



1885

**SVERIGES
BRYGGERIER**

Branschorganisation för den
svenska bryggerinäringen

BRANSCHRIKTLINJER FÖR BRYGGERIER

Rekommenderade rutiner för att livsmedelslagstiftningens krav på
ölbryggerier ska uppfyllas

Branschriktlinjerna är
bedömda och godkända
av Livsmedelsverket

2025-10-07

Dnr 2024/04589

Sveriges Bryggeriers nationella branschriktlinjer för ölbryggerier

HACCP och grundförutsättningar

Innehåll

Sveriges Bryggeriers branschriktlinjer Öl HACCP och grundförutsättningar	1
Innehåll	2
OM NATIONELLA RIKTLINJERNA	4
Läsanvisning	4
KRAV PÅ LIVSMEDELSFÖRETAGARE	5
Faroanalys och HACCP	6
Livsmedelshygieniska faror i öl	9
Livsmedelshygieniska faror att ta med i faroanalysen	9
Faroanalyser	13
Utbildning	25
Personlig hygien	26
Krav på livsmedelslokalerna	29
Vatten i verksamheten	32
Avfall	34
Utrustningen	35
Underhåll	36
Rengöring	38
Skadedjur	40
Varumottagning	42
Förvaring	44
Förpackning och emballage	46
Utleverans och transport	49
Spårbarhet	52
Återkallande	56
Mikrobiologiska kriterier	58
Livsmedelsinformation och märkning	59
Obligatoriska uppgifter	70
Beteckning	71
Ingredienser	72

Allergener ska framhävas	76
Nettokvantitet	79
Hållbarhet	81
Förvaringsanvisningar och användning	83
Namn och adress till ansvarig livsmedelsföretagare	83
Ursprungsland eller härkomstplats	83
Bruksanvisning	83
Alkoholhalt	84
Näringsdeklaration	85
Livsmedel som inte är färdigförpackade	86

OM NATIONELLA RIKTLINJERNA

Dessa riktlinjer omfattar öl för den svenska marknaden. Ekologisk produktion och märkning har särskilda regler som inte tas upp i den här branschriktlinjen.

Livsmedelslagstiftningen uttrycker att riktlinjer för god praxis är ett bra hjälpmedel för livsmedelsföretagarna för att uppfylla hygienreglerna och HACCP-principerna. Livsmedelsföretagarna får använda riktlinjerna – men är aldrig tvingade. Det är alltid lagstiftningens krav som gäller.

De nationella branschriktlinjer har utarbetats i samråd med Livsmedelsverket.

Sveriges bryggerier kommer se över riktlinjerna minst vart tredje år för att hålla dem aktuella och uppdatera innehållet vid behov. Det är därför välkommet med synpunkter på innehållet och hur det används. Skicka synpunkter till info@sverigesbryggerier.se så går Sveriges Bryggerier igenom synpunkterna inför varje översyn av riktlinjerna.

Lagstiftningen förändras över tiden och det är viktigt att följa med i utvecklingen. Till exempel kan ändringar ske som gör att leverantören av någon råvara inte längre omfattas av ett visst krav och därmed blir det nya förutsättningar, som kan vara såväl bättre som sämre, för betydelsen av en livsmedelsfara. Ett bra sätt att följa med i utvecklingen är att vara medlem i Sveriges Bryggerier och ta del av de aktiviteter och material som finns inom Sveriges Bryggerier.

Läsanvisning

Varje kapitel inleds med sammanfattande text och följs av rekommendationer från Sveriges Bryggerier. Avslutningsvis i varje kapitel, finns utdrag från livsmedelslagstiftning som bedömts vara relevant för kapitlets innehåll. Utdragen från lagstiftningen är till för att orientera läsaren om den lagliga bakgrunden till kraven som ska uppfyllas. Det är alltid den senaste versionen av lagstiftningen som gäller, därför är det viktigt att kontrollera mot aktuell lagstiftning, till exempel via Livsmedelsverkets webbplats: www.livsmedelsverket.se.

Lagkrav om riktlinjer

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Artikel 1

1. I denna förordning fastställs allmänna hygienregler för livsmedelsföretagare, särskilt med hänsyn till följande principer:

e) Riktlinjer för god praxis är ett värdefullt hjälpmedel för att livsmedelsföretagare på alla nivåer av livsmedelskedjan skall kunna följa hygienreglerna för livsmedel och tillämpa HACCP-principerna.

Artikel 4

6. Livsmedelsföretagare får använda de riktlinjer som anges i artiklarna 7, 8 och 9 som ett stöd för att uppfylla sina skyldigheter enligt denna förordning.

Artikel 7

Utarbetande, spridning och användning av riktlinjer

Medlemsstaterna skall i enlighet med artikel 8 uppmuntra utarbetandet av nationella riktlinjer för god hygienpraxis och för tillämpning av HACCP-principerna. Gemenskapsriktlinjer skall utarbetas i enlighet med artikel 9.

Spridning och användning av både nationella riktlinjer och gemenskapsriktlinjer skall främjas. Livsmedelsföretagare får dock frivilligt använda dessa riktlinjer.

Artikel 8

Nationella riktlinjer

1. När nationella riktlinjer för god praxis utarbetas skall dessa utarbetas och spridas av livsmedelsbranschen

a) i samråd med företrädare för särskilt berörda parter, t.ex. behöriga myndigheter och konsumentgrupper,

b) med beaktande av relevanta handlingsregler i Codex Alimentarius,

3. Medlemsstaterna skall bedöma de nationella riktlinjerna för att se till att

a) riktlinjerna har utarbetats i enlighet med punkt 1,

b) innehållet i riktlinjerna är praktiskt genomförbart för de relevanta sektorerna, och

c) riktlinjerna är ett lämpligt stöd för att se till att artiklarna 3, 4 och 5 följs för de sektorer och de livsmedel som omfattas.

KRAV PÅ LIVSMEDELSFÖRETAGARE

Det är livsmedelsföretagaren som har ansvar för att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls. I ett aktiebolag är det i första hand bolagets styrelse och VD. För att det ska fungera måste de delegera uppgifter till andra personer och sedan följa upp att lagkraven uppfylls. När företaget tar fram eller uppdaterar sina rutiner kan de ta hjälp av innehållet i dessa frivilliga branschriktlinjer för att hitta rutiner som uppfyller lagstiftningens krav.

Lagtext med krav på livsmedelsföretagare

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 178/2002

Artikel 17

1. Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Artikel 1

1. I denna förordning fastställs allmänna hygienregler för livsmedelsföretagare, särskilt med hänsyn till följande principer:

a) Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagarna.

Denna förordning skall tillämpas på alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel samt på export, och utan att det påverkar mer detaljerade krav på livsmedelshygien.

Artikel 2

3. I bilagorna till denna förordning betyder uttrycken "när det är nödvändigt", "när så är lämpligt", "adekvat" och "tillräcklig" att något visat sig vara nödvändigt, lämpligt, adekvat respektive tillräckligt för att uppnå denna förordnings syften.

Artikel 3

Livsmedelsföretagare skall se till att alla de led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som de ansvarar för uppfyller de relevanta hygienkraven i denna förordning.

Artikel 4

2. Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i ett led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som ligger efter de led för vilka punkt 1 är tillämplig skall uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II och ...

3. Livsmedelsföretagare skall i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:

b) Nödvändiga förfaranden för att uppfylla de mål som fastställts för att uppnå denna förordnings syften.

//Målet är att genomföra en hög skyddsnivå för människors liv och hälsa. Huvudsyftet är att uppnå en hög nivå på konsumentskyddet med avseende på livsmedelssäkerhet. Fri rörlighet av varor och tjänster inom unionen är också ett syfte. (red. anm.)//

Artikel 5

4. Livsmedelsföretagare skall

a) visa den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven i punkt 1 på det sätt som den behöriga myndigheten kräver, med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art,

b) se till att all dokumentation som beskriver de förfaranden som utarbetats enligt denna artikel alltid är aktuell,

c) bevara all annan dokumentation och alla andra journaler under lämplig tid.

Artikel 6

Offentlig kontroll, registrering och godkännande

1. Livsmedelsföretagare skall samarbeta med de behöriga myndigheterna i enlighet med annan tillämplig gemenskapslagstiftning eller, i avsaknad av sådan, nationell lagstiftning.

2. Varje livsmedelsföretagare skall särskilt underrätta lämplig behörig myndighet, på det sätt som den sistnämnda kräver, om alla anläggningar som han ansvarar för, där det i något led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel bedrivs verksamhet, så att varje sådan anläggning kan registreras.

Livsmedelsföretagare skall också se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar, bland annat genom att underrätta den om betydande ändringar i verksamheten och om nedläggningar av befintliga anläggningar.

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 8

1. Den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen ska vara den företagare i vars

namn eller firmanamn livsmedlet saluförs eller, om denna företagare inte är etablerad i unionen, den som importerar livsmedlet till unionsmarknaden.
2. Den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen ska säkerställa att

informationen finns tillgänglig och är korrekt i enlighet med tillämplig lagstiftning om livsmedelsinformation och krav i tillämpliga nationella bestämmelser.

Faroanalys och HACCP

Arbetet med faroanalys och kritiska styrpunkter uppfyller livsmedelslagstiftningens krav om de följer Codex alimentarius principer (GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969)

I HACCP ingår sju principer:

- Faroanalys inklusive riskvärdering och förebyggande åtgärder
- Kritiska styrpunkter
- Kritiska gränsvärden
- Övervakning av kritiska styrpunkter
- Korrigering åtgärder
- Dokumentation
- Verifiering

För att vara till mest nytta för livsmedelsföretaget ska faroanalysen göras unikt för varje process, från inköpet av råvaror och förpackningsmaterial till produkten når konsumenten. Sådant arbete innebär att företaget kan komma fram till andra slutsatser än dem vi har i branschriktlinjen.

Faroanalys

I faroanalysen går man igenom varje råvara och varje processteg systematiskt för att se vilka faror som kan finnas med, tillföras, tillväxa eller överleva. För att veta vilka faror som kan vara aktuellt kan man ta hjälp av tabellerna i denna branschriktlinje. Varje fara som finns med i branschriktlinjen bör övervägas, slutsatsen för en enskild process kan dock vara en annan än slutsatsen i branschriktlinjen. Det är alltid livsmedelsföretagaren som ansvarar för företagets faroanalys. Branschriktlinjen ska vara ett stöd i det arbetet.

OBSERVERA! Faror i sammanhanget avser inte hälsofaror på grund av konsumentens kostvanor och förhållande till exempelvis alkoholkonsumtion.

Riskbedömning

Varje företag behöver göra sin egen riskbedömning. Då kan de ta hjälp av informationen i branschriktlinjen och använda sig av att risken är en funktion av konsekvens och sannolikhet. Till exempel kan man använda sig av siffror för att kunna hantera bedömningen med matematikens hjälp.

Risk = Sannolikhet x Allvarlighet

På så vis kan vi bedöma vilka risker som är störst och göra rätt prioriteringar av det förebyggande arbetet.

Sannolikheten i varje processteg ger vi olika värde enligt nedan:

- 1: **Låg** sannolikhet: Faran förekommer sporadiskt, om styrning inte sker i det här steget skulle faran bara förekomma i delar av en batch.
- 3: **Måttlig** sannolikhet: Faran förekommer sporadiskt, om styrning inte sker i det här steget skulle faran förekomma i hela batchen.
- 5: **Hög** sannolikhet: Faran förekommer ofta eller alltid, om styrning inte sker i det här steget skulle det påverka flera batcher av produkten.

Allvarlighetsgraden bedöms enligt följande:

- 1: **Marginell**: illamående, obehagskänsla.
- 2: **Mindre kritisk**: kortare sjukdom (magsmärtor, illamående, diarréer), tandskador, sårskador, lättare allergiska symptom.
- 3: **Kritisk**: sjukdom och skador som kräver sjukhusvård, t ex förlamning, långvarig sjukdom, allvarlig allergisk reaktion, andnöd, förgiftning.
- 4: **Katastrofal**: Dödsfall, missfall, men för livet t ex ledbesvär, skador på vitala organ t ex hjärnan

Förebyggande åtgärder

När riskbedömningen är gjord ska man bestämma vilka förebyggande åtgärder som ska användas för att minimera varje betydande risk. Det måste finnas minst en förebyggande åtgärd för varje risk.

Kritiska styrpunkter

När den förebyggande åtgärden är bestämd ska man avgöra om den är kritisk (= avgörande) för att minimera den aktuella risken. Då är det viktigt att se på den förebyggande åtgärden och hur den påverkar risken.

Är man tveksam kan man ta hjälp av två frågor för att komma fram till om den förebyggande åtgärden i det här steget är en kritisk styrpunkt eller inte:

Se på den förebyggande åtgärden som innebär att faran försvinner, reduceras eller hålls på en acceptabel nivå i det aktuella processteget.

Fråga 1: Är det nödvändigt att fastställa kritiska gränser för styrningen i den här punkten?

JA: Fortsätt med nästa fråga.

NEJ: Faran kontrolleras av en grundförutsättning.

Fråga 2: Är det nödvändigt att övervaka styrningen så att åtgärder kan sättas in direkt om styrningen förloras?

JA: - Faran kontrolleras i en kritisk styrpunkt.

NEJ: - Faran kontrolleras av en grundförutsättning.

Kritiska gränsvärden

Ett gränsvärde ska kunna övervakas och skiljer acceptabelt från oacceptabelt, eller godkänt från icke godkänt. Om vi är utanför de kritiska gränsvärdena så har vi inte kontroll över faran och den kan då orsaka oacceptabel skada för våra konsumenter.

Baserat på den förebyggande åtgärden och farans egenskaper avgörs det kritiska gränsvärdet. Det ska finnas belägg för gränsvärdena, t.ex. utnyttjar man uppgifter om mikroorganismers avdödnings tid vid en viss temperatur eller andra kända data. I tabell 2 finns rekommenderade gränsvärden för olika faror som kan vara aktuella inom ölbryggning.

Övervakning

När vi vet vilka våra kritiska styrpunkter är och vilka gränsvärden vi måste klara, då ska vi skapa rutiner för hur övervakningen ska gå till. Eftersom detta är viktigt för produktens säkerhet ska övervakningen göras på ett bestämt sätt och omfatta allt som tillåts passera.

Övervakningen innebär att vi ska mäta eller observera. Det får inte finnas tveksamheter om vad som är på rätt respektive fel sida av gränsvärdet.

Övervakningen tjänar även till att se trender. Om vi mäter upp värden som hela tiden närmar sig gränsvärdet kan vi agera innan gränsvärdet passerar. Det kan till exempel handla om utrustning som behöver underhållas eller bättre instruktioner till personalen.

Korrigerande åtgärder

När övervakningen visar att det kritiska gränsvärdet inte uppfylls så ska det finnas beslut om vad som ska göras. Det ska vara bestämt i förväg—så långt det är möjligt. Det är klokt att göra nya mätningar direkt, av samma slag som övervakningen, för att säkerställa att det inte beror på mätfel.

