternas marknadsorganisation som står för det bör ventilation, luftkonditionering eller kylning kontrolleras regelbundet och en förteckning bör föras/förvaras.
Ventilation av sanitära bekvämlighetsinrättningar	I.6	Utformningen måste fylla sitt syfte.

Verksamhet nr 7

BELYSNING

a) Huvudsakliga faror:

Fysisk och/eller mikrobiologisk kontaminering av livsmedel på grund av olämplig belysning och/eller otillräckligt underhåll.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

I ansvaret för grossisternas marknadsorganisation kan ingå:

- Utformning av offentliga områden (ny konstruktion eller renovering) och privata områden när man är ansvarig för utformning och/eller byggnad (placering, ljusnivå, typ av montering etc.);
- Rengöring;
- Underhåll.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Tillräckligt naturligt ljus Tillräckligt artificiellt ljus Naturligt och/eller artificiellt ljus	I.7	Alla öppningsbara fönster inom området där livsmedel hanteras bör skyddas med insektssäkra myggnät/skärmar. När öppna livsmedelsförpackningar hanteras bör belysningen vara innesluten för att förhindra kontaminering av livsmedel i händelse av skador på monteringen och för att underlätta städning. Några exempel när det gäller utformningen: • Lysrörsarmatur ska antingen förses med diffusor eller utrustas med skyddade rör. • Belysningsarmatur bör flushmonteras när det är möjligt och inte hängas upp på kedjor. • Kablarna bör dras genom väggen eller taket. Ett mål för städningen bör sättas och granskas för de offentliga områdena. I alla fall ska belysningen vara tillräcklig för att tillåta säker livsmedelshantering och effektiv rengöring.

Verksamhet nr 8

SERVICE OCH ANSVAR

a) Huvudsakliga faror:

Risker för grossisternas marknadsorganisation är kontaminering av livsmedel på grund av bristfällig service till aktörerna.

Under ”service” ingår följande:

- El
- Gas
- Vatten (kallt och varmt, is, tjänligt eller otjänligt, för rengöring, för att bekämpa bränder, för kylning, för vattenspridare etc.)
- Avrinning (utformning, underhåll)
- Avlopp (utformning, underhåll)

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

Även om det kan antas att drickbart vatten kan levereras av vattenleverantörer bör man ändå se till att ha tillräckligt med vatten för att matcha den service som efterfrågas.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Utformning av installationerna	I.2 (c)	När det är grossistmarknadsorganisationens ansvar bör utformningen av vattenförsörjningen säkra tillgången i tillräckligt stor kvantitet för alla ändamål, och vattnet ska vara av dricksvattenkvalitet, för all verksamhet som inbegriper direkt eller indirekt kontakt med livsmedel.
Avrinning	I.8	Avrinning bör konstrueras, underhållas och rengöras för att undvika att livsmedel utsätts för kontamineringsrisk.
Vatten för rengöring och desinficering av arbetsredskap	II.2	Bör vara av dricksvattenkvalitet och undergå regelbundna kontroller och granskningar. Vanligtvis den verksamhetsansvariges ansvar.
Vatten för att skölja livsmedel	II.3	Bör vara av dricksvattenkvalitet och undergå regelbundna kontroller och granskningar. Vanligtvis den verksamhetsansvariges ansvar.
Vattenförsörjning	VII.1	Det är en god rutin att se till att det finns tillräckligt med drickbart vatten, exempelvis genom att se till att vattenkvalitén testas årligen av ett godkänt laboratorium.
Återvunnet vatten	VII.3	Vanligtvis den verksamhetsansvariges ansvar.
Is	VII.4	
Ånga	VII.5	
Otjänligt vatten (brandbekämpning etc.)	VII.2	

Verksamhet nr 9

PERSONLIG HYGIEN:

a) Huvudsakliga faror:

Den oacceptabla risken av kontaminering av livsmedel orsakad av personal eller andra personer, i synnerhet när man lider av sjukdom eller infekterade sår, hudsjukdomar etc.

I personlig hygien ingår sådant som: toalett, handfat, vask, dusch, kapprum, kläder, smycken etc.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation gäller bara för de offentliga områdena (i synnerhet toaletterna).

Ansvaret kan också sträcka sig till utformning och/eller bygge (ny konstruktion eller renovering), städning, underhåll, kontroll, granskning etc.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Personlig renlighet och skyddskläder	VIII. 1	Marknadsorganisationens riktlinjer angående hygien i förhållande till de anställdas renlighet och personliga hygien.
Sjukdom hos anställd och infekterade sår	VIII.2	Marknadsorganisationens riktlinjer angående rapportering av alla sjukdomar eller problem som kan sprida sig.
Utformning av installationerna	I.2 (c)	När det ansvaret faller på grossisternas marknadsorganisation måste utformningen av installationerna utföras i enlighet med gällande reglemente (för att exempelvis undvika korskontaminering).
Antal, placering av handfat, toaletter …	I.3, I.4	Antalet och placeringen av handfaten ska bestämmas vid byggandet eller renoveringen med tanke på hur många anställda som finns, hur lokalerna ser ut, vilken sorts livsmedel etc.
Varmt vatten till handfaten	I.4	Vattentemperaturen är viktig (tillräcklig för användningsområdet och för att undvika kontaminering från rören).
Ombytesrum för personalen	I.9	Seperata personalområden mellan gatan och rummen/lokalerna; skyddskläder (gäller livsmedel av animaliskt ursprung).

Verksamhet nr 10

SOPHANTERING

a) Huvudsakliga faror:

Anhopning av sopor och kontaminering av livsmedel.

Sophanteringen omfattar livsmedelsavfall, ej ätbara biprodukter och andra avfallsbehållare.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

Grossisternas marknadsorganisation har inte direkt att göra med livsmedelsavfall eller andra sopor som återfinns på privata områden. Det är dock allmänt grossistmarknadsorganisationens ansvar att ordna med bortforsling av livsmedelsavfall och andra sopor.

För andra sopor än livsmedelsavfall av animaliskt ursprung bör grossisternas marknadsorganisation specificera för livsmedelsföretagen på platsen i vilken utsträckning det är deras ansvar:

- Hur soporna hämtas (genom sortering: djur, växter och andra, fast och flytande etc.);
- Typ av behållare som används;
- Städning och desinficering;
- Organsierandet av sophämtningen (hämtningsmetod, hur ofta, tidpunkt);
- Kostnadsfördelning.

Under alla förhållanden får sopor och/eller avfall inte samlas på ett sådant sätt att skadedjur lockas dit.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Sophämtning	VI.1	Livsmedelsavfall av animaliskt ursprung faller vanligtvis under livsmedelsföretagen på platsen och kräver specialiserade företag.
Typ av behållare och utförsel av livsmedelsavfall	VI.2 (1)	Det ska vara olika behållare för olika typer av produkter. De ska gå att tvätta och vara i gott skick.
Sopförråd: utformning och hantering	VI.3	Hantering, rengöring, skötsel måste organiseras på rätt sätt.
Miljöhinder	VI.4	Begränsa riskerna för miljön (återvinn kartong, trälådor och pallar, kompost). Specialbehandling av flytande sopor.

Se också Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 av den 3 oktober 2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda som livsmedel.

Verksamhet nr 11

SKADEDJURSKONTROLL

a) Huvudsakliga faror:

Ökning av skadedjur och närvaron av dem skapar relaterade hygienproblem och livsmedelskontaminering.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

Begränsning till offentliga områden.

Eventuellt kontroll och övervakning på privata områden.

Man bör klart definiera vilken typ av skadedjurskontroll, hur ofta den utförs och övervakning.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Utformning av installationerna	I.2 (c)	Grossisternas marknadsorganisation bör utveckla en allmän plan för hela marknaden mot närvaron av skadedjur inklusive offentliga platser som man ansvarar för.
Sophantering	VI.3	Under alla förhållanden får sopor och/eller avfall inte samlas på ett sådant sätt att skadedjur lockas dit. Planen bör även täcka allmän renlighet på marknaden (livsmedelsavfall såväl som övrigt avfall).

Användbara tips

Även om ansvaret för skadedjurskontroll är olika när det gäller offentliga och privata områden är det ändå rent allmänt tillrådligt att ha ett gemensamt schema när det gäller marknaden.

Ett sådant schema gör att man undviker att skadedjuren rör sig från ett område där man har kontroller till ett område utan, och ger större effekt av alla åtgärder man vidtar mot närvaron av skadedjur.

Verksamhet nr 12

PERSONLIG UTBILDNING

a) Huvudsakliga faror:

Överträdelse mot hygienrutiner och livsmedelssäkerhet på grund av otillräckligt utbildad personal.

Brister i personlig hygien leder till risk för livsmedelskontaminering.

b) Ansvaret för grossisternas marknadsorganisation

Personal som tillhör grossisternas marknadsorganisation eller en kontrakterad företrädare bör inte behöva handskas med livsmedel. Därför gäller dessa rättsliga krav inte direkt dessa personer.

Däremot måste de vara medvetna om att de arbetar i lokaler där man handskas med färska produkter och att deras handlingar kan ha påverkan på livsmedelssäkerheten. Alla anställda måste få instruktioner om hygienrutinerna, som är specifika för deras uppgifter, i synnerhet livsmedelsrisker och kontrollåtgärder som identifieras genom riskanalys.

c) Referenser till EU-förordningar och kommentarer

Rubrik	EU-förordning 852/2004	Kommentarer och krav för grossisternas marknadsorganisation
Utbildning i livsmedelshygien av alla som handskas med livsmedel	XII	Alla anställda måste få hygieninstruktioner som är specifika för deras uppgifter.

V – Detaljerat om goda hygienrutiner

Denna del av handboken om goda hygienrutiner tar upp sju områden i detalj, vart och ett av dem refereras det till i ett särkilt kapitel i bilaga II av EG-förordning nr 852/2004 av den 29 april 2004.

Dessa sju kapitel detaljstuderas eftersom de är av direkt intresse för grossisternas marknadsorganisation.

- Allmänna krav för livsmedelslokalerna inklusive områden och platser utomhus (kapitel I)
- Särskilda krav på de lokaler där livsmedel förbereds, behandlas eller bearbetas (kapitel II)
- Krav på utrustning (kapitel V)
- Livsmedelsavfall (kapitel VI)

- Vattenförsörjning (kapitel VII)
- Personlig hygien (kapitel VIII)
- Utbildning (kapitel XII)

HANDBOKEN OM GODA HYGIENRUTINER
FÖR GROSSISTERNAS MARKNADSORGANISATION

Denna handbok har utvecklats i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 om hygien för livsmedel och, när tillämpbart, med förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedelshygien. Syftet är att erbjuda en handbok som överensstämmer med lagstiftningen för grossisternas marknadsorganisation, detta i kontexten av livsmedelsföretag som arbetar på området, vare sig de är köpmän som säljer livsmedel eller företag som förbereder och behandlar livsmedel.

De olika kapitlen i denna handbok refererar till bilaga II av förordning nr 852/2004 ”Allmänna hygienregler för alla livsmedelsföretagare (utom primärproduktion)”, som innehåller XII kapitel. Dock har bara de kapitel som direkt berör grossisternas marknadsorganisation utvecklats vidare i denna handbok.

KAPITEL I: ALLMÄNNA KRAV FÖR LIVSMEDELSLOKALERNA INKLUSIVE OMRÅDEN OCH PLATSER UTOMHUS

Rättsliga krav	Riktlinjer att följa	Råd om goda rutiner
1. Livsmedelslokalerna ska hållas rena och i gott skick med underhåll och reparationer när det behövs.	Alla områden ska ansvarsplaceras under ett specifikt livsmedelsföretag, vare sig det är grossisternas marknadsorganisation eller ett annat livsmedelsföretag. Det är inte möjligt att ha ett område som inte står under någons ansvar. När två eller fler livsmedelsföretag använder samma område, är ett av dem ansvarigt för området. Förordningarna för grossistmarknaden och/eller kontrakt mellan marknadsorganisationen och livsmedelsföretagen bör specificera vars och ens ansvar inom livsmedelslokalerna. Alla delar av livsmedelslokalerna (golv, väggar, tak,	Ni uppmanas starkt att schemalägga rutinstädning och desinficering för att se till att alla delar av lokalerna och utrustningen rengörs regelbundet och både noggrant och effektivt. Schemaläggningen av städning/desinficering, vare sig ansvaret ligger på grossisternas marknadsorganisation eller en kontrakterad tredje part, bör vara skriftlig och ha med det följande: - **<u>Område</u>: Klart definierade områden som**

	belysningsarmatur, ventilationssystem, fast utrustning, vask, handfat och toalett) ska vara synligt rena och i gott skick.	**ska städas/desinficeras, metoder som ska användas, föreskriven standard och alla arbetsmiljö- och försiktighetsåtgärder som krävs för var och en av dem.** - **<u>Frekvens och varaktighet</u> för städnings-/desinfektionsprocessen, anpassat för risken för varje definierat område.** - **<u>Medel och material som ska användas</u> på varje definierat område inklusive detaljer om kemisk styrka, användningsinstruktioner och lämplighet för användning med, eller i närhet till, livsmedel.** - **<u>Kontroll och förteckningar</u> över hur ofta appliceringen sker och hur effektiv städning/desinficering är för varje område.** - **<u>Ansvar</u>: Förteckning över personer som är ansvariga för att genomföra städning/desinficering och för kontroll** av processen. Ledningen bör kontrollera och kontrasignera schemat för städning/desinficering (se modell för schema i Bilaga A) och uppmuntra personalen att ”städa undan det de ser”.
	Livsmedelshandeln, där ansvaret ligger, bör se till att regelbundna inspektioner av livsmedelslokalerna undertas för att identifiera strukturella defekter eller trasig utrustning och arrangera för stödåtgärder.	Det är en god rutin att undvika avbrott i affärerna på grund av felaktig eller trasig utrustning, genom att planera för underhåll och ha ett reservdelsprogram för lokalerna och utrustningen. Tidsskalan för underhåll och

		reservdelsprogrammet måste baseras på kvalitén på materialet, konstruktionen, troligt användningsområde och hur mycket det slits. Lokalerna och utrustningen bör vara i gott skick, effektivt funktionsdugliga, säkra, och möjliga att rengöra.
2. Utseendet, utformningen, konstruktionen, placeringen och storleken på livsmedelslokalerna ska:	När det gäller de särskilda kraven, som skiljer sig åt beroende på vilken livsmedelshandel som berörs, bör grossisternas marknadsorganisation ha i åtanke både produkten och de kvantiteter det handlar om.	
(a) Tillåta tillräckligt underhåll, städning och/eller desinficering, undvika eller minimera luftburen kontaminering och erbjuda tillräckligt med arbetsutrymme så det finns utrymme för en hygienisk arbetsmiljö i all verksamhet;	Material som används för konstruktion bör tillåta för den slags städning som gäller för det området. Utformningen och utseendet på livsmedelslokalerna bör tillåta att man kommer åt att rengöra alla delar av lokalerna. Utformningen, konstruktionen, ytorna och ytbehandlingen inom livsmedelslokalerna avgör hur enkelt de kan rengöras. Det är absolut nödvändigt att korrekt material väljs för alla tak, väggar och golvytor och att de är ordentligt fastsatta och anpassade. Ventilation, luftkonditionering eller kylning bör kontrolleras regelbundet och förteckningarna bör arkiveras. Flödet från ventilationen, luftkonditioneringen eller kylningen bör vara i enlighet med storleken på lokalerna och volymen på varorna som livsmedelsföretaget hanterar.	Grossisternas marknadsorganisation och/eller ansvariga livsmedelsföretag bör se till att systemen och försiktighetsåtgärderna är tillräckliga för att förhindra att skadliga kemiska reaktioner inträffar mellan olika rengöringsmedel och/eller konstruktionsmaterial. Det bör finnas en effektiv separation mellan rena och smutsiga processer för att minska risken för korskontaminering. Färger och material ska vara lämpliga för livsmedelsanvändning.
(b) Vara så att det skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftigt material, spridandet av partiklar till livsmedel och	Lokalernas inre utformning bör förhindra ansamlingen av smuts på svårstädade platser. Befintliga byggnader bör underhållas som det passar, exempelvis minimera antalet lister. Konstruktionsmaterial bör inte innehålla någon substans som kan	Där vägg och golv möts bör man täcka (med en konkav list) för att underlätta vid städningen. När man renoverar eller ändrar om bör man dra in alla lister, om möjligt.