- Vad ska göras med produkterna som passerat sedan vi senast hade kontroll?
- Vad ska vi göra med vår process för att komma inom gränsvärdet igen?
- Vad ska vi göra för att undvika att det inträffar igen?

I åtgärderna ska ingå att ta reda på vad som orsakade att vi passerade det kritiska gränsvärdet. Det kan bli nödvändigt att göra olika undersökningar för att komma fram till grundorsaken.

Korrigerande åtgärder för processen kan påverka andra delar i produktionen och det kan hända att vi måste se över andra delar av vår HACCP-plan.

Kritiska styrpunkter med sina gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder sammanställs lämpligen i ett så kallat kontrollkort. Se exempel i tabell 5

Dokumentation

Dokumentationen är viktig för att systemet ska fungera.

Övervakningen av de kritiska styrpunkterna är avgörande för att vi ska vara säkra på att våra produkter är säkra. Vi behöver också veta vad som gjorts vid de tillfällen när gränsvärden överskridits—de korrigerande åtgärderna som verkligen utfördes.

Vi måste ta fram underlag och rutiner för denna dokumentation. Om vi vill att det ska fungera måste systemet vara enkelt och anpassat till dem som ska dokumentera i sitt dagliga arbete. Det måste framgå vem som registrerat och när det är gjort.

Livsmedelshygieniska faror i öl

Öl är en livsmedelshygieniskt säker produkt. Historiskt drack man öl istället för vatten, eftersom vattnet inte var säkert att dricka.

Baserat på inrapporterade händelser i EUs gemensamma varningssystem (RASFF) som används när det är fel på något livsmedel så förekommer öl tjugo gånger under den senaste femårsperioden, 2020-01-01 – 2024-12-31. De faror som varit aktuella är gluten i glutenfritt öl, icke deklarerad laktos, glasbitar, aluminiumflagor, trasiga eller vassa flaskor och rengöringsmedel som kommit med i ölet.

Livsmedelshygieniska faror att ta med i faroanalysen

Mikroorganismer eller deras toxiner (gifter) kan förekomma normalt eller förorena produkterna och råvarorna under processen. De vanligaste sjukdomsframkallande mikroorganismerna har låg förmåga att tillväxa och bilda gifter i öl. Dessa mikroorganismer bör ändå tas med i faroanalysen för säkerhets skull för att kunna bedöma dem i olika processteg som till exempel pastöriseringen.

Förorenande kemikalier kan hamna i produkterna under processen om något går fel, (till exempel rengöringskemikalier, bekämpningsmedel mot skadedjur) eller så kan de bildas i själva processen. PFAS-förorenat vatten om till exempel bryggeriet har en egen brunn som är kontaminerad. I Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten finns gränsvärden för PFAS.

Fysikaliska faror, till exempel främmande föremål kan komma med i råvarorna, från omgivningen eller råka tappas ner i produkten av personal (t.ex. pennor/verktyg).

Allergener ingår bland vanliga ingredienser, framför allt spannmål som kan innehålla gluten. För att förebygga allergiska och andra överkänslighetsreaktioner är det viktigt att ta med alla allergena ämnen i faroanalysen.

Tabell 2. Följande faror behöver övervägas i faroanalys för öltillverkning. Baserat på EBCs (The Brewers of Europe) dokument "Managing Food Safety in the European Brewing Industry through the Application of HACCP Principles", översatt och bearbetat i den här branschriktlinjen för svenska förhållanden. Kolumnen "Referens" används för att lätt hitta faran i förhållande till processerna i tabell 3 och 4:1 till 4:11.

Referens	Möjlig fara	Orsak/Källa	Allvarlighetsgrad*	Rekommenderat gränsvärde (eller lagligt gränsvärde där det finns)
A	Allergener (Gluten)	Gluten från spannmål som kan innehålla gluten	2	Alltid obligatorisk information till konsumenten när spannmål som kan innehålla gluten ingår i framställningen.
B	Allergener (Sulfit)	Sulfit från jäsningsprocessen och eller från tillsatser/råvaror	3	Vid halter på 10mg/liter eller mer i den färdiga produkten är det alltid obligatoriskt att informera konsumenten om att sulfit ingår.
C	Allergener (Ingredienser) <i>(Varje allergen ingrediens eller processhjälpmedel som ingår ska tas med i faroanalysen och bedömas i sitt sammanhang)</i>	Alla ingredienser och processhjälpmedel som är allergener	3	Alltid obligatorisk information till konsumenten om alla allergener och processhjälpmedel som ingår i framställningen.
D	Allergener (Föroreningar)	Förorening från andra råvaror/processer än ingående råvaror/processer	3	Vid analys ska allergenet inte påvisas.
E	Sjukdomsframkallande bakterier, virus och parasiter på grund av fekal förorening i vatten (Farorna specificeras endast med exempel EHEC, Salmonella, Calicivirus, cryptosporidier)	Fekal förorening i dricksvatten eller bevattningsvatten.	2	Koliforma bakterier ska inte påvisas i 100 ml vatten

Referens	Möjlig fara	Orsak/Källa	Allvarlighetsgrad*	Rekommenderat gränsvärde (eller lagligt gränsvärde där det finns)
F	Mykotoxiner (Ochratoxin, Tricothecener, Aflatoxin och Zearalenon)	Kommer från mögelangripna spannmål, kryddor och tillsatser till exempel aspergillus, penicillium, fusarium	3	Bilagan till Förordning (EG) nr 1881/2006 innehåller gränsvärden som gäller produkter som släpps ut på marknaden. Mykotoxiner i Avsnitt 2
G	Polycykliska aromatiska kolväten	Bildas till följd av ofullständig förbränning (Ovarsam framställning av rök malt kan ge höga värden).	3	Gränsvärde 0,10 µg/l i dricksvatten (specifikt för bens(a)pyren är 0,01 µg/l i dricksvatten.
H	Nitrosaminer	Behandlat vatten och malt. (Ovarsam framställning av rök malt kan ge höga värden).	3	Rekommenderat gränsvärde för NDMA och andra flyktiga nitrosaminer: 5 ppb i malt.
I	(Tung)metaller (bly, kadmium, koppar, aluminium)	Tas upp från marken på växtplatsen, finns i vatten, råvaror och förpackningsmaterial. (Bly kan lösas ut från ventiler av mässing, koppar kan lösas ut från vattenledningsrör av koppar, aluminium finns i fat/burkar – skador i lackeringen möjliggör kontaminering.)	3	Gränsvärden för dricksvatten: Bly: 10 µg/l Koppar: 2,0 mg/l Kadmium: 5 µg/l Aluminium: 0,1mg/l
J	Bekämpningsmedelsrester	Vatten och råvaror	3	EU:s gränsvärden 0,5 µg/l för total mängd pesticider i vatten. 0,1 µg/l för enskilda ämnen. Förordning (EG) nr 396/2005 har gränsvärden för specifika bekämpningsmedel på spannmål och humle.
K	Trihalometaner	Reaktionsprodukt från biprodukter vid klorering av vatten och organiska ämnen.	3	Gränsvärde för vatten 50 µg/l

Refe-rens	Möjlig fara	Orsak/Källa	Allvarlig-hetsgrad*	Rekommenderat gränsvärde (eller lagligt gränsvärde där det finns)
L	Klorerade lösningsmedel	Förorenat dricksvatten	3	Trikloret och Tetrakloret 10 µg/l (totalt)
M	Kylmedel (Propylenglykol, ammoniak)	Läckage i kylsystem	3	Propylenglykol accepterat som tillsats i livsmedel, dock inte i öl Gränsvärde när propylenglykol används som tillsats 1g/kg.
N	Klorpropanoler	Mörk malt och maltextrakt innehåller 3-MCPD som bildas mellan kloridjoner och fetter i produkterna	3	Ska undvikas så långt det är tekniskt möjligt. Ett sätt att styra det på är andelen mörk malt och maltextrakt i mäskan. Se specifikation för råvaran.
O	Rengöringsmedel (lut, syra)	Rester eller spill av rengöringsmedel	3	Gränsvärde för pH i dricksvatten: EU pH: 7,5 – 9,0. (pH ned till 4,5 gäller för förpackat stilla vatten).
P	Smörjmedel	Används i pumpar och rörliga delar. Läckage.	1	Inga fastställda gränsvärden. Ska vara av livsmedelskvalitet
Q	Hårda främmande föremål	Glas, metall, hårdplast	3	Hårda föremål mellan 7–25 mm kan skada normalkonsumenten enligt FDA. (U.S Food and Drug Administration)
R	Mjuka främmande föremål	Gummi, mjukplast, trä, hårstrå.	1	

*Allvarlighetsgrad har bedömts enligt följande:

1. **Marginell:** illamående, obehagskänsla
2. **Mindre kritisk:** kortare sjukdom (magsmärtor, illamående, diarréer), tandskador, sårskador, lättare allergiska symptom
3. **Kritisk:** sjukdom och skador som kräver sjukhusvård, t ex förlamning, långvarig sjukdom, allvarlig allergisk reaktion, andnöd, förgiftning
4. **Katastrofal:** Dödsfall, missfall, men för livet t ex ledbesvär, skador på vitala organ t ex hjärnan

Faroanalyser

Innehållet är baserat på EBCs (The Brewers of Europe) dokument "Managing Food Safety in the European Brewing Industry through the Application of HACCP Principles", översatt och bearbetat till svenska förhållanden. OBSERVERA! Ordningsföljden kan vara annorlunda och ibland ingår inte alla processteg för en specifik tillverkning.

Faror specificeras, där det är möjligt, i tabell 2 – följ referensbokstaven som står inom parentes för varje fara.

Bedömningen av GF (grundläggande förutsättning) eller CCP (Kritisk styrpunkt) baserar sig på om det är nödvändigt och möjligt att helt styra faran med den förebyggande åtgärden i det aktuella processteget. Förhållanden kan skilja sig mellan olika verksamheter, så utpekade CCP:er i denna sammanställning är inte alltid CCP:er i varje verksamhet. Förhållandet kan även vara det motsatta, att andra förebyggande åtgärder kan vara CCP:er i en annan process.

Faroanalys för typiska råvaror

Faror i råvarorna förebyggs ofta i någon del av processen från mottagning till leverans. Sådana förebyggande åtgärder bedöms för processen och inte för råvaran.

Tabell 3 Faror och förebyggande åtgärder för råvarorna till öltillverkning.

Råvara	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Spannmål	Allergener (Gluten) från spannmål som kan innehålla gluten (A)	Alltid obligatorisk information till konsumenten när spannmål som kan innehålla gluten ingår i framställningen.	I processen
	Mykotoxiner från mögelandgripna spannmål (F) Bekämpningsmedelsrester i spannmål (J). Tungmetaller i spannmål (I). Förekomst av mikroorganismer (E).	Leverantörsansvar - inköp enligt specifikation från godkänd leverantör.	I processen

Råvara	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Malt	Allergener (Gluten) från spannmål som kan innehålla gluten (A) Mykotoxiner från mögelandgripna spannmål (F) Bekämpningsmedelsrester i spannmål (J). Tungmetaller i spannmål (I). Förekomst av mikroorganismer (E). Polycykliska aromatiska kolväten på grund av ovarsam framställning av rökmalt (G) Nitrosaminer på grund av ovarsam framställning av rökmalt (H) Klorpropanoler (3-MCPD) i mörk malt och maltextrakt (N).	Alltid obligatorisk information till konsumenten när spannmål som kan innehålla gluten ingår i framställningen. Leverantörsansvar - inköp enligt specifikation från godkänd leverantör.	I processen I processen
Humle	Mykotoxiner från mögelandgripna humlekottar/pellets (F) Bekämpningsmedelsrester från odlingen (J). Förekomst av mikroorganismer (E).	Leverantörsansvar - inköp enligt specifikation från godkänd leverantör.	I processen
Jäst	Ingen fara identifierad	-	-
Dricksvatten	Föroreningar på grund av kontaminerat dricksvatten (E, I, J, K, L)	Dricksvattnet ska uppfylla dricksvattenföreskriften (LIVSFS 2022:12)	I processen

Faroanalys för typiska processer

Förhållanden kan skilja sig mellan olika verksamheter, så utpekade CCP:er i tabell 4:1-11 är inte alltid CCP:er i varje verksamhet. Förhållandet kan även vara det motsatta, att andra förebyggande åtgärder kan vara CCP:er i en annan process.

Mottagning och lagring av insatsvaror

Tabell 4:1

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Mottagning av insatsvaror (Alla varor)	Bekämpningsmedelsrester i spannmål (F). Tungmetaller i spannmål (I). Förekomst av mikroorganismer (E).	Leverantörsansvar - inköp enligt specifikation från godkänd leverantör.	CCP
Mottagning av bulk (tippning från leverantörsfordon)	Kontaminering med ospecificerade kemikalier på grund av bränsleläckage/oljeläckage från leveransfordon.	Upphöjda lastintag som hindrar fordon att passera över intagen. Fordon backar in till tippningen	GF GF
Lagring av insatsvaror	Kontaminering med skadliga kemikalier som lagras i närheten. Kemisk, fysikalisk eller mikrobiologisk kontaminering.	Separat lagring av skadliga kemikalier. Bulkmottagningsanslutningar ska vara tydligt uppmärkta samt hålls stängda och låsta när de inte används. Lagring inomhus, rena förpackningar, först in – först ut.	GF GF GF
Dricksvattenintag	Föroreningar på grund av kontaminerat dricksvatten (E, I, J, K, L)	Dricksvattnet ska uppfylla dricksvattenföreskriften.	GF

Rengöring av processutrustning

Tabell 4:2

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Uppstart CIP (Cleaning in place)	Kontaminering med CIP rengöringsmedel i behållare som innehåller vört eller öl (O).	Fungerande system som hindrar CIP start om det finns vört eller öl i tanken.	GF
CIP-cykel	Produkt kontamineras med CIP-rengöringsmedel på grund av otillräcklig sköljning (O).	Noggrann slutsköljning (kontrollera halten rengöringsmedel mot uppsatta gränsvärden (eller med konduktivitetsmätare) före användning till produkt.	GF
Manuell rengöring	Produkt kontamineras med rengöringsmedel på grund av otillräcklig sköljning (O).	Tydliga rengöringsinstruktioner med angiven sköljvolym.	GF