bildandet av kondensation eller ovälkommet mögel på ytorna;	tillföra giftigt material till livsmedel, antingen direkt eller indirekt. Utformning och konstruktion, speciellt på ytor högt upp, ska helst undvika ytbehandling som kan leda till att små partiklar avsöndras, som färgflagor, gips och liknande. Lokalernas konstruktion, layout och storlek bör när de utformas även ta med i beräkningen typen av luftsystem, exempelvis luftkonditionering, ventilation eller kylning, som ska installeras för att undvika att kondensation bildas och byggs på.	Området bör övervakas regelbundet efter läckor, lösa delar etc. för att minska risken för att skadedjur bosätter sig. Användandet av dubbelvägg bör undvikas eftersom det ger utrymme för skadedjurs bosättning – någon bör se till att sådana utrymmen kontrolleras av skadedjursbekämparen vid kontroll. I områden där ånga och luftfuktighet bildas bör ytor som tak installeras och isoleras med syfte att minska bildandet av kondensationsdroppar. Målade ytor bör hålla livsmedelsklass. Livsmedelsutrustning, arbetsytor, monteringar och material är vanligtvis livsmedelsföretagets egendom och därför bara dettas ansvar.
(c) Tillåta goda rutiner för livsmedelshygien, inklusive skydd mot kontaminering och, i synnerhet, skadedjurskontroll;	I de flesta livsmedelslokaler pågår många olika aktiviteter som städning, lagring, förberedelse och sophantering. Det ska finnas tillräckligt med plats i lokalerna för att kunna göra åtskillnad mellan rena och ”smutsiga” processer och låg- och högrisk när det gäller livsmedelsförberedelse. En särskild plats ska avskiljas för packmaterial, separat från området där livsmedel förbereds. Vattenförsörjningen, när den faller under grossistmarknadsorganisations ansvar, bör vara av dricksvattenkvalitet för all verksamhet som direkt hör ihop med livsmedel. Ventilationen ska vara lämplig för ändamålet, effektiv och utformad så att kontaminerad luft (exempelvis från toaletter eller soprum) inte	Kontraktet mellan grossisternas samarbetsorganisation och livsmedelsföretagen bör specificera vem som är ansvarig för underhållet och rengöringen av luftsystemet (gemensamma och/eller privata sektorer). Livsmedelsföretagen bör använda alla möjliga sekundära vapen mot skadedjur på området (bete, elchocker etc.). Lokaler och utrustning bör utformas, konstrueras och underhållas för att kontrollera riskmomentet med produktkontaminering och för att rätta sig efter vederbörlig lagstiftning. När yttterdörrar hålls öppna till utrymmen där

	förs in i livsmedelslokalen. Filter och andra delar av systemet måste vara tillgängligt, antingen direkt eller åtkomst genom panel. Filter ska underhållas och rengöras. Det ska finnas lämplig och tillräcklig ventilation i livsmedelslokalerna. Det ska finnas välutrustade utrymmen där man kan sköta sin personliga hygien (se 3 och 9). Lokalerna ska utformas för att förhindra att skadedjur kommer in och bosätter sig. Dörrar, fönsterluckor och andra öppningar bör sluta tätt. Alla öppningsbara fönster inom området där livsmedel hanteras bör skyddas med insektssäkra myggnät/skärmar. Dessutom bör grossisternas marknadsorganisation utveckla en allmän plan för alla offentliga områden på marknaden som man ansvarar för, med avsikt att förhindra att skadedjur blir kvar på området. Planen bör även täcka allmän renlighet på marknaden (livsmedelsavfall likaväl som övrigt avfall). Varje sådan plan och ritningar som hör till den bör också försöka att tilldela ansvar och registrera ansvarsfördelning för livsmedelsföretagen.	rått material hanteras, eller till bearbetning, packning och lager måste man vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att skadedjur tar sig in. Man ska noga dokumentera var fällor läggs ut. Platserna där åtgärder tagits för skadedjursbekämpning bör identifieras i en planering av området. Inspektionerna bör vara väldokumenterade. Om skadedjurskontrollen är utkontrakterad till tredje part är det av yttersta vikt att kontraktet tar med ovanstående nämnda krav. Personalutbildningen bör innehålla sådant som hur man känner igen vanliga skadedjur och indikationer på att de har fått fäste i lokalerna.
(d) Där det är nödvändigt ska man hålla med lämplig reglering av temperaturen vid hantering och lagring, och med tillräcklig kapacitet för att förvara livsmedel vid lämplig temperatur, och se till att systemet utformas	När utformning och konstruktion av lagerutrymmen, snabbkyl och frysboxar hör till grossistmarknadsorganisationens ansvar bör de klara av förvaring av livsmedel i de temperaturer som produkten kräver och i enlighet med det officiella reglementet som gäller där de verkar. Rummen där livsmedel förbereds ska i utformning och konstruktion vara sådana att de förhindrar att temperaturen byggs upp till orimliga grader.	Kontraktet mellan grossisternas marknadsorganisation och livsmedelsföretaget bör specificera vems ansvaret är för övervakningen, registreringen och underhållet av dessa installationer. Åtskillnad ska göras mellan offentliga och

så att det kan övervaka och, när nödvändigt, registreras i förteckning. .	Ett system för övervakning och registrering av temperaturen, med inbyggt larm (inspelningsbart, hörbart och synligt) bör installeras i alla kyl- och/eller frysavdelningar, inklusive alla back-up-metoder som snabbfrysar och vanliga frysar. All utrustning som används för övervakning och registrering av temperatur bör kalibreras och kontrolleras regelbundet.	privata områden.
3. ***Tillräckligt antal vattentoaletter ska finnas tillgängliga och kopplas till ett effektivt avloppssystem. Toalettdörrarna ska inte öppnas direkt mot rum där livsmedel hanteras.***	Det ska finnas ett mellanrum mellan toalett och rum där oförpackade livsmedel hanteras. Tolatterna ska vara kopplade till avloppssystem, via ett effektivt luktlås. Toaletter (antingen WC eller pissoar) bör inte leda direkt till ett område där oförpackade livsmedel hanteras. I företag där ett stort antal kunder gör besök på området är det tillrådligt att ha separat toaletter för kunderna och för de anställda.	Anslag som ber folk att tvätta händerna efter toalettbesök bör anslås på en lämplig plats nära varje toalett som används av personer som hanterar livsmedel. Livsmedelsföretagen är vanligtvis ansvariga för den delen av avloppen som återfinns inom de privata områdena. Grossisternas marknadsorganisation är vanligtvis ansvarigt för avlopp utanför de privata områdena fram till att det ansluter till kommunala nät eller liknande. Dessa ansvarsområden bör specificeras i kontrakten. I båda fall bör man särskilt se till att man tillförsäkrar sig om att hela systemet fungerar.
4. Ett tillräckligt antal handfat ska finnas tillgängliga, bra placerade och ämnade för handtvätt. Handfat för att kunna tvätta händerna ska ha både varmt och	All personal som arbetar i livsmedelsföretag bör alltid ha tillgång till ett handfat. Om personalen inte kan lämna området för att tvätta händerna bör handfat finnas på området.	Kontraktet mellan grossisternas marknadsorganisation och de som arbetar med livsmedelsföretag bör specificera vem som är ansvarig för städning och underhåll av de handfat som finns tillgängliga, på privata likaväl

kallt rinnande vatten, något att tvätta händerna med och hygieniska torkmöjligheter. När det är möjligt ska platsen där man sköljer livsmedel skiljas från platsen där man tvättar händerna.	Antalet handfat och deras placering bör bestämmas med följande i åtanke: - Antalet anställda som arbetar i de olika livsmedelsföretagen (exempelvis 1 handfat för 7 anställda); - Lokalernas utformning; - Livsmedelssorterna; - Hur mycket livsmedel som hanteras. Handfat ska placeras nära toaletterna och på strategiska ställen i lokalerna så att alla har lätt att nå dem. Handfat ska helst användas bara för att tvätta händerna. När det finns en oacceptabelt stor risk för kontaminering av livsmedel bör de ställen där man sköljer livsmedel vara åtskilda från de ställen där man tvättar händerna. Handfat ska finnas vid ingången till alla områden där livsmedel förbereds. Ytterligare enheter kan också placeras i lastnings- och avsändningsområden. En engreppsblandare är acceptabelt precis som vatten i en reglerad temperatur från ett vattenledningsnät eller varmattensberedare. Lägg dock märke till det faktum att med varmt vatten kan en för lång ledning orsaka bakteriekontamination på längre sikt. Helst ska handfat inte skötas med händerna. Det rekommenderas att om utrustning eller livsmedel måste sköljas ska det göras i en speciell vask och inte den som används för att tvätta händerna. Denna sorts extrautrustning bör övervägas när man bygger eller renoverar.	som på offentliga platser. Hur ofta städning ska ske bör specificeras. Lämpligt material för handfat är rostfritt stå, livsmedelsplast och keramik. Det rekommenderas å det starkaste att när det handlar om oförpackade livsmedel ska handfat finns på området och man ska inte behöva förlita sig på gemensamhetsanläggningar. Vanligtvis är grossisternas marknadsorganisation ansvarigt för vattenförsörjningen (varmt och kallt) likaväl som övergripande analyser av vattenkvalitén. Livsmedelsföretagen bör emellertid övervaka och kontrollera att folk tvättar händerna, eftersom det är ett känt faktum att livsmedelskontaminering kan inträffa mycket snabbt om regler och rutiner inte uppehålls. Livsmedelsföretag är vanligtvis ansvariga för sådant som: - vilken slags tvål som används (helst baktericid men inte parfymerad, speciellt inte i rum där livsmedel förbereds); - papperskorgar (helst sådana man öppnar med foten om man har engångshanddukar); - handtork eller rullhandduk bör inte användas i rum där livsmedel förbereds eftersom installationen av dem kan orsaka kontamination (risk för bakteriespridning

		genom luft från torken exempelvis), pappershanddukar är att rekommendera.
5. Det ska finnas lämplig och tillräcklig ventilation, både naturlig och mekanisk. Mekaniskt luftflöde från ett kontaminerat område till ett rent ska undvikas. Ventilationssytemen ska konstrueras så att filter och andra delar som kräver rengöring och underhåll eller byte ska vara lätt åtkomliga.	Naturlig och mekanisk ventilation bör erbjudas för att se till att värme och luftfuktighet inte byggs på till en nivå där livsmedelssäkerheten står på spel. Hur mycket ventilation som krävs beror på strukturen, området, platsen och rummets användningsområde. Filter och andra delar av systemet måste vara tillgängliga och lätta att byta ut och underhålla, antingen direkt eller via åtkomstpanel.	Vanligtvis är grossisternas marknadsorganisation ansvarigt för kontroll av ventilationen när det omfattar en hel byggnad. Livsmedelsföretagen bör vara medvetna om att de inte ska ändra på ventilationskanalerna på de privata områdena eftersom det kan påverka ventilationssystemet i sin helhet. Ansvaret för rengöring av ventilationssystemet ligger också vanligtvis på grossisternas marknadsorganisation eftersom det krävs att ett specialiserat företag utför den. I kontrakten med livsmedelsföretagen bör det klart och tydligt framgå vem som är ansvarig för rengöringen, hur ofta den ska ske, hur förteckningar om den ska underhållas och hur mycket var och en ska bidra ekonomiskt. Mekaniska luftflöden och filter bör ingå i en rengörings-/desinficeringsplan.
6. Sanitära utrymmen ska ha naturlig eller mekanisk ventilation i tillräcklig omfattning.	Toaletterna ska ha antingen naturlig eller mekanisk ventilation för att förhindra att dålig lukt och aerosoler tränger igenom till livsmedelsrummen. På toaletterna i områdets interna delar krävs det mekanisk ventilation. Utformningen bör vara sådan att dessa systems utsläpp riktas bort från livsmedelsrummen.	

7. Livsmedelsområdet ska ha tillräckligt med naturlig och/eller artificiell belysning.	Belysningen vara tillräcklig för att tillåta säker livsmedelshantering och effektiv rengöring. Belysningsnivåerna ska överestämma med rummets typ och inte ha någon påverkan på temperaturnivån på området. Ljuset ska på hela området skyddas av en splitterfri diffusor, förutom på kontoren.	När oförpackade livsmedel hanteras bör belysningen vara innesluten för att förhindra kontaminering av livsmedel i händelse av skador på monteringen och för att underlätta städningen. Exempelvis ska lysrörsarmatur antingen förses med diffusor eller utrustas med skyddande rör. Användandet av splitterfri belysning rekommenderas. Belysningsarmatur bör flushmonteras när det är möjligt och inte lämnas hängande på kedjor eftersom det skapar smutsfällor. När det är praktiskt möjligt bör kablarna dras genom väggen eller taket. Användningen av ytmonterade rörledningar och strömbrytare bör undvikas.
8. Avloppssystemet ska vara tillräckligt för ändamålet. Det ska utformas och konstrueras för att undvika risk för kontaminering. Där avloppskanalen är helt eller delvis öppen ska den utformas för att se till att avföring inte flyter från ett kontaminerat område mot ett rent, särskilt inte ett område där livsmedel hanteras eftersom det är troligt att det innebär en hög risk för slutkonsumenten.	Grossisternas marknadsorganisation bör se till att avloppen har tillräckligt fall så att både fast och flytande avföring rinner undan. Riktningen av det flödet ska gå från ett rent område till ett smutsigt. Toaletterna ska omfattas av ett separat system jämfört med avloppen från rummen där livsmedel förbereds. Allt utsläpp till avlopp ska passera ett effektivt luktlås. Golvbrunnsavlopp och avloppsskydd ska helst vara av rostfritt stål. Inspektionspunkter ska vara tillgängliga men de ska vara tillräckligt	I kontrakten mellan grossisternas marknadsorganisation och livsmedelsföretagen bör det framgå vars och ens ansvar när det gäller skötsel och underhåll av avloppen. I alla fall rekommenderas regelbundet underhåll och goda skötselrutiner för att förhindra att fett eller olja samlas i stor mängd och kommer in i systemet. Filter och silar bör regelbundet inspekteras och underhållas.

	förseglade för att bara tillåta åtkomst för specialiserade rengöringsbolag. Fettfångare kan passas in i livsmedelsrum om det är opraktiskt att placera dem på utsidan. Golvbrunnar ska utformas för att förhindra att skadedjur tar sig in genom huvudavloppet.	
9. När det är nödvändigt ska omklädningsrum för personalen erbjudas.	I alla fall ska handlarna erbjudas att byta om och förvara sina gångkläder och personliga effekter. Detta är av vikt för personal och besökare. När personalen måste ha på sig skyddskläder bör utformningen av omklädningsrummet, något som vanligtvis är grossistmarknadsorganisationens ansvar, erbjuda separata delar för personal i gångkläder och personal i skyddskläder. När det är obligatoriskt ska kunder utan skyddskläder vägras inträde till saluhallen.	Lämpliga skåp ska erbjudas för förvaring av ytterkläder och personliga effekter. Placeringen av omklädningsrummen ska vara sådan att personalen ska kunna gå genom dem när de går in och när de går ut från livsmedelsrummen. Områden med klädskåp ska utrustas med ett lämpligt handfat för handtvätt.
10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte lagras i områden där man handskas med livsmedel.	Dessa produkter bör förvaras i en låsbar förvaring eller i ett särskilt förrådsrum avskilt från utrymmen där man hanterar livsmedel. Detta bör inkluderas i utformningen av byggnaden, både för livsmedelsföretag och för grossisternas marknadsorganisation, när sådana produkter måste användas.	Lagerutrymmen/rum för städprodukter och material bör identifieras genom lämplig märkning.

KAPITEL II: SÄRSKILDA KRAV FÖR RUM DÄR LIVSMEDEL FÖRBEREDS, BEHANDLAS OCH BEARBETAS (med undantag av matsal och lokaler specificerade i kapitel III)

Rättsliga krav	**Riktlinjer att följa**	**Råd om goda rutiner**
1. ***I rum där livsmedel förbereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av matsal och lokaler som specificeras i kapitel III men inklusive rum som ingår i transportslag) ska utformningen tillåta goda hygienrutiner för livsmedel, inklusive skydd mot kontamination mellan och under verksamhet. Särskilt:***	Grossisternas marknadsorganisation måste räkna med specifika krav som svarar mot den typ av produkt det gäller.	Kontraktet mellan grossisternas marknadsorganisation och livsmedelsföretagen måste specificera vem som är ansvarig för: - städning och desinficering; - underhåll - förlängning
(a) ***Golvytorna ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när nödvändigt, desinficera. Detta kräver användandet av vattentätt, icke-absorberande, tvättbart och icke giftigt material om inte livsmedelsföretagen kan övertyga behörig myndighet att andra material som används är lämpliga. Där det är lämpligt ska golven tillåta avrinning;***	Grossisternas marknadsorganisation bör använda material och tekniker som överensstämmer med denna förordning. Alla ytor bör vara halkfria. Material som golvklinkers, säker skarvfri golvbeläggning i vinyl, terrazzo-stengolv, epoxiresin, hårdbetong etc. kan användas, men i samtliga fall gäller att golvet måste vara heltäckande, utan skarvar. Golvet ska vara designat för att hindra vatten från att bli liggande eller bilda pölar. Där det förekommer mycket spill och där våt mopp används kan en ränna ordnas. Golvets fall ska vara riktat mot golvrännorna. Golvbrunnar bör vara antingen glaserade, av keramik eller av rostfritt stål med bra tätning mellan dem och golvytan.	När det gäller rengöring är det uppenbart att vissa typer av aktivitet kräver ofta återkommande städning och desinfektion. Detta gäller särskilt för beredningsområdena för kött och fisk. Schemaläggningen av städning/desinficering, vare sig ansvaret ligger på grossisternas marknadsorganisation eller en kontrakterad tredje part, bör vara skriftlig och ha med det följande: - **<u>Område</u>: Klart definierade områden som ska städas/desinficeras, metoder som ska användas, föreskriven standard och alla**

	Avrinningsskydd bör vara av rostfritt stål, dubbelt förseglat och fäst neråt. Avloppet kan förses med fett- och oljefällor för att fånga upp större partiklar. Sådana fällor bör monteras externt för dessa rum. Avloppet ska utformas för att förhindra att skadedjur tar sig in genom huvudavloppet.	**arbetsmiljö- och försiktighetsåtgärder som krävs för var och en av dem.** - **Frekvens och varaktighet för städnings-/desinfektionsprocessen, anpassat för risken för varje definierat område.** - **Medel och material som ska användas på varje definierat område inklusive detaljer om kemisk styrka, användningsinstruktioner och lämplighet för användning med, eller i närhet till, livsmedel.** - **Kontroll och förteckningar över hur ofta appliceringen sker och hur effektiv städning/desinficering är för varje område.** - **<u>Ansvar</u>: Förteckning över personer som är ansvariga för att genomföra städning/desinficering och för kontroll** av processen. Ledningen bör kontrollera och kontrasignera schemat för städning/desinficering (se modell för schema i Bilaga A) och uppmuntra personalen att ”städa undan det de ser”.
(b) ***Väggytorna ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när nödvändigt, desinficera. Detta kräver användandet av vattentätt, icke-absorberande, tvättbart och icke giftigt material samt släta ytor som är anpassade efter***	Väggytorna ska vara av sådan kvalité att de överensstämmer med detta krav. Detta inkluderar målad puts, epoxiresin, PVC, GRP och andra liknande skyddande lager, keramikkakel, rostfritt stållager och plastisol, isolerad panel etc. Trasiga eller förstörda ytor bör repareras eller ersättas omedelbart eller så fort det är praktiskt möjligt. Alla ställen där golv och vägg möts och vertikala väggvinklar bör täckas (med konkava lister) och effektivt förseglas för att underlätta	Se kommentarer från paragraf I. och II (a) och (b).

användningsområdet om inte livsmedelsföretagen kan övertyga behörig myndighet att andra material som används är lämpliga;	städning. När olika lager eller skivor används så se till att skarvarna tätas noggrant. Alla ytor och speciellt vertikala vinklar bör skyddas mot fysisk skada.	
(c) Innertaken (eller, där det saknas innertak, interiören av yttertaket) och fast armatur måste konstrueras och göras iordning så att ansamling av smuts förhindras och kondensationen minskar, tillväxt av oönskat mögel förhindras liksom avsöndringen av små partiklar;	Taken bör utformas så att effektiv periodisk städning underlättas. Taken behöver rengöras och underhållas korrekt. Alla ytor ska gå att rengöra. Material som överensstämmer med kraven inkluderar målad puts, fasta takmontage, undertak, plastisol och isolerade paneler. Polystyren eller kakel av fiber rekommenderas inte eftersom de är svåra att täta. Öppet stål ska tätas på lämpligt sätt. Alla undertak måste ha en åtkomstpunkt för att kunna övervaka för skadedjur. Valet av material, utformningen av taket och isoleringsmaterialet kan vara viktiga inslag för att minska kondensationen. I de flesta fallen ger materialen ovan en godkänd yta på taket, förutsett att det är i god kondition och har underhållits. Tillfredsställande ventilation i kombination med ett fungerande användade av material borde vara av yttersta vikt när man designar en struktur. Taken bör underhållas periodiskt för att avlägsna mögel som startat att samlas eller andra partiklar eller skräp som skulle kunna ramla ner på livsmedel. All mögelväxt ska avlägsnas när den uppstår och som det är nödvändigt. Ljusarmatur ska utrustas med diffusor. Lämpliga resurser för att underhålla och rengöra taken bör erbjudas när det behövs. I rummen där livsmedel förbereds är det rekommenderat med fasta fönster	Se kommentarer från paragraf I. och II (a). Tak och fast armatur bör ingå i en rengörings-/desinficeringsplan. Målade ytor bör hålla livsmedelsklass. (Se kommentarer i kapitel I nr 2b) Området bör övervakas regelbundet efter läckor, lösa delar etc. för att minska risken för att skadedjur bosätter sig. Man får försäkra sig om att sådana områden granskas av den kontrakterade skadedjurskontrollanten.

(d) ***Fönster och andra öppningar ska konstrueras för att förhindra att smuts samlas. De fönster som går att öpnna utåt ska, där det är nödvändigt, förses med insektssäkra myggnät/skärmar som lätt kan tas av för rengöring. Där ett öppet fönster skulle leda till kontamination ska fönster hållas stängda under produktion;***	Alla öppna fönster i områden där man förbereder livsmedel ska på ett lämpligt sätt skärmas av/få myggnät på när de står öppna under förberedelse av livsmedel. Denna avskärmning är nödvändig för att förhindra risken för skadedjursangrepp och/eller kontaminering. Myggnäten/skärmarna ska konstrueras av ett lämpligt, hållbart material, helst plast- eller aluminumramar med ett nät av plast eller rostfritt stål. När smuts/skräps börjar samlas på de insektssäkra myggnäten/skärmarna kan detta innebära en risk för livsmedelskontaminering och därför ska det vara lätt att ta av dem för rengöring.	Se kommentarer från paragraf I. och II (a). Insektssäkra myggnät/skärmar bör ingå i en rengörings-/desinficeringsplan. Glasfönster i områden med bearbetning och paketering bör skyddas mot glaskrossning.
(e) ***Dörrar ska vara enkla att rengöra och, när det behövs, desinficera. Detta kräver användandet av släta och icke-absorberande ytor om inte livsmedelsföretagen kan övertyga behörig myndighet att andra material som används är lämpliga;***	Alla dörrar som personalen som handskas med livsmedel kommer i kontakt med ska enkelt kunna rengöras och desinficeras. Detta gäller också för dörrutsmyckningar, som metallplattor och handtag. Dörrar ska vara släta för att undvika hörn eller lister där smuts kan samlas. Svängdörrar, som inte är gjorda av PVC eller liknande material, ska utrustas med platta där man trycker eller sparkar till dörren hellre än handtag. Dörryta som följer detta krav inkluderar målat trä, målad metall, plast och PVC. Trä överdraget med ett lämpligt ogenomträngligt material som PVC, GRP eller andra former av lager, tillåts också. Trä utan denna beläggning uppfyller inte kravet. Fernissat trä är inte att rekommendera. Dörramen ska också ha den yta som krävs, dvs. slät och icke-	Se kommentarer från paragraf I. och II (a). Dörrar bör ingå i en rengörings-/desinficeringsplan. Dörrar ska ha lämpliga, ogenomträngliga ytor som är lätta att rengöra och underhållas så att de är i gott skick. Valet av material och ytskikt bör vara föremål för noggrant övervägande när det gäller deras tekniska lämplighet för det avsedda syftet.

	absorberande. Om dörren har siktruta ska materialet där vara okrossbart. Glas, när det används, ska vara härdat. Om dörren är klädd måste det vara tätat till ytan för att undvika kontaminering.	
(f) ***Ytor (inklusive ytor på utrustning) i områden där man hanterar livsmedel och i synnerhet de ytor som är i kontakt med livsmedel måste hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användandet av slätt, tvättbart, korrosionsresistent och icke giftigt material om inte livsmedelsföretagen kan övertyga behörig myndighet att andra material som används är lämpliga.***	Denna förordning omfattar ytor där man förbereder livsmedel, och utrustning i kontakt med livsmedel. Sådan utrustning ägs vanligen av hyresgästen. Bara när det specifikt framgår är grossisternas marknadsorganisation ansvarigt för denna slags installerade utrustning eller ytor och delar av utrustning som är i kontakt med livsmedel.	Ytor som följer denna förordning inkluderar rostfritt stål, livsmedelsplast och keramik. Plast, som polypropylen, får inte bli repig eller kantstött eftersom den då inte går att rengöra och desinficera lika effektivt. Otätat trä (förutom knivblock som går att rengöra effektivt) bör inte användas. Ytor (inklusive ytor på utrustning) i områden där man hanterar livsmedel och särskilt de som är i kontakt med livsmedel bör ingå i en plan för rengöring/desinficering. Schemat för rengöring/desinficering bör vara skriftligt och följande ska vara med: - specificering av ytan som ska rengöras/desinficeras, - medel och material som ska användas och kemisk styrka, - instruktioner för deras användande, - lämplighet för användning med livsmedel, - hur ofta och hur länge rengörings- och desinficeringsprogrammet ska utföras, - den metod och den standard som krävs,