Bryggning

Tabell 4:3

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Överföring av malt från lagring till användning	Kontaminering med smörjolja från rörliga delar, drivmotorer och spill vid smörjning av dessa (P).	Övertäckta transportband Använd smörjolja som är livsmedelskvalitet Spillplåtar under drivmotorer.	GF GF
Rensning av malten	Insekter, stenar, metallbitar passerar (Q, R).	Filtrering av ölet i senare steg tar bort eventuella fysiska föroreningar.	GF
Krossning av malten	Ingen fara identifierad	-	
Eventuell tillsättning av processhjälpmedel eller livsmedelstillsatser	Oavsiktlig tillsättning av farliga kemikalier på grund av fel produkt. Tillsättning av för mycket av begränsade tillsatser.	Separat förvaring av alla farliga kemikalier. Noggrann dosering som följer recept och kalibrerade mätinstrument	GF CCP
Uppvärmning	Kontaminering med kemikalier från behandlingsmedel för uppvärmaren (endast om direkt ånginjektion används)	Använd bara behandlingsmedel som är anpassade för användning inom livsmedelsindustrin.	GF
Mäskning	Nitrosaminer produceras på grund av bakterietillväxt i ojämnheter/skador i mäskkaret och dålig rengöring under plåtar i silkaret (H).	Rengöring av mäskkaret	GF
Silkar	Nitrosaminer produceras på grund av bakterietillväxt i dålig rengöring under plåtar i silkaret (H).	Noggrann rengöring av silbotten	GF
Vörtkokning	Kontaminering med kemikalier från behandlingsmedel för uppvärmaren (om direkt ånginjektion används)	Använd bara behandlingsmedel som är anpassade för användning inom livsmedelsindustrin.	GF
Tillsatser till vörtpanna/vörtkok (Humble och eventuella processhjälpmedel och livsmedelstillsatser)	Oavsiktlig tillsättning av farliga kemikalier på grund av fel produkt. Tillsättning av för mycket av begränsade tillsatser.	Separat förvaring av alla farliga kemikalier. Noggrann dosering som följer recept och kalibrerade mätinstrument	GF CCP
Separering	Bildande av nitrosaminer på grund av mikrobiologisk tillväxt (H).	Håll temperaturen över 60°C och maximalt 72 timmar	GF

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Kylning av vörten	Kontaminering från kylmedia på grund av läckage i värmeväxlaren (M).	Högre tryck på produktflödessidan Använd duo-plattvärmväxlare eller tertiärkylare. Underhåll och regelbunden trycktestning av värmväxlare.	GF GF GF
Tillsättning av näringsämnen för jästen	Oavsiktlig tillsättning av farliga kemikalier på grund av fel produkt. Tillsättning av för mycket av begränsade tillsatser.	Separat förvaring av alla farliga kemikalier. Noggrann dosering som följer recept och kalibrerade mätinstrument	GF CCP
Drav (Tillfällig förvaring och bortforsling för djurfoder)	Ingen fara identifierad för ölprocessen. (Notera dock mikrobiologiska faror i foderprocess på grund av eventuellt infekterad mäs)		
Jäsning	Tillsättning av för mycket skumdämpningsmedel. Kontaminering med rengöringsmedel (O). Kontaminering med kylmedia från mantelkylaren på grund av skador på kärlet (M).	Noggrann dosering Rutiner som förhindrar rengöring när det finns livsmedelsprodukt i tanken. Helt kärl	GF GF GF
Tillsatser till jästank, till exempel torrhumle	Oavsiktlig tillsättning av farliga kemikalier på grund av fel produkt. Tillsättning av för mycket av begränsade tillsatser.	Separat förvaring av alla farliga kemikalier. Noggrann dosering som följer recept och kalibrerade mätinstrument	GF CCP
Kylning	Kontaminering från kylmedia på grund av läckage i värmväxlaren (M).	Högre tryck på produktflödessidan Använd duoplattvärmväxlare eller tertiärkylare. Underhåll och regelbunden trycktestning av värmväxlare.	GF GF GF
Filtrering	Förekomst av främmande föremål från tidigare processteg (Q, R).	Filtrering	GF

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Fyllning i lagertank	Förorening med rengöringsmedel (O). Kontaminering från tidigare innehåll på grund av fel last eller dålig rengöring. Fysisk kontaminering från anslutningsslangarna på grund av trasiga slangar eller fel hantering (Q, R).	Noggrann slutsköljning efter rengöring.	GF
		Tankar som används bara för livsmedel och noggrann rengöring före ny påfyllning.	GF
		Underhåll av anslutningsslangarna	GF
		Använda lock för öppningar när slangarna inte används och se till att slangarna inte ligger på golvet.	GF

Från lagertank till fyllningsavdelning

Tabell 4:4

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Anslut bufferttank till fyllningslinjen	Förorening med främmande föremål i löstagbara anslutningar (Q, R).	Förvara löstagbara anslutningar upphängda utan kontakt med golvet.	GF
		Slangar förvaras stängda med lock för öppningarna.	GF
		Filtrering av ölet före fyllning.	GF
Pumpning av öl till fyllningen	Kontaminering med rengöringsmedel på grund av fel på ventil mellan produktflödet och intilliggande aktivt CIP flöde (O).	Dubbla ventiler vid CIP/produktgränssnitt.	GF
Ölkylning (efter bufferttank – före fyllning)	Kontaminering med kylmedia på grund av läckage i värmeväxlaren (M).	Alltid högre tryck på produktsidan (jämfört med kylmediesidan).	GF
		Tertiärkylare eller luftmellanrum mellan kylmedium och produkt.	GF
Filtrering av ölet före fyllning	Främmande föremål från tidigare process (Q, R).	Porstorleken maximalt 1000µ	GF

Pastörisering av ölet

Tabell 4:5

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Pastörisering före fyllning	Kontaminering från kylmedia på grund av läckage i värmeväxlaren (M). Otillräcklig inaktivering av jäst som skulle kunna orsaka flasksprängning (Q). Otillräcklig avdödning av skadliga mikroorganismer på grund av för låg värmeeffekt (E).	Högre tryck på ölsidan under hela processen. Tillräcklig värmeeffekt (tid och temperatur) Tillräcklig värmeeffekt (tid och temperatur)	GF CCP CCP
Eller			
Pastörisering efter fyllning	Otillräcklig inaktivering av jäst som skulle kunna orsaka flasksprängning (Q). Otillräcklig avdödning av skadliga mikroorganismer på grund av för låg värmeeffekt (E).	Tillräcklig värmeeffekt (tid och temperatur) Tillräcklig värmeeffekt (tid och temperatur)	CCP CCP

Fatöl

Tabell 4:6

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Mottagning och lagring av tomma fat	Främmande föremål eller ämnen i nya eller återlämnade fat (Q, R). Aluminium överförs från fatet till ölen på grund av dålig lackering av insidan (I).	Alla fat rengörs invändigt Rätt lackering på insidan av faten	GF GF
Invändig rengöring av fat	Förorening med främmande föremål eller kemikalier på grund av felaktig användning av faten och otillräcklig rengöring (E, Q, R).	Noggrann rengöring	GF
Fyllning, märkning och transport till lagret	Fel information om produktens innehåll (allergener, alkoholhalt) på grund av fel etikett eller att gamla etiketter sitter kvar (A, B, C, D)	Noggrann borttagning av gamla etiketter Rätt etikett	GF CCP
Lagring fram till order	Förorening från insekter och andra skadedjur på utsidan av faten på grund av förekomst av insekter och skadedjur.	Förebyggande skadedjursprogram	GF

Fyllning i burkar

Tabell 4:7

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Mottagning av burkar	Förorening med främmande föremål (insekter, glasbitar, smycken) från leverantören eller från uppackning och förflyttning till sköljningen (Q, R).	Leverantörsansvar. Transport i skyddande ytteremballage. Skadedjursrutiner Sköljning av burkarna	CCP GF GF GF
Urblåsning av burkarna	Främmande föremål i burkarna (Q, R). Förorening men främmande föremål eller olja från tryckluften (P)	Det här processteget Luftfilter i tryckluftanläggningen	GF GF
Ursköljning av burkarna med vatten	Främmande föremål i burkarna på grund av vattenbrist (dåligt tryck) i flasksköljningen (Q, R).	Noggrann sköljning med rätt vattentryck (Kan övervakas med tryckgivare och larm alternativt manuella rutiner för övervakning vattentryck och spolning)	GF
Transportband efter sköljningen	Främmandeföremål hamnar i burken (Q, R).	Övertäckta transportband	GF
Transport till fyllningsmaskinen	Främmande föremål ramlar ner i burken (Q, R).	Skydd på plats över fyllningsmaskinen. Belysning i närheten av fyllningsmaskinen ska vara splitterskyddad	GF GF
Spolning av burken med koldioxid	Föroreningar som kommer med gasen (Q, R).	Filter på gasledningen för livsmedelskvalitet (<0,2 µm)	GF
Fyllning med öl	Fyllningsröret faller ner i burken (Q).	Fastsättning och säkring av fyllningsrör	GF
Avskumning	Med Gas: Föroreningar som kommer med gasen (Q). Med vatten: Föroreningar från vattnet eller från dåligt rengjorda munstycken (E).	Filter på gasledningen för livsmedelskvalitet (<0,2 µm) Vatten av dricksvattenkvalitet Rengöring av munstycken.	GF GF GF
Fyllda burkar transporteras till förslutningen	Främmande föremål ramlar ner i ölen (Q, R).	Övertäckning av transportband	GF
Förslutning av burkarna	Främmande föremål ramlar ner i ölen (Q, R). Kontaminering med smörjmedel från förslutningsmaskinen (P).	Övertäckning av transportband Använd smörjmedel av livsmedelskvalitet.	GF GF

Engångsflaskor

Tabell 4:8

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Mottagning av flaskor	Förorening med främmande föremål (insekter, glasbitar, metallbitar, smycken) eller skadade flaskor (sprickor, flisor vid flaskmynningen) (Q, R).	Kontinuerlig inspektion av varje flaska eller intyg om utförd inspektion från leverantören. Leverantörens skyddande transportemballage Endast använda flaskor från opåverkade pallar. Skadedjurskontroll Sköljning av flaskor före fyllning	CCP GF GF GF GF
Avpalletering av flaskorna	Kontaminering med främmande föremål från omgivningen eller från trasiga flaskor (Q, R).	Avpalletteringsmaskin med varsam hantering av flaskorna Sköljning av flaskorna före fyllning	GF GF
Transportband fram till flasksköljningen	Förorening med flisor från flaskorna på grund av ovarsam hantering (Q).	Transportband för varsam hantering av flaskorna. Smörjning och underhåll av transportbanden. Sköljning av flaskorna före fyllning	GF GF GF
Flasksköljning	Främmande föremål blir kvar i tomma flaskor på grund av vattenbrist (dåligt tryck) i flasksköljningen (Q, R).	Noggrann sköljning med rätt vattentryck (Kan övervakas med tryckgivare och larm alternativt manuella rutiner för övervakning vattentryck och spolning)	GF
Inspektion av tomma flaskor	Främmande föremål från skadade flaskor (flisor) (Q).	Noggrann inspektion (Verifieras med provflaskor i avsyningsmaskin, minst varje skift)	GF
Transportband till fyllningsmaskinen	Förorening med främmande föremål (glasbitar, insekter) (Q, R).	Övertäckta transportband	GF

Returglas

Tabell 4:9

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Lagring av returflaskor	Förorening med främmande föremål (insekter, glasbitar) (Q, R).	Skadedjurskontroll Diskning av flaskor före fyllning	GF GF

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Urbackning av returflaskor	Förorening med främmande föremål från omgivningen eller från flisor från flaskorna på grund av ovarsam hantering (Q, R).	Urbackning sker inomhus eller under tak. Diskning av flaskorna före fyllning	GF GF
Sortering av returflaskor	Förorening med bitar från trasiga flaskor på grund av missar i sorteringen (Q, R).	Diskning av flaskorna före fyllning Inspektion av tomma flaskor	GF GF
Diskning av returflaskor	Rengöringsmedel kvar i flaskorna på grund av dålig ursköljning eller förträngningar i flaskhalsen. (O). Främmande föremål kvar i flaskorna (Q, R).	Noggrann slutsköljning med rent vatten Inspektion av tomma flaskor	GF GF
Inspektion av tomma flaskor	Trasiga flaskor, kvarvarande föremål eller vätskor i diskade flaskor (O, Q, R).	Noggrann inspektion av tomma flaskor. (Verifieras med provflaskor i avsyningsmaskin, minst varje skift)	GF
Transportband till fyllningsmaskin	Förorening med främmande föremål (glasbitar, insekter) (Q, R).	Övertäckta transportband	GF

Flaskfyllning

Tabell 4:10

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Spolning i flaskan med koldioxid	Föroreningar som kommer med gasen (Q, R).	Filter på gasledningen för livsmedelskvalitet (<0,2 µm)	GF
Fyllning med öl	Flisor från flaskor om de skadas i fyllningsprocessen (Q).	Rätt fyllningshastighet och avstånd till nästa flaska.	GF
Fyllning med öl	Fyllningsröret faller ner i flaskan (Q).	Fastsättning och säkring av fyllningsrör	GF
Transportband till kapsyleringsmaskinen	Förorening med främmande föremål, till exempel flisor från flaskorna, på grund av ansamling eller adhesion på insidan av övertäckningsskydden (Q, R).0	Hygienisk design, lättåtkomligt för inspektion och rengöring. Regelbunden rengöring.	GF GF
Avskumning	Med Gas: Föroreningar som kommer med gasen (P). Med vatten: Föroreningar från vattnet eller från dåligt rengjorda munstycken (E).	Filter på gasledningen för livsmedelskvalitet (<0,2 µm) Vatten av dricksvattenkvalitet Rengöring av munstycken. Tillräckligt hög temperatur på vattenstrålen.	GF GF GF GF

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Lagring av kapsyler	Förorening med främmande föremål på grund av öppnade förpackningar med kapsyler (Q, R).	Återförslut öppnade förpackningar som ska sparas.	GF
Matning med kapsyler	Förorening med främmande föremål som hamnar i kapsylpåfyllningen (Q, R).	Lock på kapsylpåfyllningen	GF
Kapsylering av flaskor	Flisor från flaskan lossnar på grund av för hård kapsylering (Q, R).	Kapsylåtdragning inom specificerade gränser. (Kan verifieras med tolk, minst en flaska från varje skift och kronkorkshuvud).	GF
Bortsortering av flaskor med för lite öl	Flisor lossnar och sprids över tomma flaskor eller fyllningsmaskiner på grund av ovarsam hantering som orsakar krossade flaskor (Q).	Varsam hantering. Placera krossade/utsorterade flaskor i behållare med lock.	GF GF

Etikettering av flaskor

Tabell 4:11

Process	Fara och orsak	Förebyggande åtgärder	GF/CCP
Etikettmaskin	Allergent innehåll som inte redovisas på grund av fel etikett (A, B, C, D)	Rutiner för rätt etikett vid sortbyte, etikettbyte och lagerhantering.	CCP

CCP kontrollkort

För varje kritisk styrpunkt ska kritiska gränsvärden, övervakning, verifiering och dokumentationsrutiner fastställas. Detta samlas vanligen i ett kontrollkort, se tabell 5.

Tabell 5: Förslag på CCP kontrollkort, vad som ska finnas med och ett exempel för en kritiskstyrapunkt.