		- bekräftelse på hur effektiv rengöringen har varit och hur ofta den ska göras baserat på en riskanalys, - försiktighetsåtgärder av arbetsmiljö- och hälsoskäl, - vem som är ansvarig för städningen, - Vem som är ansvarig för kontroll. Om städningen är utkontrakterad till tredje part är det av yttersta vikt att kontraktet tar med ovanstående nämnda krav. Ledningen bör kontrollera och kontrasignera schemat för städning/desinficering (se modell för schema i Bilaga A) och uppmuntra personalen att ”städa undan det de ser”.
2. ***Lämpliga resurser ska skaffas fram, när det behövs, för städning, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa hjälpmedel ska bestå av korrosionsbeständigt material, vara lätt att göra rena och ha tillgång till varmt och kallt vatten.***	Som framgår av föregående stycke är utrustning och redskap vanligtvis livsmedelsföretagets egen egendom. Sådant som vask ligger dock vanligtvis under grossistmarknadsorganisationens ansvar. När detta är fallet är rostfritt stål att rekommendera. En engreppsblandare är acceptabelt precis som vatten i en reglerad temperatur från ett vattenledningsnät eller varmvattensberedare. I vissa fall kan det vara grossisternas marknadsorganisation som ordnar fram steriliseringsapparater för redskap och/eller varmluftstorkar. Denna utrustning ska vara av hållbar och korrosionsbeständig konstruktion.	Rengöringsprotokoll är vanligtvis livsmedelsföretagens ansvar om inte annat framgår av kontraktet eller från förordningar om marknaden då det kan vara grossistmarknadsorganisationens ansvar. Schemaläggningen av städning/desinficering, vare sig ansvaret ligger på grossisternas marknadsorganisation eller en kontrakterad tredje part, bör vara skriftlig och ha med det följande: - **Område: Klart definierade områden som ska städas/desinficeras, metoder som ska användas, föreskriven standard och alla arbetsmiljö- och försiktighetsåtgärder som krävs för var och en av dem.** - **Frekvens och varaktighet för städnings-**

		/desinfektionsprocessen, anpassat för risken för varje definierat område. - **Medel och material som ska användas på varje definierat område inklusive detaljer om kemisk styrka, användningsinstruktioner och lämplighet för användning med, eller i närhet till, livsmedel.** - **Kontroll och förteckningar över hur ofta appliceringen sker och hur effektiv städning/desinficering är för varje område.** - **Ansvar: Förteckning över personer som är ansvariga för att genomföra städning/desinficering och för kontroll** av processen. Resurserna bör utformas, konstrueras, underhållas och rengöras för att undvika att livsmedel utsätts för kontamineringsrisk.
Det ska finnas möjlighet, när det är nödvändigt, att skölja livsmedel. Varje vask eller liknande som används för att skölja livsmedel måste ha tillräckligt med varmt och/eller kallt vatten av dricksvattenkvalitet, i enlighet med kraven i kapitel VII och ska hållas ren och, när det är nödvändigt, desinficeras.	Separata vaskar ska finnas för förberedelse av livsmedel och avsköljning av utrustning. I små verksamheter kan en vask användas för båda förutsett att det kan ske effektivt och utan men för livsmedelssäkerheten (vasken ska göras ordentligt ren och desinficeras innan den används för föreberedelse av livsmedel). En engreppsblandare är acceptabelt precis som vatten i en reglerad temperatur från ett vattenledningsnät eller varmvattensberedare.	Vaskar bör ingå i en rengörings-/desinficeringsplan.

KAPITEL V: KRAV PÅ UTRUSTNINGEN

Rättsliga krav	Riktlinjer att följa	Råd om goda rutiner
1. Alla artiklar, tillbehör och utrustning som livsmedel kommer i kontakt med ska:	Vanligtvis är det inte grossisternas marknadsorganisation som är ansvarigt för sådan utrustning.	Vanligtvis är de livsmedelsföretag som är närvarande på marknaden på egen hand ansvariga för sådan utrustning.
(a) ***Rengöras effektivt och om nödvändigt desinficeras. Rengöras och desinficeras tillräckligt ofta för att undvika alla risker för kontaminering;***	Om det blir frågan om ansvar för utrustningen, något som kan framgå av kontraktet mellan grossisternas marknadsorganisation och andra livsmedelsföretag, bör råden i högra kolumnen gälla.	All relevant utrustning bör ingå i en rengörings-/desinficeringsplan. Rengörings- och desinficeringsfrekvensen beror på riskanalysen.
(b) Vara så konstruerade, av sådant material och hållas i ett sådant skick att risken för kontaminering minimeras;		Schemaläggningen av städning/desinficering, vare sig ansvaret ligger på grossisternas marknadsorganisation eller en kontrakterad tredje part, bör vara skriftlig och ha med det följande:
(c) Med undantag av engångsbehållare och engångsförpackningar vara så konstruerade, av ett sådant material och hållas i så gott skick att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, desinficerade; och		- **Område: Klart definierade områden som ska städas/desinficeras, metoder som ska användas, föreskriven standard och alla arbetsmiljö- och försiktighetsåtgärder som krävs för var och en av dem.** - **Frekvens och varaktighet för städnings-/desinfektionsprocessen, anpassat för risken för varje definierat område.** - **Medel och material som ska användas på varje definierat område inklusive detaljer om kemisk styrka, användningsinstruktioner och lämplighet**
(d) ***Installeras på ett sådant sätt att det är så enkelt som möjligt att***		

rengöra utrustningen och dess omgivning.		**för användning med, eller i närhet till, livsmedel.** - **Kontroll och förteckningar över hur ofta appliceringen sker och hur effektiv städning/desinficering är för varje område.** - **Ansvar: Förteckning över personer som är ansvariga för att genomföra städning/desinficering och för kontroll** av processen. Ledningen bör kontrollera och kontrasignera schemat för städning/desinficering (se modell för schema i Bilaga A) och uppmuntra personalen att ”städa undan det de ser”. Utrustningen bör integreras i schemat för underhåll.
2. Där det är nödvändigt ska utrustningen förses med en lämplig kontrollenhet för att garantera att syftet med denna förordning uppfylls.	Vanligtvis är det inte grossisternas marknadsorganisation som är ansvarigt för sådan utrustning.	Vanligtvis är de livsmedelsföretag som är närvarande på marknaden på egen hand ansvariga för sådan utrustning.
3. När kemiska tillsatser måste användas för att förhindra korrosion på utrustning och behållare, måste det ske i enlighet med god sed.	Vanligtvis är det inte grossisternas marknadsorganisation som är ansvarigt för sådan utrustning.	Vanligtvis är de livsmedelsföretag som är närvarande på marknaden på egen hand ansvariga för sådan utrustning.

KAPITEL VI: LIVSMEDELSAVFALL

Rättsliga krav	Riktlinjer att följa	Råd om goda rutiner
1. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall ska avlägsnas från rum där livsmedel finns så fort som möjligt för att förhindra att det samlas där.	Grossisternas marknadsorganisation är direkt ansvarigt för avfall som återfinns på offentliga områden. Därför ska sopbehållarna placeras ut på strategiska ställen på marknaden och markeras på lämpligt sätt med deras innehåll ”livsmedelsavfall *utom animaliskt avfall*” eller bara ”avfall”. Det är vanligen också grossistmarknadsorganisationens ansvar att ordna med resurser för bortforsling av matavfall och andra sopor från marknadens privata delar. Livsmedelsavfall av animaliskt ursprung som producerats av livsmedelsföretagen är emellertid deras eget ansvar. Under alla förhållanden får sopor och/eller avfall inte samlas på ett sådant sätt att skadedjur lockas dit [se kapitel I.2(c)]. För andra sopor än livsmedelsavfall av animaliskt ursprung bör kontraktet mellan livsmedelsföretagen och grossisternas marknadsorganisation specificera: - hur avfallet ska samlas (direkt från livsmedelsföretagen, från specifika centrala uppsamlingsplatser etc.); - ägarens namn om speciella slags tunnor måste användas; - vem som står för tunnorna; - vem som ser till att tunnorna rengörs och desinficeras; - om avfallet hämtas i olika omgångar beroende på vilket avfall det är, vilken metod som gäller för hämtningen och vilken färg	Livsmedelsavfall av animaliskt ursprung och andra typer av avfall ska slängas i olika tunnor. Enligt den nuvarande förordningen är livsmedelsavfall av animaliskt ursprung livsmedelsföretagarens direkta ansvar. Livsmedelsavfall av animaliskt ursprung ska avyttras av livsmedelsföretagaren i speciella tunnor och avyttras när det behövs men minst varje dag. Avyttringen av livsmedelsavfall av animaliskt ursprung bör uföras direkt av livsmedelsföretagen som använder specialiserade företag för det. Schemaläggningen av städning/desinficering, vare sig ansvaret ligger på grossisternas marknadsorganisation eller en kontrakterad tredje part, bör vara skriftlig och ha med det följande: - **Område: Klart definierade områden som ska städas/desinficeras, metoder som ska användas, föreskriven standard och alla arbetsmiljö- och försiktighetsåtgärder som krävs för var och en av dem.** - **Frekvens och varaktighet för städnings-/desinfektionsprocessen, anpassat för**

	det ska vara på tunnorna, plus hur ofta hämtning sker och vid vilken tidpunkt; - hur kostnaden ska fördelas mellan livsmedelsföretagen och grossisternas marknadsorganisation,	**risken för varje definierat område.** - **Medel och material som ska användas på varje definierat område inklusive detaljer om kemisk styrka, användningsinstruktioner och lämplighet för användning med, eller i närhet till, livsmedel.** - **Kontroll och förteckningar över hur ofta appliceringen sker och hur effektiv städning/desinficering är för varje område.** - **Ansvar: Förteckning över personer som är ansvariga för att genomföra städning/desinficering och för kontroll** av processen.
2. ***Livsmedelsavfall, icke ätbara biprodukter och annat avfall ska slängas i tunnor som går att stänga om inte livsmedelsföretagen kan visa den behöriga myndigheten att andra slags förvaringar eller avyttringssystem är lämpliga. Dessa behållare ska ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när nödvändigt, desinficera.***	Sopor och/eller avfall får inte samlas på ett sådant sätt att skadedjur lockas dit. Både insidan och utsidan på de återanvändningsbara sopkärlen ska vara tvättbar och i gott skick. Företag som bara har torra sopor, som packmaterial, behöver kanske inte ha soptunnor som går att stänga. När det rör sig om flytande avfall som inte direkt hör till avloppssystemet måste en septiktank användas (avfallscontainer och avfallstank måste tydligt märkas som sådana). I samtliga fall måste riktiga steg tas för att inte förorena miljön.	Plastpåsar gör det enklare att ta bort soporna och rengöra tunnorna. När skräpet förs bort till en uppsamlingsplats ska plastsäckarna placeras i en container som är stängd och säker för både gnagare och fåglar. När avfall från oförpackade livsmedel, förutom hela frukter och grönsaker, hanteras ska alla sopkärl ha lock som man öppnar med fot, knä eller armbåge.

3. ***Det måste finnas tillräckligt utrymme för förvaring och avyttring av livsmedelsavfall, icke ätliga biprodukter och annat avfall. Sopförvaring ska utformas och skötas på så sätt att det är möjligt att hålla rent där och, om nödvändigt, utan närvaro av djur och skadedjur.***	När det är grossisternas marknadsorganisation som står för centrala soputrymmen ska denna: - hålla rent och städat med regelbunden tvättning av avfallsnedkastens öppningar och golvet runt avfallsnedkast, container, tunnor och annan markyta och utrustning; - hantera och övervaka på ett sådant sätt att området hålls rent och inte felanvänds; - hålla rent från skadedjur och skadeinsekter som gnagare, fåglar, köttätande husdjur, leddjur etc. Tunnorna ska vara stängda och platsen för avfallskomprimatorn ska rent fysiskt vara separat från platsen där livsmedel förvaras eller förebereds. Varje plats ska säkras mot åtkomst för skadedjur. Rengöra regelbundet.	Centrala uppsamlingsplatser bör ingå i en rengörings-/desinficeringsplan. (Se kommentarer i kapitel I nr 1 om rengöring)
4. Allt avfall ska avyttras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med EG:s lagstiftning och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa för	Grossisternas marknadsorganisation ska, när ansvarigt för avfall och bortforslingen av avfallet, ta till alla försiktighetsåtgärder för att begränsa risken för negativ miljöpåverkan. Återvinning (kartong, trälådor, lastpallar, kompostering av	

kontaminering.	grönsaksavfall etc.) är att föredra framför sopförbränning när det är praktiskt möjligt. När avfall förbränns på området måste gasutsläppen överensstämma med lagstiftningen. Flytande avfall ska inte hällas direkt i huvudavloppet utan att behörig myndighet har gett sitt godkännande.	

KAPITEL VII: VATTENFÖRSÖRJNING

Rättsliga krav	Riktlinjer att följa	Råd om goda rutiner
1. ***a) Det ska finnas tillräckligt med vatten av drickskvalitet som ska användas närhelst det är nödvändigt, för att försäkra att livsmedlet inte är kontaminerat;*** ***b) Rent vatten kan användas med hela fiskeriprodukter. Rent havsvatten kan användas med levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina gastropoder; rent vatten kan också användas för utsides tvätt. När sådant vatten används ska det finnas tillräckliga resurser att tillgå.***	När det vilar på grossisternas marknadsorganisation att ansvara för vattenförsörjningen ska man försäkra sig om att det också finns tillräckligt med drickbart vatten tillgängligt. Regelbunden övervakning av vattenkvalitén ska utföras för att kontrollera att vattnet som finns tillgängligt för livsmedelsföretagen möter kraven i direktiv 98/83/EG. Drickbart vatten ska användas för: - handtvätt; - att skölja livsmedel, när nödvändigt; - att ingå i mat och dryck; - kokning av mat; - rengöring av matredskap; - rengöring av ytor som kommit i kontakt med livsmedel eller livsmedelsföretagares händer; - annan verksamhet där det finns en risk för kontaminering av livsmedel. *Observera att genom dispens kunde rent vatten användas för hela fiskeriprodukter fram till 31 december 2009 (förordning (EG) nr 2076/2005 om övergångsbestämmelser.* I de flesta fall har grossisternas marknadsorganisation inte med vattenförsörjningen när det gäller havsvatten till livsmedelsföretagen att göra.	Även om det kan antas att drickbart vatten, som det framgår av rådets direktiv 98/83/EG, är något som alla vattenverk förser oss med är det en god sed att se till att vattenkvalitén testas årligen av ett godkänt laboratorium. Det kan bli nödvändigt att testa drickbarheten oftare om avbrott eller ändringar har gjorts. Prov bör tas vid specifika platser som bestäms av faktorer som vikten av vattenförsörjningen, och på ett sådant sätt att de är representativa för vattenkvalitén under hela året. När ansvaret ligger på grossisternas marknadsorganisation bör ett tillräckligt underhållsprogram inrättas för att se till att vattenuppvärmningen och blandare är korrekt underhållna. När vattenmjukgörare och/eller filter används bör regelbunden övervakning och underhåll utföras i enlighet med tillverkarens instruktioner, inklusive byte av filter.

2. ***När otjänligt vatten används, till exempel vid brandbekämpning, ångproduktion, kylning och andra liknande ändamål, ska det cirkulera i ett separat vederbörligen så identifierat system. Otjänligt vatten får inte kopplas ihop med, eller tillåtas flöda tillbaka i, dricksvattensystem.***	Tillgång av otjänligt vatten i områden för förberedelse av livsmedel bör förbjudas. Vissa applikationer, som brandslang eller sprinklersystem som kan använda otjänligt vatten bör klart och tydligt markeras som sådana. Det är tillrådligt att använda färgkoder för att identifiera drickbart och otjänligt vatten.	Om samma vattenledning används för både rengöring och annan service, som sprinklersystem, brandslangar etc. ska en lämplig skyddande ventil infogas i systemen för att se till att vatten inte flyter tillbaka in. Ett lämpligt signalsystem som visar på begränsningarna när det gäller användning av sådana system bör skyltas tydligt.
3. ***Återvunnet vatten som används i bearbetning eller som en ingrediens ska inte utgöra någon kontamineringsrisk. Det ska ges samma standard som vatten av dricksvattenkvalitet om inte en behörig myndighet är övertygad om att vattenkvalitén kan påverka livsmedlets tjänlighet i dess slutliga form.***	När det gäller återvunnet vatten som används av livsmedelsföretag bör grossisternas marknadsorganisation specificera att sådant räknas som livsmedelsföretagens eget ansvar. Under alla omständigheter ska det inte finnas någon möjlighet att koppla ihop återvunnet vatten med huvudvattenledningen.	Även om det antas att sådant vatten är drickbart är återvunnet vatten använt för bearbetning eller som en ingrediens laddat med biologiska, kemiska och fysiska beståndsdelar vars koncentration ökar med tiden. Särskild uppmärksamhet bör grossisternas marknadsorganisation ge åt när detta återvunna vatten går ner i avloppssystemet eftersom det är en potentiell föroreningskälla. Därför bör livsmedelsföretagen helst behandla sådant vatten och betala för det själva innan det går ner i avloppssystemet. Om en sådan behandling är omöjlig bör en avgift betalas för den extra förorening som orsakas. Kontraktet mellan marknadsorganisationen och livsmedelsföretaget bör specificera vars och ens ansvar när det gäller dessa punkter.

4. ***Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan tänkas kontaminera livsmedel ska göras av vatten av dricksvattenkvalitet eller, när den används för att kyla hela fiskprodukter, rent vatten. Den ska tillverkas, hanteras och förvaras på så sätt att den skyddas från kontaminering.***	Detta betyder att is bör göras av dricksvatten. Vanligtvis är grossisternas marknadsorganisation inte direkt involverad i att tillverka is, men om is produceras på marknaden bör åtkomst till vatten av dricksvattenkvalitet ges.	I de fall då is tillverkas på marknaden ska grossisternas marknadsorganisation se till att tillverkningsprocessen stämmer överens med alla relevanta förordningar. Det rekommenderas att en officiell överenskommelse görs för att säkerställa denna överensstämmelse.
5. Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla någon substans som representerar en möjlig hälsorisk eller troligen kan kontaminera livsmedel.	Om ånga, vanligen från ångrengöringsutrustning, kommer i kontakt med livsmedel så ska ångan göras av vatten av dricksvattenkvalitet (se paragraf 1).	
6. När värmebehandling används för livsmedel i hermetiskt tillslutna behållare ska det säkerställas att vattnet som används för att kyla ner behållarna efter värmebehandlingen inte är en källa till kontaminering.	Vatten som används för uppvärmning eller nedkylning av livsmedel i förslutna behållare ska vara av drickskvalité (se paragraf 1).	

KAPITEL VIII: PERSONLIG HYGIEN:

Rättsliga krav	Riktlinjer att följa	Råd om goda rutiner
1. Varje person som arbetar på ett område där man hanterar mat måste bibehålla en hög grad av renlighet och ska ha på sig lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.	Personal som tillhör grossisternas marknadsorganisation eller en kontrakterad företrädare handskas normalt inte med livsmedel. Eftersom det inte förekommer någon fysisk kontakt mellan dessa personer och livsmedel eller dess förpackningar, gäller därför inte de livsmedelsspecifika förordningarna, som omfattar livsmedelsföretagen, dem. Men eftersom dessa personer kan behöva komma in på området när de är i tjänst ska de grundläggande reglerna när det gäller personlig hygien öven gälla dem, oavsett vilka produkterna är: - ha rena, egna kläder; - avstå från ohygieniska utövanden, inklusive att röka, äta eller dricka. På områden där riskerna är högre, exempelvis där produkter av animaliskt ursprung hanteras, ska skyddskläder och huvudbonad bäras i överensstämmelse med de specifika förordningar som gäller för dessa produkter. Skyddskläder och huvudbonad ska tvättas	Grossisternas marknadsorganisation bör ha hygienriktlinjer och/eller regler för personlig hygien och alla anställda bör uppmärksammas på dem och bekräfta att de förstått dem. Reglerna bör skyltas tydligt för att se till att de fungerar som en ständig påminnelse för personalen. Skyltar för handtvätt bör vara i blickfånget för att se till att de fungerar som en ständig påminnelse för personalen. En matplats bör ordnas där man kan äta och dricka.

	regelbundet.	
2. Ingen som lider av, eller som bär på, en sjukdom som kan smitta genom livsmedel, eller som har drabbats av infekterade sår, hudinfektioner, sår eller diarré, ska tillåtas hantera livsmedel eller gå in på ett område där livsmedel hanteras på något sätt, oavsett i vilken kapacitet, om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. En person som drabbats på detta sätt och som är anställd inom livsmedelshandeln och som är trolig att komma i kontakt med livsmedel måste omedelbart rapportera sin sjukdom och symtom och, om möjligt, orsaken, direkt till den platsansvarige för livsmedelsföretaget.	Det är nödvändigt att grossisternas marknadsorganisation ser till att klara riktlinjer finns när det gäller kända eller misstänkta infektioner hos personalen eller kontraktorerna som kan leda till mikrobiologisk kontamination. Personer som troligen kommer att gå in på områden där livsmedel hanteras bör rapportera vissa sjukdomar och omständigheter när det är troligt att personen direkt eller indirekt kan komma att kontaminera livsmedel.	

KAPITEL XII: UTBILDNING

Rättsliga krav	Riktlinjer att följa	Råd om goda rutiner
Livsmedelsföretag ska se till: ***1. Att de som hanterar livsmedel kontrolleras och får instruktioner och/eller utbildas i frågor om livsmedelshygien som hör ihop med deras verksamhet;*** ***2. Att de som är ansvariga för utvecklingen och underhållet av de procedurer som artikel 5(1) i denna förordning hänvisar till, eller för andra relevanta handböcker har fått tillräcklig utbildning i hur man använder HACC- principerna; och*** 3. ***Överensstämmelse med alla krav från nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för***	Anställda hos grossisternas marknadsorganisation eller hos en kontrakterad företrädare handskas normalt inte med livsmedel. Därför gäller dessa rättsliga krav inte direkt dessa personer. De måste dock vara medvetna om att de arbetar i lokaler där man handskas med färska produkter och att deras handlingar kan ha påverkan på livsmedelssäkerheten. Alla anställda måste få hygieninstruktioner som är specifika för deras uppgifter. Dessa instruktioner ska täcka livsmedelssäkerhet och risker samt kontrollåtgärder som kan identifieras genom en riskanalys av deras arbete. Behovet av strukturerad utbildning är beroende av risken för livsmedelssäkerheten och man bör också ha i åtanke problemet med stor personalomsättning. Allmän information om utveckling med HACCP-systemet bör ges åt alla anställda och en specialkurs bör ges till de som direkt berörs av denna metod. Utbildningen måste inte automatiskt ges av en ackrediterad institution men bör hålla lämplig standard. Den kan arrangeras på företaget, genom distanskurs eller som en extern utbildning och bör repeteras med jämna mellanrum. Utbildning ger en bättre förståelse av hur livsmedel kan kontamineras och hur livsmedelsburna sjukdomar kan undvikas	En god rutin är att förse de som inte hanterar livsmedel med en introduktion och en jobbspecifik instruktion. Detta kan röra sig om de som arbetar inom området men med andra arbetsuppgifter, som städning (exempelvis kontrakterad personal). Instruktionen bör koncentreras på det sätt deras aktiviteter precis som deras personliga hygien kan ha en inverkan på livsmedelssäkerheten. En utvärdering av kunskaperna bör göras regelbundet för att se till att instruktionerna har blivit förstådda. Instruktioner bör, när det är möjligt, innehålla en förklaring om varför åtgärderna är nödvändiga och hur de säkerställer livsmedelsäkerhet. Detta kan uppmuntra till att följa reglerna genom att man förstår vikten av att skydda livsmedel från skadlig kontaminering för att skydda konsumenterna och förhindra spridning av sjukdomar. Detta är särskilt viktigt för tillfällig eller temporär personal som inte har riktig utbildning.

personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer.	genom korrekta livsmedelsrutiner. Det är ett gott råd för varje företag att ha en utbildningsplan för att identifiera den utbildning som varje medlem av personalen behöver. Till goda rutiner hör också att ha en förteckning över de utbildningar som de anställda har genomfört. Utbildning behöver utvärderas med jämna mellanrum och bör vägas mot den roll och det ansvar, de existerande färdigheterna och tidigare utbildning, som personalen har.	Instruktionerna ska repeteras med lämpliga mellanrum eller förklaras om nödvändigt, om man ser att det behövs. Utbildningens syfte är att se till att enskilda inom personalen förstår varför vissa försiktighetsåtgärder är nödvändiga. Det handlar därmed om goda rutiner att utbilda personalen i livsmedelshygien, av relevans för deras jobb, för att minska behovet av övervakning och kontroll. Arbetsledare och liknande yrkesgrupper, som inte själva hanterar livsmedel men som har ett direkt inflytande på hur verksamheten utförs när det gäller hygienrutiner, bör få lämplig utbildning.

VI – HACCP-BASERADE PROCEDURER

A – HACCP-baserade procedurer på grossistmarknaden

Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien säger i artikel 5 att:

1. ”Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.”

Detta kapitel ger råd till grossisternas marknadsorganisation när det gäller procedurer de kan använda för att leverera de funktioner de är ansvariga för på grossistmarknaden, med respekt för HACCP-principerna.

Som fastslaget tidigare, sitter en grossistmarknad i mitten av livsmedelskedjan, mellan produktion och konsumtion. Definitionen är som det framgår av förordning (EG) nr 853/2004, *”grossistmarknad: ett livsmedelsföretag som innefattar flera separata enheter som delar gemensamma anläggningar och avdelningar och som säljer livsmedel till livsmedelsföretagare.”*

Denna definition betyder att grossisternas marknadsorganisation måste räknas på samma sätt som andra livsmedelsföretag, och måste därför agera i enlighet med EU:s livsmedelsförordningar, även om man inte säljer livsmedel. Genom att ta ansvar på området där de befinner sig, delar grossisternas marknadsorganisation ansvaret för att möta hygienkraven för livsmedelsprodukter. Organisationen måste agera när det gäller livsmedelssäkerhet när det behövs.

Kommentar till läsaren:

De följande sidorna som hör ihop med HACCP-baserade procedurer har utvecklats från dokumentet *”Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses”*. (Utfärdad 16 november 2005 av Europeiska kommissionens generaldirektorat för Health & Consumers) (1).

B – HACCP-BASERADE PROCEDURER SAMT FÖRUTSÄTTNINGAR OCH KRAV

Livsmedelshygien är resultatet av livsmedelsföretagarnas genomförande av förutsättningar och krav baserade på HACCP-principerna.

I synnerhet bör man ha i åtanke att innan HACCP etableras måste grundförutsättningar för kraven på livsmedelshygienen finnas och detta har varit målsättningen med de tidigare kapitlen i denna handbok om goda vanor, i relation till sådant som:

- Infrastruktur och krav på utrustning;
- Temperaturreglering och ventilation;
- Belysning;
- Sanitära procedurer;
- Sophantering (2);
- Skadedjurskontroll;
- Personlig hygien;
- Utbildning.

(1) Se kapitlet ”Källförteckning”

(2) Se **Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 av den 3 oktober 2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda som livsmedel.**

Dessa förutsättningar och krav är ämnade att kontrollera risker i allmänhet och **ge en grund för ett effektivt genomförande av HACCP. De bör fungera innan HACCP-baserade procedurer genomförs.**

C – HACCP Allmänna principer

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) identifierar specifika faror och åtgärder för att kontrollera dem för att värna om livsmedelssäkerheten.

HACCP är ett verktyg som bedömer faror och etablerar kontrollsystem, som fokuserar på att förebygga snarare än att huvudsakligen lita på tester av slutprodukten. Alla HACCP-system är kapabla att hantera förändringar, som framsteg när det gäller utrustningens utformning, bearbetningsprocedurer eller teknisk utveckling.

HACCP kan genomföras genom hela livsmedelskedjan. Förutom att förbättra livsmedelssäkerheten kan genomförandet av HACCP erbjuda andra betydande fördelar, exempelvis kan tillämpningen av HACCP hjälpa till vid inspektion från behöriga myndigheter och slå ett slag för internationell handel genom att förtroendet för god livsmedelssäkerhet stärks.

Ett lyckat genomförande av HACCP kräver full överlåtelse och aktivt deltagande av både ledning och arbetsstyrka. Det kräver också ett bredare, sektorsövergripande ansvar.

Innan HACCP börjar genomföras i ett livsmedelsföretag, inklusive grossisternas marknadsorganisation, bör kraven och grundförutsättningarna för livsmedelshygien ha uppfyllts.

Överlåtelse från ledningens sida är nödvändigt för att genomföra HACCP effektivt. Under tiden som identifieringen av faror pågår måste man beakta den effekt som grossistmarknadsorganisationens åtgärder får. Utvärderingen, och de handlingar som blir en följd av den när man sedan ska utforma och genomföra HACCP, måste bära detta i åtanke. När man genomför kontroller för att spåra faror genom epidemiologiskt bevis i relation till livsmedelssäkerhet blir det effekt.