Processsteg	Fara	CCP	Kritiskt gränsvärde	Övervakning	Korrigerande åtgärd
Vad ska finnas med?					
Det aktuella processteget	Den aktuella faran	Den förbyggande åtgärden	Det gränsvärde som skiljer säker produkt från potentiellt skadlig produkt	Övervakningsmetoden för att säkerställa att varje produkt som passerar den kritiska styrapunkten ligger inom det kritiska gränsvärdet.	Hur hanteras produkter som inte uppfyllt gränsvärdet? Hur säkerställs processen så att gränsvärdet uppfylls igen?
Exempel hur det kan se ut fören utvald CCP					
Etikettmaskin	Allergent innehåll som inte redovisas på grund av fel etikett (A, B, C, D)	Rutiner för rätt etikett vid sortbyte, etikettbyte och lagerhantering.	Rätt etikett	Vid varje sortbyte och vid varje etikettbyte ska etikett-id jämföras med produkt-id för produkten som fylls. Första etiketten efter varje sortbyte och efter varje byte av etikettrulle sätts på "Körjournal-glastapp".	Om inte produkt-ID och etikett ID stämmer överens: Säkerställ att senast fyllda flaskan på fyllningslinjen har rätt etikett. (Om inte – återta samtliga förpackningar för kontroll – kassera om osäkerhet kring överensstämmelse. Byt etikettrulle till etikett med rätt ID.

Lagtext om HACCP

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Artikel 4

Allmänna och särskilda hygienkrav

3. Livsmedelsföretagare skall i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:

- a) Uppfyllande av mikrobiologiska kriterier för livsmedel. ((Finns inga mikrobiologiska livsmedelssäkerhetskriterier eller processhygieniska kriterier för öl eller aktuella råvaror.))
- e) Provtagning och analys.

Artikel 5

Faroanalys och kritiska styrapunkter

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

2. HACCP-principerna enligt punkt 1 utgörs av följande:

- a) Att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.

b) Att identifiera kritiska styrapunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå.

c) Att fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska styrapunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.

d) Att upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrapunkterna.

e) Att fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrapunkt inte är under kontroll.

f) Att upprätta förfaranden, vilka skall genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som avses i a–e fungerar effektivt.

g) Att upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i a–f tillämpas effektivt.

När en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg skall livsmedelsföretagarna ompröva förfarandet och göra nödvändiga ändringar.

Utbildning

All personal, även tillfällig, ska ges anpassade instruktioner för sina arbetsuppgifter och övervakas tills det är säkerställt att uppgifterna utförs på rätt sätt.

Rutiner för utbildning

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

- ☐ Lista särskilda kompetenser som är nödvändiga hos personal vars aktiviteter har påverkan på livsmedelssäkerheten. Särskilt för följande personalkategorier
 - Kvalitetssäkring
 - Inköp
 - Underhållspersonal/verkstad
 - Produktionspersonal (olika kategorier?)
- ☐ Välj utbildning eller andra åtgärder för att säkerställa att personalen har rätt kompetens för sina arbetsuppgifter.
- ☐ Se till att personalen känner till företagets grundläggande förutsättningar.
- ☐ Se till att personalen förstår att livsmedelssäkerheten påverkas av det personliga agerandet.
- ☐ Se till att personal som är ansvarig för övervakning och för korrigeringar och korrigerande åtgärder vid CCP:er är utbildade för att klara uppgifterna på rätt sätt.

Lagtext om utbildning

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
Bilaga II
KAPITEL XII
Utbildning
Livsmedelsföretagare skall se till
1. att de personer som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,

2. att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP-principerna,

Personlig hygien

Krav för personalens hygien och uppträdande, i proportion till riskerna för produkter och produktionsytor ska finnas och vara dokumenterade i stora företag med mycket personal och personalomsättning. All personal, besökare och andra som ska vistas i produktionslokalerna ska uppmanas att följa de dokumenterade rutinerna.

Rutiner för personlig hygien

Överblick följande punkter för rutinerna i företaget:

Arbetskläder och skyddskläder

Arbetskläder och skyddskläder är det yttre lagret av kläder som *skyddar råvaror, livsmedel, material och utrustning som kan komma i kontakt med livsmedel, från direkt eller indirekt kontaminering* med föroreningar från hud, hår och privata kläder. Det kan till exempel vara mössa, hårnät, rock, t-shirt, byxor och skor.

- ☐ Personal som arbetar i eller går in i utrymmen där det finns öppna livsmedel eller material som kan komma i kontakt med livsmedel hanteras ska bära hela och rena arbetskläder som är anpassade för ändamålet.
- ☐ Arbetskläder ska inte ha knappar som kan lossna eller gå sönder.
- ☐ Fickor ovanför midjehöjd ska undvikas eftersom föremål från fickorna kan ramla ut och av misstag hamna i produkterna.
- ☐ Arbetskläder ska tvättas tillräckligt ofta och på rätt sätt anpassat till den avsedda användningen.
- ☐ Arbetskläder ska vara tillräckligt skyddande så att inte hår eller svett droppar kan kontaminera produkter.
- ☐ Hår, skägg och mustascher ska täckas (täckas helt) med skydd om inte faroanalysen visar att det inte behövs.
- ☐ När handskar används i kontakt med produkt ska de vara rena och välskötta. Latexhandskar ska undvikas där det går på grund av viss allergirisk – eftersom det finns personer överkänsliga mot latex.
- ☐ Skor som används i produktionsområdet ska vara heltäckande och tillverkade av icke absorberande material.
- ☐ Skyddsutrustning (för personal) som krävs ska vara utformad för att förebygga kontaminering av produkterna och den ska hållas hygienisk.

Sjukdom och skador

- ☐ Personer med eller som misstänks bära på smitta som kan överföras till livsmedel ska inte arbeta med hantering av livsmedel eller material som kan komma i kontakt med livsmedel.
- ☐ Anställda uppmanas att rapportera följande sjukdomar till livsmedelsföretaget: för att de kan få anpassade arbetsuppgifter, hygienrutiner eller möjligen stängas av från arbete och lokaler med livsmedelshantering;
 - gulsot,
 - diarré,
 - kräkningar,
 - halsont med feber,
 - synliga hudskador (bölder, skärsår eller andra sår)
 - vätskor från öra, öga eller näsa.

Personal med dessa sjukdomar ska inte arbeta i lokaler där livsmedel, material eller utrustning för livsmedelskontakt hanteras. Endast när det är helt säkerställt att smitta via livsmedel inte kan ske på grund av sjukdomen så får personen arbeta.

Handhygien

- ☐ Produktionspersonal ska tvätta händerna:
 - före de börjar hantera livsmedel;
 - efter toalettbesök
 - efter de har snutit näsan
 - efter hantering av material som kan vara kontaminerat – särskilt allergener.
- ☐ Personalen ska inte snyta sig eller hosta över material och produkter.
- ☐ Fingernaglar ska hållas rena och vara väl skötta.
- ☐ När handskar används i kontakt med livsmedel eller utrustning som kan komma i kontakt med livsmedel ska händerna ändå hållas rena och handskarna ska bytas ofta för att undvika att skadliga bakterier (*Stafylokokkus aureus*) tillväxer på handskarnas insida och kontaminerar livsmedel om/när handskarna går sönder.

Personligt agerande

- ☐ Smycken, nagellack, lösnaglar eller lösögonfransar används inte om de riskerar att försvåra den personliga hygien eller om de av misstag kan lossna och förorena livsmedel.
- ☐ Vilka personliga föremål (mobiltelefon, nycklar, plånbok mm) som får medföras i produktions- och lagerlokaler samt villkor så att de inte riskerar orsaka kontaminering av livsmedel.
- ☐ Om pennor tillåts i lokaler med öppna livsmedel/förpackningsmaterial ska de vara av en typ som inte lätt bryts av.

- ☐ Skötsel av personliga skåp så att de hålls fria från skräp och smutsiga kläder
- ☐ Personalens egna mat ska förvaras och ätas på avsedd plats framförallt med tanke på allergiriskerna.
- ☐ Förvaring och intag av personliga mediciner så att det inte finns någon risk för kontaminering av livsmedel.
- ☐ Tobaksrökning, snusning, tuggummituggande och ätning ska bara ske i avsedda utrymmen;

Lagtext om personlig hygien

**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING
(EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om
livsmedelshygien**

Bilaga II

KAPITEL VIII

Personlig hygien

1. Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

2. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering.

Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

Krav på livsmedelslokalerna

Det är inte alltid som lokalerna i bryggerier är perfekta och lättskötta. Det kan till exempel vara lokaler som byggts och inretts för länge sedan. Ofta kan brister i lokalen kompenseras med rutiner för underhåll, hantering och rengöring. Eftersom varje lokal är unik så behöver man ta hänsyn till de aktuella förhållandena. Därför presenterar vi sådant som vi bedömt viktigt att ta hänsyn till för att det enskilda bryggeriet ska uppfylla lagstiftningens krav.

Rekommendationer om livsmedelslokaler

Överväg följande punkter för företagets lokaler:

- ☐ Logiska flöden för insatsvaror, produkter och personer.
- ☐ Separation mellan utrymmen för råvaror, halvfabrikat och färdiga produkter (slutna behållare/tankar, väggar, tillräckliga avstånd och hygienzonindelning är bra exempel på åtgärder för separation.)
- ☐ Tappningen ska ske i ett rent utrymme, separat från all hantering som kan innebära risk för kontamination av ölet.
- ☐ Utrustningen placerad så att rengöringen och övervakningen underlättas. (Inspektionslucka mellan vägg och utrustning.)
- ☐ Dörrar, fönster, luckor, takventiler och tilluftsventilationer utformade så att främmande föremål och skadedjur hindras. Till exempel insektsnät i öppningar mot omgivningen.
- ☐ Väggar och golv ska vara rengörbara i förhållande till process och produkt. Utrymmen där det finns oskyddade livsmedel, till exempel tapphall, kräver material som blir rena med de rengöringsmetoder som används.
- ☐ Rundade hörn/socklar för att underlätta rengöring i tillverkningsområdet.
- ☐ I våta tillverkningsområden ska golvet vara tätt och försett med golvbrunnar.
- ☐ Förebygg ansamling av smuts.
- ☐ Förebygg ansättning av kondens. Tillräcklig isolering mot kalla utrymmen/ytterväggar samt tillräcklig ventilation.
- ☐ Stängda ytterdörrar.
- ☐ Lager och förrådsutrymmen för ingredienser, tillsatser och förpackningsmaterial skyddar mot kontaminering (damm, kondens, avlopp, avfall mm). Torra, ventilerade. Ingenting förvaras på golvet. Inspektionslucka mellan vägg och föremål.

- ☐ Utrymme för rengöringsutrustning, kemikalier och andra farliga substanser. Skilt från förvaring av livsmedel, förpackningsmaterial och utrustning som kan komma i kontakt med livsmedel. Ventilerat så att rengöringsutrustning torkar mellan användningarna och så att dofter eller ämnen inte sprids oavsiktligt utanför utrymmet.
- ☐ Ventilationens luftflöden ska gå från rent till orent område.
- ☐ Ventilationsinstallationerna ska ha åtkomst för kontroll, underhåll och byte av filter.
- ☐ Tillräcklig belysning. Splitterskyddad i utrymmen med öppna råvaror, öppen produktion eller oskyddat förpackningsmaterial som kan komma i kontakt med livsmedel.
- ☐ Avlopp med tillräcklig kapacitet för förväntad avloppsmängd, inget flöde från förorenat till rent område.
- ☐ Tillräckligt antal handtvättställen, utrustade med flytande tvål och torkfläkt/torkpapper
 - Det är en fördel (men inte lagstiftningskrav) om kranarna är så kallade "icke handmanövrerade".
- ☐ Tillräckligt antal hygieniska toaletter utrustade med handtvätt.
 - Toaletterna ska inte öppnas direkt mot produktions-, förpacknings- eller lagringsutrymmen.
- ☐ Omklädningsutrymmen placerade så att personal som hanterar livsmedel kan förflytta sig till produktionslokalen utan att arbetsklädernas renhet försämras.
- ☐ Personalmatsal och förvaring av personalmat och konsumtion ska vara placerad så att möjligheten för kontaminering av produktionslokaler minimeras, särskilt med tanke på allergener.

Lagtext om livsmedelslokaler

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Bilaga II

KAPITEL I

Allmänna regler för livsmedelslokaler

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
 - a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,
 - b) vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till

livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor,

- c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning, och
- d) när det är nödvändigt, erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.

3. Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.

4. Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.

5. Det skall finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent område skall förhindras. Ventilationssystem skall vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.

6. Sanitära utrymmen skall ha adekvat naturlig eller mekanisk ventilation.

7. Livsmedelslokaler skall ha adekvat naturlig och/eller artificiell belysning.

8. Avloppen skall vara adekvata för avsett ändamål. De skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks. Om avloppen är helt eller delvis öppna skall de vara utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta, i synnerhet en yta där livsmedel som kan utgöra en allvarlig risk för slutkonsumenter hanteras.

9. När det är nödvändigt skall det finnas adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen.

10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

Lagtext om lokaler för beredning

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien Bilaga II

KAPITEL II

Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas, inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel, skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:

a) Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.

b) Väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

c) Innertak (eller, om innertak saknas, insidan på yttertak) och installationer som är fästa i taket skall vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.

d) Fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.

e) Dörrar skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta och icke absorberande material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

f) Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

2. Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

3. Adekvata möjligheter skall, när det är nödvändigt, finnas för att skölja livsmedel. Vaskar och liknande faciliteter för sköljning av livsmedel skall ha adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten i enlighet med kraven i kapitel VII, och de skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.

Vatten i verksamheten

Vatten är en viktig ingrediens i bryggeriets produkter och vi använder vatten när vi tvättar händerna, rengör lokalerna och utrustningen. Vatten som används i bryggeriet ska vara av dricksvattenkvalitet. Slangar och munstycken håller vi rena för att undvika att sjukdomsframkallande mikroorganismer eller kemiska föroreningar överförs till våra produkter via vattnet. Vattenkvaliteten behöver kontrolleras vid de punkter där vattnet används i verksamheten för att säkerställa att det interna ledningsnätet, kranar slangar och annan utrustning inte påverkar vattenkvaliteten negativt.

Dricksvatten från egen brunn/eget vattenverk omfattas av särskilda lagstiftningskrav enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (SLV FS 2022:12) om dricksvatten. Bland annat krav på allmänna hygienregler, HACCP-baserat förfarande för dricksvattenproduktionen, gränsvärden för mikrobiologiska och kemiska parametrar samt krav på att följa ett undersökningsprogram som ska fastställas av kontrollmyndigheten. Detaljerna för egen dricksvattenproduktion omfattas inte av bryggeriernas branschriktlinjer för öl.

Rutiner för vatten

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

- ☐ Det ska finnas tillräckligt med dricksvatten för produktionsprocesserna.
- ☐ Om vatten tas från egen brunn/eget vattenverk ska det vara registrerat hos kontrollmyndigheten och det fastställda undersökningsprogrammet ska följas.
- ☐ Vatten som används som en ingrediens i produkten inklusive is och ånga, eller som kommer i kontakt med produkten eller produktkontakttygorna ska uppfylla alla kemiska- och mikrobiologiska krav för dricksvatten vid den punkt där de används. Dessa krav finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLV FS 2022:12) om dricksvatten.
- ☐ Om vattnet är klorerat ska kontroller försäkra att resthalten av klor är inom givna gränser vid punkten för användning.
- ☐ Vatten för rengöring eller tillämpningar där det finns risk för indirekt kontakt med produkten (mantlade kärl, värmeväxlare) ska uppfylla relevanta kvalitets- och mikrobiologiska krav.
- ☐ Det ska finnas en plan för åtgärder med produkter och processer vid kvalitetsproblem med vattnet. Planen ska säkerställa att produkter som når konsumenter är säkra, särskilt vid tillfällen när
 - vattenleverantören utfärdat kokningsrekommendationer för dricksvattnet,
 - undersökningen av dricksvatten i verksamheten visar på hälsomässiga avvikelser.

Lagtext om vatten

1. a) Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.

b) ... Rent vatten får också användas till extern rengöring. När rent vatten används ska det finnas lämpliga anordningar och förfaranden för vattenförsörjningen, så att denna användning inte utgör en källa till kontaminering av livsmedlen.

2. Om annat vatten än dricksvatten används för exempelvis brandbekämpning, framställning av ånga, kylning och andra liknande ändamål skall det ledas i särskilda, vederbörligen märkta ledningssystem. System för vatten som inte är avsett att användas som dricksvatten får inte ha någon förbindelse med dricksvattensystemen och tillbakaströmning skall inte kunna ske till dessa.

3. Återanvänt vatten som används vid bearbetning eller som ingrediens får inte utgöra någon risk för kontaminering. Det skall hålla dricksvattenkvalitet, såvida inte den behöriga myndigheten är övertygad om att vattenkvaliteten inte kan påverka det färdiga livsmedlets lämplighet.

5. Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller som kan kontaminera livsmedlen.

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLV FS 2022:12) om dricksvatten.

Kvalitetskrav

6§ Dricksvatten ska vara hälsosamt och rent, Det ska anses vara hälsosamt och rent om det

1. inte innehåller mikroorganismer, parasiter och ämnen i sådant antal eller sådana halter att de kan utgöra en potentiell risk för människors hälsa, och
2. uppfyller de gränsvärden som anges i bilaga 1.

7§ De värden som anges i bilaga 1 ska iakttas

.....

4. för dricksvatten som används i ett livsmedelsproducerande företag: vid den punkt inom företaget där det används."

...

Avfall

Det ska finnas rutiner för att identifiera, samla upp och ta bort avfall på ett sätt som förhindrar kontamination av produkter och tillverkningsutrymmen.

Rutiner för avfall

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

- ☐ Behållare för avfall, oätliga eller farliga ämnen ska vara;
 - tydligt avsedda för avfall så att ingen förväxling kan ske,
 - placerade på avsedda platser,
 - tillverkade av material som vid behov kan rengöras och desinficeras,
 - stängda när de inte "används".
- ☐ Avfall ska tas bort från produktionslokaler minst dagligen.
- ☐ Förvaring av avfall ska bara ske i utrymmen där livsmedel och rent förpackningsmaterial för livsmedel inte hanteras eller förvaras.

Lagtext om avfall

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Bilaga II

KAPITEL VI

Livsmedelsavfall

1. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.
2. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa

behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera.

3. Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

4. Allt avfall skall elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

Utrustningen

Materiel som kommer i kontakt med livsmedel ska vara utformat för att underlätta rengöring, desinfektion och underhåll. Kontaktytorna ska inte påverka eller påverkas av produkterna eller rengöringsmetoderna.

Rutiner för utrustningen

Överväg följande punkter för företagets utrustning:

- ☐ Hygienisk design:
 - släta, åtkomliga, rengörbara ytor, självavrinnande
 - användning av material som passar med de avsedda produkterna och rengöringsmedlen
 - konstrueras utan håligheter, skruvar och muttrar som försvårar rengöring.
- ☐ Rörledningar och kanaler ska vara rengörbara, avrinnande och utan döda ändar.
- ☐ Utrustningen ska vara utformad för att minimera kontakt mellan personalens händer och produkten.
- ☐ Produktkontaktytor ska vara tillverkade av material lämpliga för kontakt med livsmedel. De ska vara ogenomträngliga och stå emot rost och korrosion.
- ☐ Utrustning som används i värmeprocesser ska tåla temperaturer och uppehållstider som specificerats för produkten.
- ☐ Utrustning för värmebehandling eller kylning ska vara försedd med temperaturstyrning och temperaturövervakning

Lagtext om utrustningen

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Bilaga II

KAPITEL V

Utrustningskrav

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall

- a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
- b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras,

c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras, och

d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig.

2. När det är nödvändigt skall utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar så att det kan garanteras att denna förordning följs.

3. Om det är nödvändigt att använda kemiska ämnen för att förhindra att utrustningen och behållarna rostar, skall de användas enligt god praxis.

Underhåll

Lokaler och utrustning i verksamheten behöver underhållas för att allt ska fungera som man tänkt för att upprätthålla produktionen och produktsäkerheten. Från livsmedelslagstiftningens utgångspunkt är det alltid livsmedelsföretagaren som är ansvarig för att livsmedlen inte förorenas på grund av bristande underhåll. I värsta fall, om livsmedelsföretagaren inte kan åtgärda underhållsbrister som kan leda till förorening av produkten så måste den delen av produktionen upphöra tills underhållet utförts.

Förändringar som sker gradvis kan vara svåra att upptäcka. Därför behöver underhållsbehovet kontrolleras vid särskilda tillfällen när man bestämt sig för att se vad som behöver åtgärdas. Då går man igenom lokalerna och utrustningen enligt ett planerat system för att komma ihåg allt. rengöringen ska vara enkel och för att allt ska fungera som man planerat.

Mycket av utrustningen kräver regelbunden service och underhåll. Allt sådant underhåll behöver vara planerat så det inte medför större störningar i produktionen än nödvändigt.

Underhållsrutiner

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

Om det behövs för ett effektivt genomförande ska delar av underhållsrutinerna vara skriftliga.

- ☐ Underhållsbehov ska uppmärksammas och åtgärdas direkt. Underhållsarbete som inte kan genomföras direkt ska planeras in. Då ska underhållsarbete som påverkar produktsäkerheten prioriteras. Akuta åtgärder kan vara nödvändiga och inbegripa produktionsstopp och återkallande av produkter.
- ☐ Underhållsronder ska genomföras som omfattar samtliga lokaler och all utrustning över tid, minst årligen.
- ☐ Det ska finnas rutiner för planerat underhåll av all utrustning som används för att styra eller övervaka livsmedelsburna hälsofador.
 - CIP-system
 - Styr- och reglerutrustning
 - Ventiler
 - Pumpar
 - Vågar och doseringsutrustning
 - Filter, såll och silar
 - Termometrar och temperaturgivare
 - Värmeväxlare
 - Flödesmätare
 - Ventilation
 - Kylmaskiner
 - Vattenslangar, kranar och munstycken
 - Kapsyleringsmaskiner

- ☐ Underhållspersonal ska följa hygienrutinerna som gäller i den hygienzon där arbetet utförs.
- ☐ Allt underhållsarbete ska genomföras på ett sätt som inte äventyrar produktsäkerheten. Till exempel får inte livsmedel förorenas direkt eller indirekt via utrustning som förorenas.
- ☐ Alla utbytesdelar och allt ersättningsmaterial som kan komma i kontakt med livsmedel ska uppfylla livsmedelslagstiftningens krav för sådan kontakt.
- ☐ Alla ämnen som inte tvättas bort fullständigt, till exempel smörjoljor, som används där de kan kontaminera livsmedel, ska vara av livsmedelskvalitet.
- ☐ Efter genomfört underhåll ska utrustning och området runt omkring rengöras så att inte livsmedel kan förorenas.

Lagtext om underhåll

**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING
(EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om
livsmedelshygien**
Bilaga II
KAPITEL I
Allmänna regler för livsmedelslokaler
1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
b) vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor,

Rengöring

Rengörings och desinfektionsrutiner ska finnas för att säkerställa att livsmedelsprocessutrustning och omgivning hålls hygieniska. Rutinerna ska övervakas för att säkerställa att de fungerar och att resultatet blir tillräckligt bra.

Rengöringsutrustning och rengöringsmedel som används kan även i sig själva innebära faror. Dessa faror ska förebyggas med rutiner, till exempel för oavsiktligt spill av rengöringsmedel.

Rutinerna ska beskriva vad som ska rengöras (inklusive avlopp), ansvarig, hur rengöringen ska göras, vilken utrustning som ska användas, demonteringsbehov och hur man avgör att rengöringen varit effektiv.

Rutiner för rengöring:

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

Rengöringsutrustning och rengöringsmedel

- ☐ Rengörings-, desinficeringsmedel och kemikalier ska vara tydligt märkta och förvaras så att de inte kan förväxlas med livsmedel.
- ☐ All användning ska följa tillverkarens anvisningar.
- ☐ Städredskap och -utrustning ska vara hygieniskt utformade. De ska rengöras och hållas i skick så att de inte utgör en möjlig källa till kontaminering med mikroorganismer eller fysiska föremål.

Rengörings och eller desinficeringsinstruktionerna skall innehålla:

- ☐ Objekt som ska rengöras och/eller desinficeras.
- ☐ ansvarig för rengöringen
- ☐ metod
- ☐ frekvens
- ☐ Övervaknings- och verifieringsåtgärder
- ☐ inspektion efter rengöring
- ☐ inspektion före användning

Lagtext om rengöring

**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING
(EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om
livsmedelshygien**

Bilaga II

KAPITEL I

Allmänna regler för livsmedelslokaler

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall

a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,

10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

Skadedjur

Skadedjursangrepp kan leda till okontrollerbar kontamination av råvaror eller produkter och ska minimeras. Genom att förebygga övervaka och bekämpa skadedjur kan vi minimera sannolikheten.

Material och produkter som används för skadedjurskontroll och bekämpning ska vara utformade och hanteras så att de inte själva utgör risk för kontaminering. Skadedjursbekämpning ska skötas av särskilt kompetent personal, egen eller anlitad från ett skadedjursföretag.

Det är framförallt vid maltmottagningen och eventuellt returglas som insekter riskerar att komma in i hanteringen. Senare steg i processen säkerställer att eventuella insekter tas bort och inte utgör någon fara.

Rutiner för skadedjurskontroll

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

Förebygga skadedjur

- ☐ Hygien och rengöring för att undvika att skapa en miljö där skadedjur trivs.
- ☐ Håligheter, avlopp och andra möjliga ingångar för skadedjur ska tätas.
- ☐ Rätt utformade ytterdörrar, fönster eller ventilationsluckor för att minimera möjligheterna för att skadedjur ska kunna ta sig in.
- ☐ Lagringsrutiner som minimerar tillgång till livsmedel och vatten för skadedjur
- ☐ Material som angripits av skadedjur hanteras så att kontaminering av andra material eller områden förhindras.
- ☐ Undvik möjliga "boplatser" för skadedjur (håligheter, växtlighet runt anläggningen, ovidkommande föremål).
- ☐ Lagring utomhus? skydda från skadedjur (även fåglar)

Övervakning

- ☐ Uppmana all personal att vara uppmärksam och rapportera alla spår av skadedjur.
- ☐ Kontroll i samband med varumottagning är ett tillfälle när skadedjur kan upptäckas.
- ☐ Anlita externt skadedjursföretag eller ha egna utpekad personal med särskild kompetens som sköter skadedjurskontrollen.
- ☐ Lista med de indikatorer och ämnen som får användas i olika områden i anläggningen.
- ☐ Indikatorer och fällor utplacerade så att man kan upptäcka skadedjursaktivitet. Gör en skiss med indikatorernas och fällornas placering. Förhindra kontamination av material, produkter och verktyg som används i livsmedelslokalerna.

- ☐ Indikatorer och fällor ska vara anpassade för avsett skadedjur.
- ☐ Indikatorer och fällor ska inspekteras regelbundet för att upptäcka skadedjursaktivitet i tidigt skede.

Bekämpning

- ☐ Bekämpningsåtgärder ska påbörjas direkt när ett skadedjursangrepp rapporterats.
- ☐ Pesticider ska användas enbart av utbildad personal och styrs så att livsmedelshygieniska risker undviks. OBS! Kemikalielagstiftningen har särskilda krav på bekämpningsmedelsanvändning.
- ☐ Journaler över använda pesticider ska föras som visar typ, mängd, koncentration, var, när och hur det användes och mot vilket skadedjur.

Lagtext om skadedjur

**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING
(EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om
livsmedelshygien**

Bilaga II

KAPITEL I

Allmänna regler för livsmedelslokaler

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion,
placering och storlek skall

c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat
innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet
skadedjursbekämpning, och

Varumottagning

Varumottagningen är viktig för verksamheten. När en produkt accepteras vid mottagningen är det sedan företagets ansvar att den är godtagbar och kan användas i tillverkningen. Varorna ska uppfylla alla de kvalitetskrav som företaget har ställt vid beställningen. När varorna tas emot måste vi bedöma om de uppfyller våra krav. Om de inte gör det så måste vi bedöma om vi kan använda dem på ett säkert sätt ändå eller om varorna måste skickas tillbaka eller slängas bort.

Rutiner för varumottagning

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

- ☐ Leveransfordon före och under avlastning
 - säkerställ att kvalitet och säkerhet har upprätthållits under hela överföringen (obrutna förseglingar, inga skadedjursangrepp)
- ☐ Råvaror, tillsatser och förpackningsmaterial ska inspekteras, testas eller täckas av certifikat som visar att de uppfyller specificerade krav innan de godkänns för användning.
 - Plomberingar kontrolleras så att de är hela, utan tecken på manipulering.
 - Inspektionsfrekvensen och omfattningen baseras på farorna förknippade med den levererade varan enligt faroanalysen och tidigare erfarenheter av leverantören.
- ☐ Råvaror, tillsatser och förpackningsmaterial som inte godkänns ska hanteras så att de inte används oavsiktligt.
- ☐ Bulk-mottagningar – särskilda kontroller innan råvaran tas in i silo.

Lagtext om varumottagning

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Bilaga II

KAPITEL IX

Bestämmelser om livsmedelsprodukter

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.
2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga

förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.

3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

4. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att husdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).

5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl

vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.

6. Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.

8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

Förvaring

Under förvaring behöver vi skydda torra råvaror från fukt och alla insatsvaror från kontaminering. Vissa varor åldras under lagringen och det är bra att ha tydliga rutiner som gör att varor med kortast hållbarhetstid kvar används först.