HACCP:s avsikt är att fokusera på kontroll vid kritiska kontrollpunkter (critical control points, CCP) och HACCP ska genomföras separat i varje enskild verksamhet.

Användandet av HACCP bör utvärderas och nödvändiga ändringar ska göras när förändringar görs av någon åtgärd. Det är viktigt att vara flexibel när man använder HACCP, när det behövs, med tanke på det sammanhang som metoden används i, karaktären av och storleken på verksamheten.

HACCP:s sju principer

1 – Identifiera alla faror som måste förhindras, uteslutas eller minskas till acceptabel nivå (riskanalys, hazard analysis);

2 – Identifiera de kritiska kontrollpunkterna vid varje steg när det är viktigt med kontroll för att förhindra eller utesluta en fara eller minimera den till acceptabel nivå;

3 – Sätt upp ett kritiskt gränsvärde vid de kritiska kontrollpunkterna. Detta skiljer det som är acceptabelt från det som är oacceptabelt när det gäller att förhindra, utesluta eller minska identifierade faror;

4 – Sätt upp och genomför effektiva övervakningsprocedurer vid kritiska kontrollpunkter;

5 – Genomför förbättringsåtgärder när övervakningen indikerar att en kritisk kontrollpunkt inte är under kontroll;

6 – Genomför procedurer som ska utföras regelbundet, för att bekräfta att de åtgärder som beskrivs i paragraf 1 till 5 fungerar tillfredsställande;

7 – Skapa dokument och förteckningar som är lämpliga med tanke på hur livsmedelshandeln fungerar till sin karaktär och hur stor den är. Dokumenten ska demonstrera hur effektivt åtgärderna som beskrivs i paragraf 1 till 6 fungerar.

D – Användning av de sju principerna för grossisternas marknadsorganisation

Det rekommenderas att man gör följande aktiviteter i turordning.

1. RISKANALYSER

1.1. Att sätta ihop ett sektorsövergripande team (HACCP- teamet)

Detta team där alla ingår som berörs av de åtgärder som ska göras, behöver omfatta hela bredden av företagskunskap inom specifika områden och den expertis som behövs med tanke på de åtgärder man överväger att vidta och de potentiella faror man ställs inför och bör också så mycket som möjligt involvera folk från ledningen.

När det är nödvändigt kan teamet bistås av specialister som vill hjälpa till att lösa de svårigheter som uppstår ifråga om utvärderingar och kontroll av kritiska punkter.

Teamet kan innehålla specialister:

- som förstår de biologiska, kemiska eller fysiska risker som är förknippade med en särskild produktgrupp;
- som har ansvar för, eller är nära involverad med den åtgärd som ska vidtas;
- som har arbetserfarenhet inom den åtgärden, speciellt när det gäller hygien och utrustning;
- valfri annan person med specialistkompetens om hygien, mikrobiologi eller livsmedelsteknik.

En person kan ha flera av dessa roller bara all relevant information finns tillgänglig för teamet och används för att se till att systemet som utvecklas är pålitligt. När det inte finns expertis att tillgå i huset kan man få råd från andra håll (konsulter exempelvis).

Syftet med HACCP-planen ska noggrant specificeras. Syftet ska beskriva vilket segment från livsmedelskedjan som ingår och de allmänna riskklassificeringarna som ska adresseras (biologiska, kemiska och fysiska).

Checklista

Frågor att ställa:

Har vi, eller kan vi få, de färdigheter som krävs för att identifiera riskerna och kontrollmetoderna?

Har vi någon med ett övergripande ansvar för livsmedelssäkerhetsprogrammet?

Är den ansvarige utbildad och känner till HACCP-systemets krav?

Har denna person rätt att starta och underhålla programmet?

Är personalen medveten om vikten av livsmedelssäkerhet och hygien?

Har vårt företag ett utbildningsprogram?

Vet personalen vad den ska göra och vem som ska fatta beslut om något blir fel?

1.2. Beskrivning av den verksamhet som faller under grossistmarknadsorganisations ansvar

Eftersom grossisternas marknadsorganisation inte själv handhar eller säljer livsmedel gäller denna paragraf marknadsorganisationens olika aktiviteter i relation till de olika livsmedelsföretagen som återfinns på området.

En full beskrivning av verksamheten ska tecknas ner, med alla tillhörande steg.

Checklista

Frågor att ställa:

Vilka är de olika stegen som hör ihop med varje aktivitet och vilka är de risker som hör dit?

Har alla stegen beaktats?

Har vi missat något steg?

1.3. Identifiering av de uppgifter som hör ihop med varje steg

HACCP-teamet bör också identifiera och definiera de olika uppgifter som ska göras vid varje steg, med möjlighet till samverkan mellan dessa uppgifter och aktiviteter som utförs av de andra livsmedelsföretagen på grossistmarknaden.

Checklista

Frågor att ställa:

Har vi tänkt på alla möjliga uppgifter som hör till varje steg?

Har vi haft alla livsmedelsföretag som det berör i åtanke i uppdraget som utförts?

Har vi bidragit med lämplig information till uppdraget som utförts?

1.4. Konstruktion av ett flödesdiagram (se bilaga B.1)

Oavsett vilket format som väljs bör alla steg i aktiviteten studeras i följd och presenteras i ett detaljerat flödesschema tillsammans med tillräckligt med tekniska data.

Typ av data som kan ingå, men inte begränsat till det:

- Ritning over arbetslokalerna och lokaler som hör till,
- Utrustning, utformning och egenskaper,
- Alla steg i ordningsföljd,
- Verksamhetens tekniska parametrar,
- Livsmedelsflödet (inklusive möjlig korskontaminering),
- Separering av rena och smutsiga områden (eller områden med hög/låg risk).

Följande krav är grundförutsättningarna som behöver integreras i HACCP-systemet:

- Städnings- och desinfektionsprocedurer,
- Företagets hygieniska miljö,
- Personalens mönster och vanor när det gäller hygien,
- Produkternas lagring och distributionsförhållanden.

Checklista

Frågor att ställa:

Har vi fastslagna metoder för att kontrollera och godkänna varje steg?

Har vi ett system för att övervaka kvalitén på de åtgärder som vidtagits?

Har vi all information vi behöver för att identifiera möjliga risker?

1.5. Bekräftelse på plats av flödesschemat

Efter att flödesschemat har dragits upp bör det sektorsöverskridande teamet bekräfta det som visas på plats under arbetstiden. Alla observerade avvikelser måste resultera i ändringar i det ursprungliga flödesschemat för att det ska stämma.

Betrakta processen med ett kritiskt öga och med flödesschemat i handen.

Checklista
Frågor att ställa:
Har några steg eller annan information missats?
Gör vi verkligen på det sätt som flödesschemat visar?

1.6. Lista på faror och kontrollåtgärder

1.6.1. lista alla möjliga biologiska, kemiska eller fysiska faror som rimligen kan förväntas att uppträda vid varje steg (fara definieras i artikel 3 (14) i förordning (EG) nr 178/2002 – *se också ordlistan i denna handbok*).

HACCP-teamet bör härnäst, som nästa steg i planen, utföra en riskanalys för att identifiera vilka faror som är av en sådan natur att deras uteslutning eller minskning till en acceptabel nivå är av yttersta vikt för att hålla livsmedel i säkerhet.

När riskanalysen genomförs bör följande has i åtanke:

• Hur sannolikt det är att faror uppstår och hur allvarlig effekt de har för hälsan;

• Den kvalitativa och/eller kvantitativa utvärderingen av förekomsten av faror;

1.6.2. tänk över och beskriv vilka kontrollåtgärder, om några, det finns som kan användas för varje fara.

Kontrollåtgärder är de handlingar och aktiviteter som kan användas för att förhindra faror, utesluta dem eller minska deras påverkan eller deras förekomst till en acceptabel nivå.

Mer än en kontrollåtgärd kan komma att krävas för att kontrollera en identifierad fara och mer än en fara kan kontrolleras av en kontrollåtgärd.

Kontrollåtgärder behöver stödjas av detaljerade procedurer och specifikationer för att se till att de genomförs effektivt. Ett exempel är detaljerade städscheman som används i överensstämmelse med tillämpliga regler inom EU.

Obs!

De som för första gången använder HACCP identifierar oftast ***för många*** *faror! Detta är ett problem eftersom det finns en potentiell risk att man genom detta förlorar förmågan att använda processen för att fokusera ansträngningar och kontroller på en verklig, signifikant fara. Problemet är att bestämma vad som är signifikant.*

En fara måste kontrolleras om det är:

1) Hög sannolikhet att den inträffar

och

2) Troligt att resultatet är en oacceptabel hälsorisk för konsumenterna om den inte kontrolleras korrekt.

När faran är sådan att den omfattas av regleringar för åtgärdsnivå, toleransnivå, eller andra gränser har satts av säkerhetsskäl (exempelvis för rengöringsmedel, kemiska preparat, besprutningsmedel ...), är en oacceptabel hälsorisk när man överskrider gränsvärdet, inte enbart förekomsten av substansen på en märkbar nivå. Om det är någorlunda troligt att en överträdelse av en åtgärdsnivå i den typen av livsmedel kommer att ske, ska därför riskanalysen i processen identifiera den faran som en som kan kontrolleras via HACCP-systemet.

Checklista

Frågor att ställa:

Har vi undersökt alla riskkällor?

Har vi använt kartor över lokalerna och deras omgivning för att identifiera faror?

Har vi använt flödesschemat för att identifiera möjlig risk i de processer som ingår?

Har vi identifierat faror som hör ihop med själva steget, som möjligheten att missbruk eller felaktig användning förekommer (exempelvis av rengöringskemikalier)?

2. IDENTIFIERING AV KRITISKA KONTROLLPUNKTER (critical control points, CCP)

Identifiering av en kritisk punkt för kontroll av en fara kräver ett logiskt tillvägagångssätt. Ett sådant tillvägagångssätt kan underlättas genom att man använder ett beslutsträd *(se bilaga B.2)*.

Även andra metoder kan användas av teamet i enlighet med deras kunskaper och erfarenheter.

För att använda beslutsträdet behöver varje steg som identifierats i flödesschemat granskas i ordningsföljd. Vid varje steg måste beslutsträdet tillämpas för varje fara som rimligtvis kan förväntas inträffa eller introduceras, och varje kontrollåtgärd måste identifieras. Användandet av beslutsträdet bör vara flexibelt och beakta processen i sin helhet för att, när det är möjligt, undvika onödiga kritiska punkter.

Utbildning i hur man använder beslutsträdet rekommenderas.

Identifieringen av kritiska kontrollpunkter har två konsekvenser för HACCP-teamet som då bör:

- Se till att lämpliga kontrollåtgärder, avsedda för att effektivt uppnå ändamålet, genomförs. Ändra på processen. I synnerhet om faran har identifierats vid ett steg där det är nödvändigt med kontroll för livsmedelsäkerhetens skull och inga kontrollåtgärder existerar vid det steget, eller något annat steg. Då bör processen ändras vid det steget eller vid ett tidigare eller senare steg, för att inkludera en kontrollåtgärd,
- Sätt upp och genomför ett övervakningssystem vid varje kritisk punkt.

Checklista

Frågor att ställa:

Har kontroller identifierats för varje fara?

Tar kontrollerna effektivt bort eller minimerar möjligheten att de faror som identifierats inträffar?

Kan vi ändra processen där förebyggande åtgärder inte existerar?

Förstår personalen kraven för de kritiska kontrollpunkterna (CCP)?

3. KRITISK GRÄNS VID KRITISKA KONTROLLPUNKTER

Varje kontrollåtgärd som hör ihop med en kritisk kontrollpunkt bör ge anledning att specificera kritiska gränsvärden.

Kritisk gräns överensstämmer med värdeintervallet för livsmedelssäkerhet.

Den skiljer det som är acceptabelt från det som är oacceptabelt. Gränsen är fastställd för observerbara eller mätbara parametrar som kan visa att den kritiska punkten är under kontroll.

De bör baseras på styrkta bevis för att de valda värdena resulterar i en kontrollerbar process.

Exempel på sådana parametrar inkluderar temperatur, tid, pH, fukthalt, sensoriska parametrar som visuellt framträdande etc.

I vissa fall kan det vara nödvändigt att specificera fler stringenta nivåer (dvs. målnivåer) för att vara säker på att de kritiska gränserna observeras, detta för att reducera risken av att den kritiska gränsen överskrids på grund av variationer under processens gång.

Kritisk gräns kan härledas från en mängd olika källor. När värdena inte hämtas från en kontrollstandard eller en handbok om god hygienpraxis bör teamet förvissa sig om deras giltighet i förhållande till kontrollen av identifierade faror vid kritiska kontrollpunkter.

Checklista

Frågor att ställa:

Har vi upprättat gränser för varje kritisk kontrollpunkt?

Följer vi de gränser som fastställts?

Är våra mätinstrument tillräckligt exakta?

Håller våra mätinstrument den erkända standarden?

Har det beslutats om korrigerande åtgärder för varje tillstånd som är omöjligt att kontrollera?

Har vi ett system för att ta emot klagomål?

Är det en lämplig frekvens på vår övervakning och våra förteckningar?

4. ÖVERVAKNINGSPROCEDURER VID KRITISKA KONTROLLPUNKTER

En viktig del av de HACCP-baserade procedurerna är ett program med observationer eller mätningar som utförts vid varje kritisk punkt för att se till att det finns en överensstämmelse med de specificerade kritiska gränserna.

Observationerna eller mätningarna måste kunna upptäcka förlorad kontroll vid kritiska punkter och ge information i tid för att man ska hinna ta till en korrigerande åtgärd.

När det är möjligt borde en justering av processen göras när övervakningsresultaten indikerar en trend mot förlorad kontroll vid en kritisk kontrollpunkt. Justeringarna borde göras innan en avvikelse inträffar. Data som härleds från övervakning måste utvärderas av en därtill utsedd person med kunskap och behörighet att utföra korrigerande åtgärder på basis av det som framkommer.

Observationer och mätningar kan göras på kontinuerlig eller periodvis basis. När observationerna eller mätningarna inte är kontinuerliga är det nödvändigt att bestämma en frekvens för observationer eller mätningar som ger pålitlig information.

Programmet bör beskriva metoderna, frekvensen för observationerna eller mätningarna och förteckningarna som ska föras, och identifiera varje kritisk punkt:

• Vem ska övervaka och kontrollera?