Rutiner för förvaring

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

- ☐ rena, torra, välventilerade utrymmen
- ☐ skyddande från kontamination
 - allergener (var uppmärksam på varor med olika allergener),
 - damm,
 - kondens,
 - rök,
 - lukter,
 - avgaser (Bensin- eller dieseldrivna truckar ska inte användas i utrymmen där ingredienser eller produkter förvaras).
- ☐ Vid behov
 - Reglerad temperatur
 - Reglerad luftfuktighet
- ☐ Bulkbehållare ska vara avsedda enbart för livsmedel.
- ☐ Avfall och kemikalier (rengöringsmedel, verkstadskemikalier) ska förvaras skilt från livsmedel
- ☐ Särskild plats/avgränsning (eller användning av spärtejp vid behov) för produkter som inte uppfyller kraven (bland annat råvaror som inte godkänts vid mottagningskontroll, återkallade produkter, produkter som kontaminerats av/med skadedjur).
- ☐ System för lageromsättning (FIFO/FEFO) /First in first out – First expired first out/

Lagtext om förvaring

Allmänna regler för livsmedelslokaler (Kapitel I i Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2002)

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall

d) när det är nödvändigt, erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara

livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.

10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

Bestämmelser om livsmedelsprodukter (Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 852/2002)

2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.

3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får

inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.

8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

Förpackning och emballage

Fat, glasflaskor, kapsyler, aluminiumburkar och PET-flaskor är exempel på förpackningar som kommer i direkt kontakt med livsmedlet. De ska skydda drycken från kontaminering och får så klart inte själva tillföra ämnen till livsmedlet.

Det finns bestämmelser i livsmedelslagstiftningen som anger särskilda krav på material i kontakt med livsmedel. Leverantören ska skriva en "förklaring om överensstämmelse" (Declaration of Compliance, DoC) som bland annat ska ange hur materialet ska användas. För bryggeriet gäller det att se till att sådan dokumentation finns och att anvisningarna följs.

Rutiner för förpackningsmaterial i kontakt med livsmedel

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

- ☐ Säkerställ att inkommande fat, flaskor, korkar, kapsyler och burkar är rena eller att de rengörs innan fyllning.
- ☐ Säkerställ rätt lackering på insidan av aluminiumfat (intyg från tillverkaren).
- ☐ Begär "förklaring om överensstämmelse" för material av plast.
- ☐ Kontrollera att angivna förutsättningar i "förklaring om överensstämmelse" kan följas i verksamheten.
- ☐ Förvaring av materialet sker så att det inte kontamineras.
- ☐ Hantering av materialet så att materialet inte skadas.

Lagtext om förpackningar och emballage

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Bilaga II

KAPITEL X

Bestämmelser om inslagning och emballering av
livsmedel

1. Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering.
2. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.
3. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren.
4. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 1935/2004

av den 27 oktober 2004

om material och produkter avsedda att komma i
kontakt med livsmedel

Artikel 3

Allmänna krav

1. Material och produkter, inbegripet aktiva och intelligenta material och produkter, skall tillverkas i enlighet med god tillverkningssed så att de under normala eller förutsebara användningsförhållanden inte överför sina beståndsdelar till livsmedel i sådana kvantiteter som skulle kunna
 - a) utgöra en fara för människors hälsa, eller
 - b) medföra en oacceptabel förändring av livsmedlens sammansättning, eller
 - c) medföra en försämring av deras organoleptiska egenskaper.

...

Artikel 5

Särskilda åtgärder för grupper av material och produkter

1. För de grupper av material och produkter som anges i bilaga I och, där så är tillämpligt, för kombinationer av dessa material och produkter eller återvunna material och produkter som används vid tillverkning av dessa material och produkter, får särskilda åtgärder vidtas eller ändras av kommissionen.

...

Artikel 16

Förklaring om överensstämmelse

1. De särskilda åtgärder som avses i artikel 5 skall omfatta krav på att material och produkter som omfattas av åtgärderna åtföljs av en skriftlig förklaring där det anges att de överensstämmer med de bestämmelser som är tillämpliga på dem.

Bilaga I

Förteckning över de grupper av material och produkter som kan omfattas av särskilda åtgärder

1. Aktiva och intelligenta material och produkter
2. Lim och klister
3. Keramik
4. Kork
5. Gummi
6. Glas
7. Jonbytarhartser
8. Metaller och legeringar
9. Papper och kartong
10. Plast
11. Tryckfärger
12. Regenererad cellulosa
13. Silikoner
14. Textilvaror
15. Lack och ytskikt
16. Vaxer
17. Trä

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Artikel 1

Syfte

1. Denna förordning är en särskild åtgärd i den mening som avses i artikel 5 i förordning (EG) nr 1935/2004.

Artikel 15

Förklaring om överensstämmelse

1. I alla handelsled utom detaljhandelsledet ska det finnas en skriftlig förklaring i enlighet med artikel 16 i förordning (EG) nr 1935/2004 för material och produkter av plast, produkter från mellanleden i tillverkningen och de ämnen som är avsedda för tillverkning av sådana material och produkter.

2. Den skriftliga förklaring som avses i punkt 1 ska utfärdas av företagaren och innehålla de uppgifter som fastställs i bilaga IV.

BILAGA IV

Förklaring om överensstämmelse

Den skriftliga förklaring som avses i artikel 15 ska innehålla följande information:

1. Namn och adress för den företagare som utfärdar förklaringen om överensstämmelse.
2. Namn och adress för den företagare som tillverkar eller importerar material eller produkter av plast, produkter från mellanleden i tillverkningen eller ämnen som är avsedda för tillverkning av dessa material och produkter.
3. Namn på materialen, produkterna, produkterna från mellanleden i tillverkningen eller de ämnen som är avsedda för tillverkning av dessa material och produkter.
4. Datum för förklaringen.
5. Intyg om att materialen och produkterna av plast, produkterna från mellanleden i tillverkningen eller ämnena uppfyller de relevanta kraven i den här förordningen och i artiklarna 3, 11.5, 15 och 17 i förordning (EG) nr 1935/2004.
6. Lämplig information om de använda ämnena eller nedbrytningsprodukterna därav för vilka det i bilagorna I och II i denna förordning anges begränsningar och/eller specifikationer, för att företagare i senare led i kedjan ska kunna kontrollera att begränsningarna följs.
7. Lämplig information om de ämnen som omfattas av en livsmedelsrelaterad begränsning, som erhållits med hjälp av experimentella data eller teoretiska beräkningar av omfattningen av deras specifika migration, och vid behov med hjälp av renhetskriterier i enlighet med direktiv 2008/60/EG, 95/45/EG och 2008/84/EG, så att de personer som använder dessa material eller produkter kan följa relevanta EU-bestämmelser eller, om sådana inte finns, nationella bestämmelser om livsmedel.
8. Specifikationer för användningen av material eller produkter, t.ex.
 - i) typ eller typer av livsmedel som materialet eller produkten är avsedda att komma i kontakt med,

ii) tid och temperatur för hantering och lagring i kontakt med livsmedlet,
iii) det förhållande mellan den yta som kommer i kontakt med livsmedlet och volymen livsmedel som används för att fastställa om materialet eller produkten uppfyller villkoren.

9. Om en funktionell barriär används i ett flerskiktsmaterial eller en flerskiktsprodukt krävs ett intyg om att materialet eller produkten uppfyller kraven i artikel 13.2, 13.3 och 13.4 eller artikel 14.2 och 14.3 i denna förordning.

Utleverans och transport

När produkterna godkänns för distribution ska vi vara säkra på att de uppfyller alla krav på säkerhet och att all obligatorisk livsmedelsinformation följer med. Vi ska även veta var produkterna skickas, för spårbarhetens skull. Se vidare under avsnittet om spårbarhet.

God hygien och renlighet är viktigt även om produkterna är helt inneslutna i sina förpackningar. Förpackningen ska sedan hamna på ett bord och drycken konsumeras utan att flaskan eller burken behöver rengöras på vägen.

Det är viktigt att hantera produkterna så att förpackningarna inte skadas under distribution och transport.

Rutiner för utleverans och transport

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

Godkänn produkterna före distribution.

- ☐ Säkerställ att produktionen för de aktuella varorna fungerat som den ska.
- ☐ Säkerställ att all obligatorisk livsmedelsinformation finns med.

Fordon

- ☐ Användning
- ☐ Underhåll
- ☐ Rengöring

Behållare/tankar

- ☐ Användning
- ☐ Underhåll
- ☐ Säkerställ rengöring av tankar innan påfyllning sker.
- ☐ Kontrollera log för tidigare transporter i tanken innan påfyllning sker.
- ☐ Rengöring och desinfektion av ventiler, slangar och anslutningar för tankbilar.

Lagtext om utleverans och transport

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING

(EG) nr 178/2002

AVSNITT 4

LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGENS ALLMÄNNA KRAV

Artikel 14

Krav på livsmedelssäkerhet

1.

Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.

2.

Livsmedel skall anses som icke säkra om de anses vara

- a) skadliga för hälsan,
- b) otjänliga som människoföda.

3. När man fastställer **om ett livsmedel inte är säkert** skall man ta hänsyn till

- a) konsumenternas normala användningsförhållanden, och i alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan, och
- b) den information som ges konsumenterna, däribland information på etiketten eller annan information som konsumenterna har allmän tillgång till om hur man kan undvika särskilda skadliga effekter på hälsan av vissa livsmedel eller livsmedelskategorier.

4. När man fastställer **om ett livsmedel är skadligt för hälsan** skall man ta hänsyn till

- a) de tänkbara omedelbara och/eller kortsiktiga och/eller långsiktiga effekterna av livsmedlet, inte bara på den persons hälsa som konsumerar det, utan även på de kommande generationernas hälsa,
- b) tänkbara kumulativa toxiska effekter,
- c) vissa konsumentgruppers särskilda känslighet för ett livsmedel när livsmedlet är avsett för denna konsumentgrupp.

5.

När man fastställer **om ett livsmedel är otjänligt som människoföda** skall det tas hänsyn till om livsmedlet är olämpligt som människoföda i enlighet med dess avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttelse, försämring eller nedbrytning.

6.

Om ett icke säkert livsmedel ingår i ett parti, en sats eller en försändelse av samma kategori eller varuslag, skall man anta att allt livsmedel i det partiet, den satsen eller den försändelsen inte är säkert, utom om man efter en utförlig bedömning inte kan finna belägg för att resten av partiet, satsen eller försändelsen inte är säkert.

7.

Livsmedel som uppfyller de särskilda

gemenskapsbestämmelserna om livsmedelssäkerhet skall bedömas vara säkra avseende de aspekter som omfattas av de berörda gemenskapsbestämmelserna.

8.

Överensstämmelse av ett livsmedel med de särskilda bestämmelser som gäller för detta livsmedel skall inte hindra de behöriga myndigheterna från att vidta lämpliga åtgärder i syfte att införa begränsningar för dess utsläppande på marknaden eller att kräva att det dras tillbaka från marknaden om det finns anledning att misstänka att det trots denna överensstämmelse inte är säkert.

9.

När det inte finns några särskilda

gemenskapsbestämmelser skall livsmedel bedömas vara säkra när de uppfyller de särskilda bestämmelserna i den medlemsstats livsmedelslagstiftning på vars territorium dessa livsmedel marknadsförs, och dessa bestämmelser skall utformas och tillämpas utan att det påverkar tillämpningen av fördraget, särskilt artiklarna 28 och 30 i detta.

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 178/2002

Artikel 18

Spårbarhet

1.

Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

2.

Livsmedels- och foderföretagarna skall kunna ange alla personer från vilka de har erhållit ett livsmedel, ett foder, ett livsmedelsproducerande djur eller ett ämne som är avsett för eller som kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder.

I detta syfte skall livsmedels- och foderföretagarna ha system och förfaranden för att på begäran kunna lämna denna information till behöriga myndigheter.

3.

Livsmedels- och foderföretagarna är skyldiga att ha system och förfaranden för att kunna identifiera de andra företag som har erhållit deras produkter. Denna information skall göras tillgänglig för de behöriga myndigheterna på begäran.

4.

Livsmedel och foder som släpps eller sannolikt kommer att släppas ut på marknaden inom gemenskapen skall vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten med hjälp av tillämplig dokumentation eller information enligt tillämpliga krav i mer specifika bestämmelser.

Artikel 19

Skyldigheter för livsmedel: livsmedelsföretag

1.

Om en livsmedelsföretagare anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet skall han omedelbart inleda förfaranden för att dra tillbaka detta livsmedel från marknaden i de fall livsmedlet inte längre står under denna livsmedelsföretagares omedelbara kontroll och informera de behöriga myndigheterna om detta. Om produkten kan ha nått konsumenten skall han på ett effektivt och noggrant sätt informera konsumenterna om varför livsmedlet dragits tillbaka från marknaden, och vid behov återkalla livsmedel som konsumenterna redan har erhållit, om andra åtgärder är otillräckliga för att upprätthålla en hög hälsoskyddsnivå.

2.

En livsmedelsföretagare med ansvar för återförsäljning eller distribution som inte påverkar förpackningen, märkningen, säkerheten eller sammansättningen av livsmedlet skall inom ramen för sina respektive verksamheter inleda förfaranden för att dra tillbaka sådana produkter som inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet från marknaden och bidra till livsmedelssäkerheten genom att lämna den information som behövs för att spåra ett livsmedel i samarbete med producenter, bearbetningsföretag, tillverkare och/eller de behöriga myndigheterna.

3.

En livsmedelsföretagare skall omedelbart informera de behöriga myndigheterna om han anser eller har skäl att anta att livsmedel som släppts ut på marknaden kan vara skadliga för människors hälsa. Företagarna skall informera de behöriga myndigheterna om de åtgärder som vidtagits för att förhindra risker för konsumenten och får inte hindra eller avråda en person från att samarbeta, i enlighet med nationell lagstiftning och rättspraxis, med behöriga myndigheter, om detta

samarbete kan förhindra, minska eller undanröja en risk som uppstår på grund av ett livsmedel.

4.

Livsmedelsföretagarna skall samarbeta med de behöriga myndigheterna om åtgärder för att undvika eller minska riskerna med ett livsmedel som de tillhandahåller eller har tillhandahållit.