• När sker övervakningen och kontrollerna?

• Hur sker övervakningen och kontrollerna?

Förteckningarna som hör ihop med övervakningen av de kritiska kontrollpunkterna måste signeras av den person/de personer som övervakar och sedan verifieras de av ansvarig tjänsteman/arbetsledare på företaget.

5. KORRIGERANDE ÅTGÄRDER

För varje kritisk kontrollpunkt måste korrigerande åtgärder planeras i förväg av HACCP-teamet, så att åtgärden kan komma igång utan fördröjningar när övervakningen indikerar en avvikelse från den kritiska gränsen.

Sådana korrigerande åtgärder bör innehålla:

• Korrekt identifiering av den person/de personer som ansvarar för genomförandet av den korrigerande åtgärden,

• Beskrivning av medel och åtgärd som krävs för att korrigera den observerade avvikelsen,

• Åtgärd som ska vidtas när processen är ur kontroll,

• Skriftlig förteckning av åtgärderna som vidtagits med angivande av all relevant information (exempelvis: datum, tid, typ av åtgärd, aktör och efterföljande verifieringskontroll).

Övervakningen kan indikera att förebyggande åtgärder (kontroll av utrustning, kontroll av den ansvarige för uppdraget, kontroll av effektiviteten vid tidigare korrigerande åtgärder etc.) måste vidtas om korrigerande åtgärder för samma procedur måste göras om gång på gång.

6. VERIFIKATIONSPROCEDURERNA

6.1. HACCP-teamet bör specificera metoder och procedurer som ska användas för att avgöra om HACCP fungerar korrekt. Metoder för verifikation kan i synnerhet inkludera slumpvissa prover och analys av dem, förstärkt analys eller tester vid utvalda kritiska punkter.

Verifikationsfrekvensen bör vara tillräcklig för att bekräfta att HACCP-baserade procedurer fungerar effektivt. Den frekvens som gäller för verifikationerna ska bero på grossistmarknadsorganisationens egenskaper (antal anställda, typ av livsmedel …), övervakningsfrekvensen, noggrannheten hos de anställda, antalet avvikelser som upptäckts över tiden och de faror dessa omfattar.

Verifikationsprocedurerna inkluderar:

• Granskning av HACCP och dess förteckningar,

• Inspektion av verksamheten,

• Bekräftelse att de kritiska kontrollpunkterna hålls under kontroll,

• Godkännande av kritisk gräns,

• Utvärdering av avvikelser och produktåtgärder, vidtagna korrigerande åtgärder.

Frekvensen på verifikationerna har stort inflytande på hur mycket som behöver omkontrolleras om en avvikelse utöver den kritiska gränsen upptäcks. Verifikationen ska bestå av alla följande delar, men inte nödvändigtvis alla på samma gång:

• Kontroll av hur korrekta förteckningarna är och analys av avvikelserna,

• Kontroll av personen som övervakar beredningen, lagringen och/eller transporthanteringen,

• Fysisk kontroll av processen som övervakas,

• Kalibrering av instrumenten som används för övervakning.

Verifikationen ska utföras av någon annan än den person som är ansvarig för att sköta övervakningen och de korrigerande åtgärderna. Där vissa av verifikationsuppdragen inte kan utföras av någon på företaget, bör verifikationen utföras å företagets vägnar av externa experter eller kvalificerad tredje part.

6.2. Där det är möjligt bör bekräftelse inkludera handlingar som bekräftar effektiviteten hos alla beståndsdelar av HACCP-planen. Om förändringar sker är det nödvändigt att utvärdera systemet för att se till att det fortfarande är (eller kommer att bli) giltigt.

Där det är nödvändigt måste en sådan utvärdering resultera i ändringar av de fastslagna procedurerna. Förändringarna bör införlivas i sin helhet i dokumentationen och förteckningarna för att korrekt, uppdaterad information ska finnas tillgänglig.

7. DOKUMENTATION OCH FÖRTECKNINGAR

Effektiva och korrekta förteckningar är nödvändiga för tillämpningen av HACCP-systemet.

HACCP-procedurerna bör vara dokumenterade. Dokumentation och förteckningar bör vara lämpliga med tanke på verksamhetens karaktär och storlek samt tillräckligt utförliga för att hjälpa företaget att bekräfta att HACCP-kontrollerna är på plats och underhålls. Dokumentation och förteckningar ska sparas tillräckligt länge för att ge behörig myndighet tid att granska HACCP-systemet. Dokumenten ska signeras av en ansvarig granskningstjänsteman på företaget.

Exempel på dokumentation är:

• Riskanalyser;

• Bestämning av kritiska kontrollpunkter;

• Bestämning av kritisk gräns;

• Ändringar av HACCP- systemet.

Exempel på förteckningar är:

• Övervakning av kritiska kontrollpunkter;

• Avvikelser och till dem hörande korrigerande åtgärder;

• Verifikationsaktiviteter.

En enkel redovisning av förteckningarna kan effektivt och enkelt föras vidare till de anställda.

Förteckningen kan integreras med existerande verksamhet och får använda existerande dokument.

Checklista

Frågor att ställa:

Håller våra förteckningar en tillfredsställande nivå?

Arkiverar vi och lagrar förteckningar på ett säkert sätt?

Förtecknar vi och åtgärdar kritiska kontrollpunkter?
Har vi förtecknat gränserna för varje kritisk kontrollpunkt?
Är våra kontrollåtgärder korrekt förtecknade?
Övervakar vi och utvärderar våra metoder?
Har vi en förteckning över våra kalibreringar?
Har vi oberoende kontroller av våra program?
Vilka åtgärder vidtar vi för att kontrollera att våra program utförs?
Har vi en förteckning över våra systemkontroller?

Ett exempel på ett arbetsblad för HACCP för utvecklingen av en HACCP-plan återfinns i bilaga B.3. Den rör kyllagring.

BILAGA A

GROSSISTERNAS MARKNADSORGANISATION

SCHEMA FÖR STÄDNING OCH DESINFEKTION – UTSTÄLLNING OCH SALUHALL

Område	Rengöringsmedel	Rutin	Frekvens	Arbetsmiljöföreskrifter	Ansvarig (förslag)	Kontrollerad av (förslag)
Golv	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Allt spill ska tas om hand omedelbart. Avsluta med att sopa och tvätta med varmt vatten och rengöringsmedel.	Dagligen	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		
Väggar - upp till … m: - över … m:	Fullständigt namn Överenskommelse nr ….. Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Tvätta med rengöringsmedel, skölj med rent, varmt vatten och tillsätt steriliseringsmedel (1) när det behövs. Tvätta med varmt vatten och rengöringsmedel	Dagligen Periodiskt (2)	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		
Tak	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Torrengöring eller tvättvätska beroende på underlaget.	Periodiskt (2)	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		
Dörrar	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Tvätta med varmt vatten och rengöringsmedel	Periodiskt (2)	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		

Fönster	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Tvätta med varmt vatten och rengöringsmedel	Periodiskt (2)			
Vask och/eller handfat	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Vid dagens slut, skrubba och rengör, tvätta med varmt vatten och rengöringsmedel, skölj.	Dagligen	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		
Belysning	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..		Periodiskt (2)	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		
Ventilation - Mekaniskt luftflöde - Filter	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Dammsug. Tvätta med varmt vatten och rengöringsmedel Sätt tillbaka först när det har torkat.	Varje månad Varje månad	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		
Soptunnor	Fullständigt namn Överenskommelse nr …..	Skrubba med varmt vatten och rengöringsmedel	Dagligen	Hänvisa till etiketten och tekniska pärmen (ska hållas tillgängligt när det behövs)		

(1) ”Steriliseringsmedel” är ett desinfektionsmedel som är lämpligt att använda på ytor som är i kontakt med livsmedel och inte är giftigt och inte ger fläckar.

(2) ”Periodiskt” betyder när det behövs, och bör hänga ihop med att smuts har börjat samlas.

BILAGA B.1

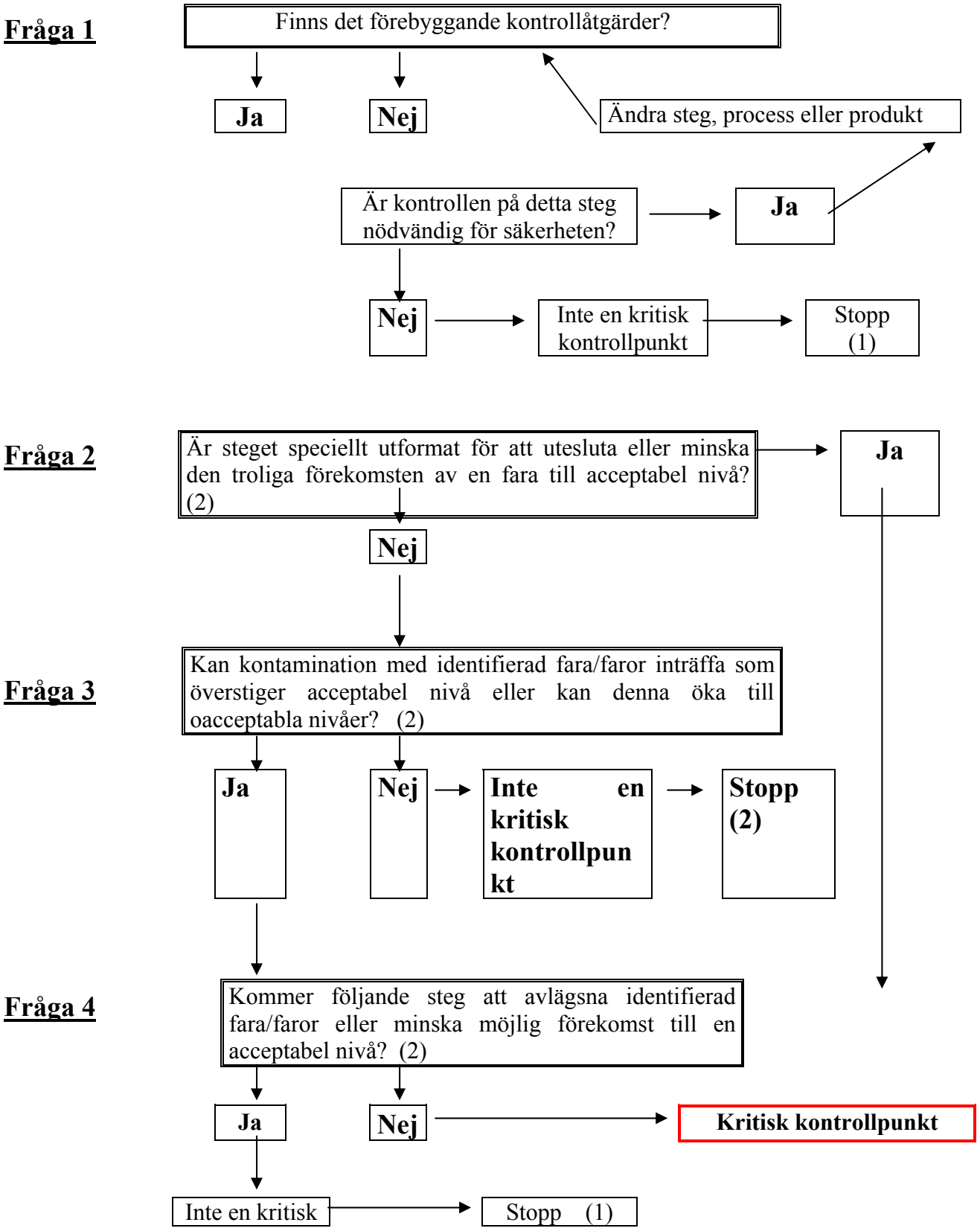
LOGISK SEKVENS FÖR PLANERING AV HACCP-BASERADE PROCEDURER FÖR GROSSISTERNAS MARKNADSORGANISATION

1	Bilda ett HACCP-team
2	Definiera projektet med hantering av hygiensystemet
3	Konstruera ett flödesschema
4	Bekräftelse på plats av flödesschemat
5	Lista alla möjliga faror Genomför en riskanalys Överväg kontrollåtgärder
6	Identifiera kritiska kontrollpunkter (CCP)
7	Fastställ kritisk gräns för varje kritisk kontrollpunkt
8	Sätt upp ett övervakningssystem för varje kritisk kontrollpunkt
9	Fastställ korrigerande åtgärder
10	Upprätta verifikationsprocedurer
11	Upprätta dokumentation och förteckningar

BILAGA B.2

GROSSISTERNAS MARKNADSMYNDIGHET
EXEMPEL PÅ ETT BESLUTSTRÄD FÖR ATT IDENTIFIERA KRITISKA KONTROLLPUNKTER

(Svara på frågorna i ordningsföljd)



kontrollpunkt	

(1) Fortsätt till nästa identifierade fara i den beskrivna processen.
(2) Acceptabla och oacceptabla nivåer behöver definieras inom den allmänna målsättningen att identifiera de kritiska kontrollpunkterma i HACCP-planen

BILAGA B.3

GROSSISTERNAS MARKNADSORGANISATION
EXEMPEL PÅ ETT HACCP-ARBETSBLAD (kyllagring)

1 Beskriv uppdraget för grossisternas marknadsorganisation

Se till att livsmedel förvaras:
- **vid en temperatur lämplig för den typen av produkt;**
- **i enlighet med EU:s förordningar rörande den typen av produkt**

2 Schema över procedurflödet

LISTA							
Steg	Riskanalys(er)	Kontrollåtgärd(er)			Övervakningsprocedur(er)	Korrigerande åtgärd(er)	Förteckning(ar)
Kylförvaring	***Korskontaminering***	Täckt eller insvept livsmedel lagras separat från oförpackade livsmedel			Visuell kontroll	Omorganisera för att separera olika livsmedel	Rapport om korrigerande åtgärd
		Håll lageområdet rent.			Lagerutrymmets hygieniska skick	Rengör lagringsutrymmet omedelbart	Rapport om korrigerande åtgärd
	Bakterietillväxt av matförgiftningsbakterie	Lagertemperatur på 4 °C eller lägre.			Övervaka relevanta kylparametrar (kontinuerligt eller vid regelbundna intervaller) (exempelvis lufttemperatur, lufthastighet, lastning, produkttemperatur)	Justera temperaturen eller reparera kylaggregatet, om lämpligt Öka övervakningsfrekvensen tills det är garanterat att processen är under kontroll	Rapportblad för kylaggregatets temperatur
		Lagerutrymme med bra luftcirkulation.			Visuell kontroll	Omorganisera lagringsutrymmet.	Rapport om korrigerande åtgärd

Frysrum	***Bakterietillväxt av matförgiftnings bakterie***	Frysens temperatur –18 °C eller lägre			Övervaka relevanta kylparametrar (kontinuerligt eller vid regelbundna intervaller) (exempelvis lufttemperatur, lufthastighet, lastning, produkttemperatur)	Justera temperaturen eller reparera frysen, om lämpligt Öka övervakningsfrekvensen tills det är garanterat att processen är under kontroll.	Rapportblad för frysens temperatur
		Lagerutrymme med bra luftcirkulation			Visuell kontroll	Omorganisera lagringsutrymmet	Rapport om korrigerande åtgärd

3 Verifikation

Detta bör inkluderas:

- Godkännande av frysens parametrar;
- Kalibrering av mätenheter;
- Slutligen:
  - Intern granskning;
  - Extern granskning;
  - HACCP-utvärdering.

ORDLISTA

- **Bearbetade produkter:** livsmedel som framställs av obearbetade produkter. Dessa produkter får innehålla ingredienser som behövs vid tillverkningen för att de skall få särskilda egenskaper.
- **Bearbetning:** åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.
- **Behörig myndighet:** betyder den centrala myndighet i en medlemsstat som har till uppgift att se till att kraven i denna förordning efterlevs, eller varje annan myndighet till vilken den centrala myndigheten har delegerat den uppgiften. Denna definition skall i förekommande fall också omfatta motsvarande myndighet i tredjeland.
- **Desinfektionsmedel:** en kemikalie som används för att ta död på mikroorganismer och minska nivån av kontaminering på livsmedelsutrustning eller i livsmedelslokaler. Desinfektionsmedel som används måste vara lämpliga för användning i livsmedelslokaler.
- **Desinficering:** minskning i kontamineringsnivåer på livsmedelsutrustning eller i livsmedelslokaler med användning av ett desinfektionsmedel.
- **Dricksvatten:** vatten som uppfyller minimikraven i rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten.
- **Elektrisk flugdödare:** utrustning som kontrollerar flugor och andra flygande leddjur. Insekter dras till UV-lamporna och dör i kontakt med högspänningsnätet.
- **Emballering/emballage:** placering av ett eller flera inslagna livsmedel i en yttre behållare samt själva ytterbehållaren.
- **Fara:** betyder en biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i, eller i form av, livsmedel eller foder som skulle kunna ha en negativ hälsoeffekt.
- **Färskvara:** livsmedel som snabbt blir dåligt eller kan kontamineras med bakterier som, om de tillåts, kommer att föröka sig och orsaka att det förstörs och/eller matförgiftning.
- **Företag:** betyder här alla enskilda livsmedelsföretag som återfinns på grossistmarknaden.
- **Gemensamma områden:** områden som används av en eller flera oberoende aktörer inom en grossistmarknad och sköts av grossisternas marknadsorganisation.
- **GM:** förkortning för grossistmarknaden (WM på engelska).
- **God praxis:** samling av principer att tillämpa på processerna det rör vilket resulterar i säker och hälsosam mat, samtidigt som man räknar med ekonomiska, sociala och miljömässiga faktorer.
- **Grossist:** person på mellannivå i distributionskedjan som köper produkter i stora kvantiteter från produktionsledet och säljer dem i mindre kvantiteter till distributörer eller detaljister.
- **Grossisternas marknadsorganisation:** livsmedelsföretagare (privat eller offentligt) med specifikt ansvar för övergripande hantering och organisering av en grossistmarknad inom de begränsningar av vilka oberoende livsmedelsföretag verkar.
- **Grossistmarknaden:** *ett livsmedelsföretag som innefattar flera separata enheter som delar gemensamma anläggningar och avdelningar och som säljer livsmedel till livsmedelsföretagare.*

- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point):** ett system som identifierar, utvärderar och kontrollerar faror som är betydelsefulla vad det gäller livsmedelssäkerhet.
- **HACCP-plan:** ett dokument förberett i enlighet med HACCP:s principer för att kontrollera faror som är betydelsefulla för livsmedelssäkerhet.
- **Hermetiskt sluten behållare:** behållare som är utformad för och avsedd att skydda innehållet mot faror.
- **Icke absorberande:** alla material genom vilka vatten inte kan passera.
- **Inslagning/innerförpackning:** dels placering av livsmedel i en förpackning eller behållare i direkt kontakt med livsmedlet i fråga, dels själva förpackningen eller behållaren.
- **Introduktion:** utbildning av nyanställd.
- **Kondensation:** bildandet av vattendroppar som ett resultat av kontakten mellan varm, fuktig luft, som ånga, och en relativt kallare yta.
- **Kontaktyta för livsmedel:** alla ytor som kommer, eller inte kommer, i kontakt med livsmedel, antingen direkt eller i sån absolut närhet att den kan kontaminera livsmedel om smutsig (inklusive arbetsytor, behållare och utrustning).
- **Kontaminering:** förekomst eller införande av en fara. Introduktion i ett slags media av förorenade och/eller giftiga ämnen (mikroorganismer, kemikalier) mottagliga för att äventyra dess säkerhet eller hälsosamhet.
- **Kontrollåtgärder:** de handlingar som utförs för att avlägsna en identifierad fara eller minska den till en säker nivå.
- **Korskontaminering:** överföringen av en fara från ett livsmedel till ett annat. Detta kan ske genom direkt kontakt, genom droppar, genom livsmedelshanterare eller genom utrustning och arbetsytor.
- **Kritisk kontrollpunkt:** steg i förberedelsen av livsmedel som måste utföras korrekt för att se till att faran avlägsnas eller minskas till en säker nivå.
- **Kritisk punkt:** steg där faror måste kontrolleras för att se till att de avlägsnas eller minskas till en säker nivå.
- **Likvärdig:** när det gäller olika system, kapabel att möta samma mål.
- **Livsmedel:** alla substanser eller produkter, vare sig bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, avsedda som, eller kan rimligtvis antas vara, mänsklig föda.
- **Livsmedelsföretag:** varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.
- **Livsmedelsföretagare:** de fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i det livsmedelsföretag de driver.
- **Livsmedelshanterare:** alla personer som ingår i ett livsmedelsföretag som hanterar livsmedel under sin arbetstid som en del av sina arbetsuppgifter, vare sig livsmedlet är förpackat eller oförpackat.
- **Livsmedelshygien (eller hygien):** de åtgärder och villkor som är nödvändiga för att bemästra faror och säkerställa att livsmedel är tjänliga med hänsyn till deras avsedda användningsområde.
- **Livsmedelslag:** lagar och andra författningar om livsmedel i allmänhet, och livsmedelssäkerhet i synnerhet, både på gemenskapsnivå och på nationell nivå. Denna förordning omfattar även alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan

av livsmedel och även foder som produceras för livsmedelsproducerande djur eller som dessa utfodras med (jämför förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättandet av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som rör livsmedelssäkerhet.

- **Livsmedelsskadedjur:** djurliv ovälkommet i livsmedelslokaler. Speciellt leddjur, fåglar, råttor, möss och andra gnagare kapabla att kontaminera livsmedel direkt eller indirekt.
- **Mellanliggande ventilerat utrymme:** inneslutet område som skiljer toaletterna från livsmedelsrummen, vars ventilation, mekaniskt eller naturligt, mynnar ut i extern luft.
- **Myggnät:** en skärm med ett finmaskigt nät som man passar in i fönsterramen för att förhindra flugor, mygg och andra djur att komma in när fönstret är öppet.
- **Mögel:** mikroskopisk organism som växer i fuktiga förhållanden på ytan av livsmedel och kan tränga in i livsmedel.
- **Obearbetade produkter:** livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och som omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flåtts, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.
- **Offentliga områden:** områden som används av alla personer och som sköts av grossisternas marknadsorganisation.
- **Oförpackade livsmedel:** livsmedel som inte återfinns i en förpackning eller behållare som utesluter kontamineringsrisk från miljön.
- **Patogen:** en mikroorganism som kan orsaka sjukdom.
- **Personlig hygien:** åtgärder som anställda vidtar för egen del för att skydda livsmedel från kontaminering.
- **Privat vattenförsörjning:** vatten som inte kommer från kommunala nät.
- **Privata områden:** områden som innehas av en grossist som är ensam ansvarig för organiserandet av områdets toaletter.
- **Regelbundet/periodiskt:** betyder ”som nödvändigt” och bör stå i förhållande till hur smutsigt det är eller försämring och slitning, och hur detta påverkar livsmedelssäkerheten.
- **Rengöringsmedel:** en rengörande agens som skiljer sig från tvål men också kan emulgera olja och hålla smuts i suspension.
- **Rent havsvatten:** naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftigt havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel.
- **Rent vatten:** rent sjövatten och sötvatten av liknande kvalitet.
- **Risk:** en funktion av sannolikheten av en negativ hälsoeffekt och hur allvarlig den effekten är, en följd av en fara.
- **Riskanalys:** förfarande som består av tre sammanhängande delar: riskbedömning, riskhantering och riskkommunikation.
- **Riskanalyser:** processen där man samlar in och utvärderar information om faror och förhållanden som leder till att de uppstår för att besluta om vilka som är signifikanta för livsmedelssäkerhet och därför ska adresseras i HACCP-planen.
- **Riskbedömning:** vetenskapligt baserat förfarande som består av fyra steg: bestämning av faror, beskrivning av faror, bedömning av exponeringen och beskrivning av risken.
- **Riskhantering:** förfarande, till skillnad från riskbedömning, där olika strategiska alternativ vägs i samråd med berörda parter med beaktande av riskbedömning och andra

berättigade faktorer och där vid behov lämpliga alternativ för förebyggande och kontroll väljs.

- **Riskkommunikation:** interaktivt utbyte under hela riskanalysförfarandet av information och synpunkter om faror och risker, riskrelaterade faktorer och riskuppfattning mellan riskvärderare, riskhanterare, konsumenter, foder- och livsmedelsföretag, universitet och andra berörda parter, inbegripet redogörelse för resultaten av riskbedömningen och grundvalen för riskhanteringsbeslut.
- **Skyddskläder:** kläder som är lämpliga för arbetet som utförs; ska helt täcka vanlig klädsel.
- **Slutkonsument:** den slutlige konsumenten av ett livsmedel som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet.
- **Smutsfälla:** alla områden som klarar av att fånga smuts. Dessa kan bestå av hålrum mellan delar av utrustning, sprickor och fogar på ytor, ytbehandling, långa rörledningar. Smutsfällor måste avlägsnas eller få speciell uppmärksamhet under städning.
- **Sopsäck:** säck, kan också vara tunna eller container, där man slänger avfall i livsmedelsförberedelserum.
- **Soptunna:** tunna eller container som används för att lagra avfall utanför förberedelserummet i väntan på att tas från området.
- **Spårbarhet:** möjlighet att spåra och följa livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur eller ämnen som är avsedda att eller kan förväntas ingå i ett livsmedel eller ett foder genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.
- **Stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan:** inbegripet import, från och med primärproduktion av ett livsmedel till och med dess lagring, transport, försäljning eller tillhandahållande till slutkonsumenten och, när det är relevant, import, produktion, framställning, lagring, transport, distribution, försäljning och tillhandahållande av foder.
- **Steriliserad:** process som dödar alla bakterier.
- **Städschema:** ett skriftligt dokument som redogör för hur livsmedelslokalerna ska hållas rena.
- **Tät:** tillåter inte en vätska att tränga igenom eller passera. Ogenomtränglig.
- **Övervaka:** handlingen när man utför en planerad sekvens av observationer eller mätningar av kontrollparametrar för att utvärdera att de kritiska kontrollpunkterna är under kontroll.
- **Övervakning:** regelbundna kontroller för att se till att systemet arbetar som det ska. Övervakningsresultaten förtecknas vanligen skriftligt.

KÄLLFÖRTECKNING

Engelsk källförteckning:

- Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 178/21002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, inrättandet av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, och förfaranden i frågan som gäller livsmedelssäkerhet (Europeiska gemenskapernas officiella tidning – 01.02.2002 L 31/1)
- Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (Europeiska gemenskapernas officiella tidning – 30.04.2004 L 139/1)
- Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om särskilda hygienregler för livsmedel (Europeiska gemenskapernas officiella tidning – 30.04.2004 L 139/55)
- Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om särskilda regler för officiell kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda som livsmedel
- Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 1774/2002 av den 3 oktober 2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda som livsmedel.
- Riktlinjer för genomförandet av procedurer med HACCP-baserade principer, och om förenklingen av genomförandet av HACCP-principer i vissa livsmedelsbranscher (16 november 2005 EU:s generaldirektorat för hälsa och konsumentskydd)
- Codex Alimentarius FAO (FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation)/WHO (Världshälsoorganisationen) 20 avenue Appia CH – 1211 Genève 27 Schweiz
- Rekommenderade internationella riktlinjer – Allmänna principer för livsmedelshygien (CAC/RCP 1- 1969, rev. 4 – 2003)
- Sydafrikas organisation för livsmedelsvetenskap och teknik: God tillverkningssed inom livsmedelsindustrin. (Sydafrika)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Förbättring av genomförandet av program för livsmedelssäkerhet. (Kanada)
- Riktlinjer om god hygienpraxis för industrin: Riktlinjer för catering: Chadwick House Group Ltd. (Storbritannien)
- Riktlinjer om god hygienpraxis för industrin: Riktlinjer för marknader och basarer: Chadwick House Group Ltd. (Storbritannien)
- Riktlinjer om god hygienpraxis för industrin: Riktlinjer för grossistdistributörer: Chadwick House Group Ltd. (Storbritannien)
- Myndigheten för livsmedelssäkerhet i Irland: Riktlinjer för livsmedelssäkerhet i distributionskedjan för färskproducerat i Irland. Riktlinjer nr 4. (Irland)
- Livsmedelskvalitet och säkerhetssystem. En utbildningshandbok om livsmedelshygien och HACCP-systemet (faroanalys och kritiska kontrollpunkter) – FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation, FAO, Rom 1998. Publishing Management Group. FAO:s informationsavdelning.

Fransk källförteckning:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditons des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditons des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditons des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditons des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditons des Journaux officiels - 2002 (France)

Tysk källförteckning:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998