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Bilaga II

KAPITEL IV

Transport

1. Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.
2. Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering.
3. Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.
4. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare och/eller containrar/tankar som endast används för livsmedelstransporter. Sådana containrar skall vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt på ett eller flera gemenskapsspråk för att visa att de används för transport av livsmedel, eller vara märkta "endast för livsmedel".
5. Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transporter för att undvika risken för kontaminering.
6. Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.
7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

Spårbarhet

Spårbarhet är ett grundläggande krav i livsmedelslagstiftningen. Kravet om spårbarhet för livsmedel gäller för alla livsmedelsföretagare och kan användas både för att spåra osäkra livsmedel och som ett sätt att bekräfta att den information som ges om ett livsmedel är korrekt. Det är även ett krav från våra kunder. Vi som företagare ska kunna spåra våra livsmedel, ingredienser och förpackningsmaterial. Det betyder att vi ska ha ett system för att

- Kunna visa från vilka de har tagit emot livsmedel, ingredienser och kontaktmaterial (leverantörer),
- Kunna visa till vilka livsmedelsföretag de har levererat livsmedel och ingredienser (gäller inte leverans till slutkonsument) och
- Kunna informera myndigheterna om detta då det efterfrågas

Vi måste kunna lämna information till myndigheten när myndigheten begär det, inte bara när det finns ett problem med produkten, utan även när myndigheten vill kontrollera om och hur vårt system fungerar även om reglerna i livsmedelslagstiftningen inte ställer krav på intern spårbarhet.

Kvalitativ spårbarhet, kvantitativ spårbarhet och mängdbalans

När myndigheten kontrollerar spårbarhet kan den göra det på olika sätt och av olika skäl. Ibland behöver kontrollmyndigheterna göra djupgående kontroller för att verifiera att den information som ges om livsmedlet är korrekt, till exempel vad gäller ingredienser, svenskt ursprung, närproducerat eller ekologiskt. Konsumenter och livsmedelsföretag är ofta villiga att betala mer för livsmedel kopplade till sådana mervärden. Därför kan det vara extra viktigt att verifiera att livsmedelsinformationen är korrekt för sådana produkter eller ingredienser i ett livsmedel. Se artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011 samt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

Kvalitativ spårbarhet

Kvalitativ spårbarhet innebär att spåra livsmedel utan given mängd, genom att kontrollera följesedlar, fakturor eller kvitton samt eventuell visuell kontroll, till exempel kontroll mot receptur och förpackningar. Denna typ av spårbarhet använder företag sig av exempelvis när osäkra livsmedel behöver återkallas.

Tips på relevanta frågor:

- Vilka livsmedel har tagits emot?
- Vilka livsmedel har levererats vidare?
- Vilken/vilka anläggningar har livsmedlet levererats från?
- Vilken/vilka anläggningar har det levererats till?

Kvantitativ spårbarhet

Kvantitativ spårbarhet innebär spårning av livsmedel där både mängd och typ av ett eller flera livsmedel verifieras, till exempel mängden råvara som ingår i en sammansatt slutprodukt. Det kan användas för att verifiera exempelvis:

- att ett livsmedel har en viss köttthalt som stämmer med den angivna, eller
- att ett livsmedel har ett visst ursprung som stämmer med det angivna, eller
- att ett livsmedel som saluförs som ekologiskt också uppfyller lagstiftningens krav för det, eller
- att ett livsmedel överensstämmer med det som anges på menyn.

Den kvantitativa spårbarheten görs till exempel genom granskning av företagets egna rutiner, test av företagets system för spårbarhet, verifiering av följesedlar, fakturor eller kvitton samt visuell kontroll av anläggningen. Även kontroll och verifiering av företagets returer, kassationer och avfall kan ingå. Om ett sammansatt livsmedel granskas, bör man utgå från receptet på slutprodukten.

Livsmedelsföretaget ska på begäran för kontrollmyndigheten kunna visa att en viss produkt stämmer överens med livsmedelsinformationen som ges om den. En förutsättning för detta är som regel att livsmedelsföretaget har en viss spårbarhet inom företaget eftersom det annars är det svårt att verifiera att den information som ges om livsmedel är korrekt, och därmed inte vilseleder konsumenter eller andra livsmedelsföretag. Se artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Tips på relevanta frågor:

- Vilka mängder av livsmedel har använts i en specifik batch/tillverkningsomgång?
- Vad har köpts in?
- Hur mycket har köpts in?
- Från vilken/vilka anläggningar har det köpts in?
- När köptes det in?
- Vad finns kvar i anläggningen?
- Hur mycket av slutprodukten har sålts?
- Till vilken/vilka anläggningar har slutprodukten sålts?
- Hur mycket av slutprodukten finns kvar i anläggningen?
- Har något, och i så fall hur mycket returnerats från kund?
- Har något kasserats och i så fall hur mycket?
- Hur tar företaget hand om sina kasserade/returnerade livsmedel?

Mängdbalans

Mängdbalans-/massbalansberäkning är en metod för att kontrollera kvantitativ spårbarhet. Genom metoden jämförs den inköpta mängden med den utgående mängden för ett visst utvalt livsmedel.

Mängdbalansberäkningar kan göras i syfte att säkerställa att livsmedel inte hamnar utanför den synliga livsmedelskedjan. Metoden kan också användas som ett sätt att verifiera de uppgifter som företaget lämnat eller som anges på förpackningen.

Ett första steg är att börja med att granska en produkts ingrediensförteckning och jämföra med dess receptur. Efter det bestäms vilket/vilka ingående livsmedel som är relevanta att göra mängdbalansberäkningar för. Som hjälp för att bestämma vilka livsmedel som bör kontrolleras närmare kan man använda sig av uppgifter i ett inkommande tips, tillgången av olika råvaror på marknaden och aktuellt pris på olika livsmedel.

I nästa steg bestäms vilken tidsperiod som kan vara relevant för beräkningen. Hur den relevanta tidsperioden bestäms beror på vad som ska granskas. Som hjälp för att bestämma tidsperiod kan man behöva väga in uppgifter som framkommit exempelvis under ett kontrollbesök, se punktlistan med relevanta frågor att ställa vid kontroll av kvantitativ spårbarhet.

Tips på hur beräkning av mängd- /massbalans kan utföras vid kontroll

- Välj ut ett specifikt livsmedel
- Bestäm tidsperiod för beräkningen
- För in värden i formel nedan

(Ingående lager vid startdatum + inköp under perioden) - (utgående lager vid slutdatum + kassationer/svinn + försäljning under perioden) = mängd- /massbalans

Resultatet av en mängd-/massbalansberäkning bör redovisa att ingående volym är lika stor som utgående volym. Det kan finnas skäl att godta en mindre differens utifrån en rimlig förklaring från företagaren. Gör det inte det kan det indikera på risk för att ett bedrägligt förfarande har skett. Det kan då finnas skäl för myndigheten att titta närmare på detta. Se artikel 9.2 i förordning (EU) 2017/625.

Rekommenderade rutiner för spårbarhet

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

Varor vi tar emot (råvaror och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel)

Rutiner så att vi kan ange

- ☐ namnet på och adressen till våra leverantörers anläggningar,
- ☐ vilken typ av produkt vi har tagit emot och
- ☐ när vi fick leveransen (datum) eller andra uppgifter som identifierar leveransen.

Varor vi levererar

Rutiner så att vi kan ange

- ☐ namnet på och adressen till våra mottagares anläggningar,
- ☐ vilken typ av produkt som har levererats och
- ☐ leveransdatum och mängd eller andra motsvarande uppgifter om leveransen.

Spara dokumentationen

- ☐ Bestäm hur länge informationen sparas.
 - Hela hållbarhetstiden plus sex månader är ett minimum.

Tillägg för intern spårbarhet:

- ☐ Leverantörerna förser sina leveranser med unika identifierare (LOT nr, batch nr)
- ☐ Vi har unika bryggnummer och tappningsnummer.
- ☐ Genom att kombinera en registrering av leverantörernas LOT nr och våra egna bryggnummer och tappningsnummer kan vi uppfylla lagstiftarens och dagligvaruhandelns krav.

LOT nr i silo?

I en silo uppstår naturligtvis ett litet problem att helt skilja den ena leveransen från den andra. Det är ju som regel kvar någon malt av den förra leveransen när det nya kommer. På följesedeln står ett "Blend number" som unikt identifierar denna sändning.

Lagtext om spårbarhet

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING
(EG) nr 178/2002 Artikel 18

Spårbarhet

1. Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.
2. Livsmedels- och foderföretagarna skall kunna ange alla personer från vilka de har erhållit ett livsmedel, ett foder, ett livsmedelsproducerande djur eller ett ämne som är avsett för eller som kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder.

I detta syfte skall livsmedels- och foderföretagarna ha system och förfaranden för att på begäran kunna lämna denna information till behöriga myndigheter.

3. Livsmedels- och foderföretagarna är skyldiga att ha system och förfaranden för att kunna identifiera de andra företag som har erhållit deras produkter. Denna information skall göras tillgänglig för de behöriga myndigheterna på begäran.
4. Livsmedel och foder som släpps eller sannolikt kommer att släppas ut på marknaden inom gemenskapen skall vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten med hjälp av tillämplig dokumentation eller information enligt tillämpliga krav i mer specifika bestämmelser.

Återkallande

Trots alla ansträngningar att tillverka och sälja perfekta produkter så kan det bli fel. Misstänker man att det finns skadliga produkter till försäljning eller hemma hos konsumenter är det nödvändigt att återkalla produkterna.

Rutiner för återkallelser

Överväg följande punkter för rutinerna i företaget:

- ☐ En beskrivning av LOT nr/Bryggnummer/Bäst före-märkningen så att man på ett säkert sätt kan avgöra vilka varor som ska återkallas.
- ☐ Uppgifter om leveranser, produkter och mottagare ska finnas kvar minst tills hållbarhetstiden gått ut och ytterligare sex månader. Uppgifterna ska vara lätt tillgängliga så att rätt mottagare och rätt produkter kan lokaliseras vid ett eventuellt återkallande. (Se rutinerna för spårbarhet!)
- ☐ Alla reklamationer som handlar om produkternas säkerhet ska dokumenteras och alla åtgärder som vidtas ska dokumenteras. När produkter återkallas till följd av omedelbar livsmedelssäkerhetsfara ska andra produkter, producerade under samma förhållanden också utvärderas.
- ☐ En återkallelsegrupp ska finnas på företaget. Var och ens roll ska beskrivas.
- ☐ Rutiner, steg för steg, ska finnas nedskrivet och ta med olika typer av återkallelser; från grossist, från andra livsmedelsföretag (butiker/restauranger), från konsumenter.
- ☐ Kommunikationskanalerna ska identifieras för att nå grossister, butiker, restauranger och konsumenter. En lista över viktiga kontakter vid återkallelse ska upprätthållas.
- ☐ Metoder för att ta hand om återkallade produkter.

Lagtext om återkallelse

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING
(EG) nr 178/2002 Artikel 19

Skyldigheter för livsmedel: livsmedelsföretag

1. Om en livsmedelsföretagare anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet skall han omedelbart inleda förfaranden för att dra tillbaka detta livsmedel från marknaden i de fall livsmedlet inte längre står under denna livsmedelsföretagares omedelbara kontroll och informera de behöriga myndigheterna om detta. Om produkten kan ha nått konsumenten skall han

på ett effektivt och noggrant sätt informera konsumenterna om varför livsmedlet dragits tillbaka från marknaden, och vid behov återkalla livsmedel som konsumenterna redan har erhållit, om andra åtgärder är otillräckliga för att upprätthålla en hög hälsoskyddsnivå.

2. En livsmedelsföretagare med ansvar för återförsäljning eller distribution som inte påverkar förpackningen, märkningen, säkerheten eller sammansättningen av livsmedlet skall inom ramen för sina respektive verksamheter inleda förfaranden för att dra tillbaka sådana produkter som inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet från marknaden och bidra till livsmedelssäkerheten genom att lämna den information

som behövs för att spåra ett livsmedel i samarbete med producenter, bearbetningsföretag, tillverkare och/eller de behöriga myndigheterna.

3. En livsmedelsföretagare skall omedelbart informera de behöriga myndigheterna om han anser eller har skäl att anta att livsmedel som släppts ut på marknaden kan vara skadliga för människors hälsa. Företagarna skall informera de behöriga myndigheterna om de åtgärder som vidtagits för att förhindra risker för konsumenten

och får inte hindra eller avråda en person från att samarbeta, i enlighet med nationell lagstiftning och rättspraxis, med behöriga myndigheter, om detta samarbete kan förhindra, minska eller undanröja en risk som uppstår på grund av ett livsmedel.

4. Livsmedelsföretagarna skall samarbeta med de behöriga myndigheterna om åtgärder för att undvika eller minska riskerna med ett livsmedel som de tillhandahåller eller har tillhandahållit.

Mikrobiologiska kriterier

Förordningen (EU) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel 2073/2005 innehåller inga relevanta kriterier för öl eller råvaror till öl.

Livsmedelsinformation och märkning

All information om livsmedlet ska vara korrekt, tydlig, lätt att förstå för konsumenten samt att den inte får vilseleda. Det gäller allt som anges på förpackningen, men även påståenden, skyltning och reklam. I Förordning (EU) nr 1169/2011 "informationsförordningen" finns detaljerade bestämmelser och undantag som gäller alla livsmedel. Som komplement finns ytterligare regler som gäller för Sverige, dessa finns i Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation. I tabell 5 sammanfattas kraven för de obligatoriska märkningsuppgifterna. Lagtexten kopplat till respektive krav redovisas efter rekommenderade checklistor för märkning av tre olika typer av "ölleveranser"; konsumentförpackning, ölfat och bulk.

Tabell 5. Livsmedelsinformation som krävs med exempel samt undantag och kommentarer för öl som säljs i Sverige.

Krav	Exempel	Undantag	Kommentarer
a. Beteckning (a, e och k ska finnas i samma synfält)	Öl	Inga undantag	Om namnet på produkten är på ett annat språk, till exempel "X-Ale" eller "Y-beer" så måste det finnas en kompletterande beteckning på svenska som innehåller ordet "öl".
b. Ingrediensförteckning	Ingredienser: Vatten, KORMALT, humle, jäst.	Inte obligatoriskt för drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol.	Ingredienserna ska anges i ordning efter vikt vid beredningstillfället. Ingredienser som utgör mindre än 2 viktprocent får anges i annan ordning efter de andra ingredienserna.
c. Allergener	Framhävs genom avvikande typsnitt, stil eller färg i ingrediensförteckningen (Se KORMALT i ingrediensförteckningen ovan). Om ingrediensförteckning inte finns: Innehåller: kornmalt.	Här finns inga undantag . Det är alltid obligatoriskt att ange allergenerna.	Det är bara allergener som tagits med i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 som ska framhävas.
d. Mängd av vissa ingredienser			Kravet bedöms inte vara aktuellt för öl.

Krav	Exempel	Undantag	Kommentarer
e. Nettokvantitet (a, e och k ska finnas i samma synfält) Swedacs föreskrifter (STAFS 2017:1) om färdigförpackade varor innehåller regler om hur volymen ska bestämmas.	0,33 l eller 3,3 dl (bara i Sverige) eller 33 cl eller 330 ml OBS! krav på viss minsta teckenstorlek för siffervärdet vid olika volymer: Över 100 cl - 6 mm hög 20 cl - 100 cl – 4 mm hög 5 cl – 20 cl – 3 mm hög	Flerpack, som innehåller minst två mindre förpackningar: t.ex. 6x33 cl Men om antalet mindre förpackningar är lätt att se från utsidan och minst en uppgift om volymen i de mindre förpackningarna är synlig så behövs inte uppgiften om antalet.	För volymer från 5 ml upp till 10 liter gäller (enligt STAFS 2017:1): Volymen ska gälla vid 20°C. Antingen mäts innehållet i varje enskild förpackning <u>eller</u> så utförs statistiska stickprovskontroller som ska uppfylla lagstiftningens referensmetoder. Vid mätning ska det vara säkerställt att det faktiska innehållet i <u>varje förpackning</u> minst uppgår till den nominella volymen som anges på förpackningen. Om inte varje förpacknings faktiska innehåll mäts så måste det finnas system för statistisk stickprovskontroll.

f. Bäst före datum Uppgift om datum för minsta hållbarhet gäller ej drycker som innehåller minst 10 volymprocent alkohol.	Bäst före 01-08-25, Alt. 1 augusti 2025		Orden "Bäst före" måste finnas med när uppgift om dag lämnas. Ordningen ska alltid vara dag, följt av månad och år.
	Bäst före 1 augusti		Vid hållbarhetstid kortare än 3 månader får man utelämnat årtalet.
	Bäst före utgången av juli 2025		Vid hållbarhet längre än tre månader, högst 18 månader behöver man inte ange dag. Då ska ordalydelsen vara "Bäst före utgången av"
	Bäst före: se kapsylen		Om datumet anges på en plats där inte orden "Bäst före" ryms eller inte kommer med av tekniska orsaker är det tillåtet att ange en hänvisning.
g. Förvaring			Uppgiften behövs bara om den har betydelse för hållbarheten och om villkoren för hållbarhet ändras efter förpackningen öppnats. Vi har bedömt att det inte är nödvändigt för öl.
h. Livsmedelsföretag (namn och adress)	Företagets namn och postadress	För den svenska marknaden kan postadressen ersättas med telefonnummer eller webbplats (under förutsättning att postadress framgår på webbplatsen).	Uppgift om livsmedelsföretagets postadress är <u>inte</u> en uppgift om ursprung (kravet nedan).
i. Ursprung / härkomstplats	Sverige eller Roslagen	Bara obligatoriskt om avsaknaden av uppgiften kan vilseleda konsumenten om ölets ursprung eller härkomstplats.	Om till exempel namn eller bilder ger konsumenten anledning att tro att ölet kommer från ett visst land, en region eller plats så måste man ange det riktiga ursprunget. OBS Uppgift om livsmedelsföretagets postadress (kravet ovan) är inte en uppgift om ursprung.
j. Bruksanvisning	-	-	Kravet är inte aktuellt för de öl och förpackningstyper för öl som finns på marknaden idag.

k. Alkoholhalt (a, e och k ska finnas i samma synfält)	Alkohol: 2,2 volymprocent eller Alk. 2,2 vol.%	Inte obligatoriskt för drycker med mindre än 1,2 volymprocent alkohol.	Alkoholhalten ska anges med en decimal. Alkoholhalten ska bestämmas vid +20 °C. Avvikelsen får vara max $\pm 0,5$ volymprocent för öl med alkoholhalt under 5,5 volymprocent och max ± 1 volymprocent för öl med högre alkoholhalt.
l. Näringsdeklaration ska anges i tabellform om utrymme finns	Näringsdeklaration per 100 ml: Energi 80 kJ/20 kcal Fett 0,5 g -varav mättat fett 0,5 g Kolhydrat 3,8 g -varav sockerarter 0,5 g Protein 0,5 g Salt 0,1 g	Inte obligatoriskt för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol.	
	Näringsdeklaration per 100 ml: Energi... 176 kJ/42 kcal	Inte obligatoriskt för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol.	Om man frivilligt märker med näringsdeklaration för öl som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol är det tillåtet att bara ta med energiinnehållet.

Rutiner för livsmedelsinformation

Överväg följande punkter i rutinerna i företaget:

Säkerställ att varje konsumentförpackning har rätt information.

- ☐ Beteckning
- ☐ Ingrediensförteckning (Om alkoholhalt upp till 1,2 volymprocent)
- ☐ Allergener framhävda i ingrediensförteckningen (Om ingrediensförteckning inte finns – anges "Innehåller:" följt av allergenet.)
- ☐ Nettokvantitet i enheten liter, deciliter, centiliter eller milliliter. Den faktiska volymen är säkerställd med mätning av varje förpackning eller kontrollerad i system för statistisk stickprovskontroll.
- ☐ Hållbarhetsdatum och texten "Bäst före"

- ☐ Livsmedelsföretagets namn och adress (telefonnummer eller webbplats accepteras som adress för öl på svenska marknaden.)
- ☐ Uppgift om ursprung eller härkomstplats (om avsaknaden av uppgiften kan vara vilseledande för konsumenten).
- ☐ Alkoholhalt (för öl med minst 1,2 vol.%) och med högst en decimal.
- ☐ Näringsdeklaration (för öl med mindre än 1,2 vol.% alkohol.
- ☐ Beteckning, nettokvantitet och alkoholhalt i samma synfält.
- ☐ Teckenstorleken är minst 1,2 mm hög på bokstaven "lilla x".

Säkerställ att varje ölfat har rätt information på ölfatet

- ☐ Beteckning
- ☐ Hållbarhetsdatum och texten "Bäst före"
- ☐ Livsmedelsföretagets namn och adress (telefonnummer eller webbplats accepteras som adress för öl på svenska marknaden.)

Samt följande uppgifter i handelsdokument som antingen åtföljer leveransen eller skickas före (om de inte anges på ölfatet).

- ☐ Ingrediensförteckning (Om alkoholhalt upp till 1,2 volymprocent)
- ☐ Allergener framhävda i ingrediensförteckningen (Om ingrediensförteckning inte finns – anges "Innehåller:" följt av allergenet.)
- ☐ Nettokvantitet i enheten liter, deciliter, centiliter eller milliliter. Om volymen är högst 10 liter ska den faktiska volymen vara säkerställd med mätning av varje förpackning eller kontrollerad i system för statistisk stickprovskontroll.
- ☐ Livsmedelsföretagets namn och adress (telefonnummer eller webbplats accepteras som adress för öl på svenska marknaden.)
- ☐ Uppgift om ursprung eller härkomstplats (om avsaknaden av uppgiften kan vara vilseledande för konsumenten).
- ☐ Alkoholhalt (för öl med minst 1,2 vol.%) och med högst en decimal.
- ☐ Näringsdeklaration (för öl med mindre än 1,2 vol.% alkohol.

Säkerställ att varje bulkleverans av öl har rätt information i handelsdokument som åtföljer leveransen eller skickas före.

- ☐ Beteckning
- ☐ Ingrediensförteckning (Om alkoholhalt upp till 1,2 volymprocent)
- ☐ Allergener framhävda i ingrediensförteckningen (Om ingrediensförteckning inte finns – anges "Innehåller:" följt av allergenet.)
- ☐ Nettokvantitet i enheten liter, deciliter, centiliter eller milliliter.
- ☐ Hållbarhetsdatum och texten "Bäst före"
- ☐ Livsmedelsföretagets namn och adress (telefonnummer eller webbplats accepteras som adress för öl på svenska marknaden.)
- ☐ Uppgift om ursprung eller härkomstplats (om avsaknaden av uppgiften kan vara vilseledande för konsumenten).
- ☐ Alkoholhalt (för öl med minst 1,2 vol.%) och med högst en decimal.
- ☐ Näringsdeklaration (för öl med mindre än 1,2 vol.% alkohol.
- ☐ Teckenstorleken i följesedeln ska vara läsbar för mottagaren.

Lagtext om livsmedelsinformation

Lagtexten om livsmedelsinformation är omfattande och det finns många hänvisningar mellan artiklar och bilagor. Här har vi lagt samman artikeltexten, alltid på färgad bakgrund, med texten från hänvisningar. På så vis kan man få en samlad bild över bestämmelserna för respektive uppgift.

Några definitioner i lagtexten

Det är nödvändigt att veta vad lagstiftningen menar med olika begrepp för att kunna informera och märka rätt. I informationsförordningens inledning finns definitionerna. Vi har valt ut några med särskild betydelse i samband med livsmedelsinformation för öl. Se tabell 6.

Tabell 6. Några begrepp som definieras i lagtexten.

Begrepp	Exempel	Kommentar
Färdigförpackat livsmedel	Försluten burk eller flaska med öl.	
Ingrediens	Vatten, malt, humle, jäst	Processhjälpmiddel räknas inte som ingrediens.
Härkomstplats	Roslagen	Definitionen klargör att livsmedelsföretagets namn och adressuppgifter inte är uppgift om härkomstplats.

Begrepp	Exempel	Kommentar
Märkning	Alla uppgifter på förpackningen som kan uppfattas gälla livsmedlet.	Även bilder och illustrationer som kan uppfattas gälla livsmedlet ingår i märkningen
Synfält	Allt du kan se samtidigt på förpackningen. Beteckning, nettokvantitet och alkoholhalt ska finnas i samma synfält; ”ÖL alk. 2,2 vol.% 33 cl”	Runda förpackningar som flaskor och burkar tillåts att man vrider en aning. Inom samma halvcirkel är därför att betrakta som samma synfält.
Vedertagen beteckning	Öl	En beteckning som konsumenterna vet vad det är utan ytterligare förklaring.

Förordning (EG) nr 178/2002

Artikel 16

Presentation

Utan att det påverkar tillämpningen av mer specifika bestämmelser i livsmedelslagstiftningen får konsumenterna inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel eller foder märks, marknadsförs och presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, de förpackningsmaterial som används, det sätt på vilket de arrangeras, den miljö i vilken de exponeras och den information om dem som finns tillgänglig oavsett medium.

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

KAPITEL I

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

Artikel 1

Definitioner

e) färdigförpackat livsmedel : en enskild vara som i oförändrat skick är avsedd att tillhandahållas slutkonsumenter och storhushåll och som består av ett livsmedel och den förpackning i vilken det placerades innan det erbjöds till försäljning, oavsett om förpackningen omsluter livsmedlet helt eller endast delvis, men i varje fall så att förpackningen omsluter livsmedlet på ett sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras; livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska inte anses vara färdigförpackade livsmedel.

f) ingrediens: varje ämne eller produkt, inklusive aromer, livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer, och varje beståndsdel i en sammansatt ingrediens som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och

som finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form; restprodukter ska inte anses vara ingredienser.

g) härkomstplats: plats som det uppges att ett livsmedel kommer från och som inte är det ursprungsland som fastställts i enlighet med artiklarna 23–26 i förordning (EEG) nr 2913/92. Livsmedelsföretagarens namn, firmanamn eller adress på etiketten utgör inte en uppgift om livsmedlets ursprungsland eller härkomstplats i enlighet med denna förordning.

h) sammansatt ingrediens: en ingrediens som i sig är en produkt av mer än en ingrediens.

i) etikett: varje påskrift, märke, illustration eller annan beskrivning som återges i skrift, tryck, stencil, prägling, relief eller stämpel på en förpackning eller behållare som innehåller livsmedel eller som fästs på dessa.

j) märkning: ord, uppgift, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som gäller ett livsmedel och anbringas på förpackning, dokument, meddelande, etikett, ring eller krage som medföljer eller avser sådant livsmedel.

k) synfält: samtliga ytor på en förpackning som kan läsas ur en och samma synvinkel.

l) huvudsakligt synfält: det synfält på en förpackning som konsumenten mest sannolikt genast ser vid köptillfället och som gör det möjligt för konsumenten att direkt identifiera en produkts art eller natur och, i förekommande fall, varumärkesnamn. Om en förpackning har flera identiska huvudsakliga synfält ska det huvudsakliga synfältet anses vara det som livsmedelsföretagaren väljer.

o) vedertagen beteckning: en beteckning som är accepterad som livsmedlets beteckning av konsumenterna i den medlemsstat där livsmedlet saluförs utan att beteckningen behöver ytterligare förklaringar.

r) datum för minsta hållbarhet för ett livsmedel: den dag fram till vilken livsmedlet vid rätt förvaring har kvar sina särskilda egenskaper.

Utformning

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

KAPITEL II

ALLMÄNNA PRINCIPER FÖR LIVSMEDELSINFORMATION

Artikel 3

Allmänna mål

1. Syftet med att tillhandahålla livsmedelsinformation är att uppnå en hög skyddsnivå för konsumenternas hälsa och intressen genom att ge slutkonsumenterna möjlighet att göra informerade val och använda livsmedel på ett säkert sätt, särskilt utifrån hälsomässiga, ekonomiska, miljömässiga, sociala och etiska överväganden.

KAPITEL III

ALLMÄNNA KRAV PÅ LIVSMEDELSINFORMATION OCH LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER

Artikel 6

Grundläggande krav

Varje livsmedel som är **avsett för slutkonsumenter eller storhushåll** ska åtföljas av livsmedelsinformation i enlighet med denna förordning.

Artikel 7

Rättvisande information

1. Livsmedelsinformation får inte vara vilseledande, i synnerhet

a) när det gäller vad som är utmärkande för livsmedlet, särskilt dess art, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprungsland eller härkomstplats, framställnings- eller produktionsmetod,

b) genom att livsmedlet tillskrivs verkningar eller egenskaper som det inte har,

c) genom att det antyds att livsmedlet har speciella egenskaper, då i själva verket alla liknande livsmedel har sådana egenskaper, framför allt genom att närvaron eller frånvaron av vissa ingredienser och/eller näringsämnen särskilt framhåvs,

d) genom att det genom utseendet, beskrivningen eller genom presentationer i bild antyds att produkten innehåller ett särskilt livsmedel eller en ingrediens trots att en beståndsdel som normalt förekommer naturligt eller en ingrediens som normalt används i det livsmedlet har bytts ut mot en annan beståndsdel eller ingrediens.

2. Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten.

3. Om inte annat följer av undantag i unionsrätten för naturliga mineralvatten och livsmedel för särskilda näringsändamål, får livsmedelsinformation inte tillskriva livsmedel egenskapen att förebygga, behandla eller bota mänskliga sjukdomar eller hänvisa till sådana egenskaper.

4. Punkterna 1, 2 och 3 ska även tillämpas på

a) reklam,

b) presentationen av livsmedel, särskilt med avseende på deras form, utseende eller förpackning, de förpackningsmaterial som används och det sätt på vilket livsmedlen arrangeras samt den miljö i vilken de exponeras.

Förordning 1169/2008 Artikel 8

Skyldigheter

1. Den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen ska vara den företagare i vars namn eller firmanamn livsmedlet saluförs eller, om denna företagare inte är etablerad i unionen, den som importerar livsmedlet till unionsmarknaden.

2. Den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen ska säkerställa att informationen finns tillgänglig och är korrekt i enlighet med tillämplig lagstiftning om livsmedelsinformation och krav i tillämpliga nationella bestämmelser.

3. Livsmedelsföretagare som inte påverkar livsmedelsinformationen ska inte tillhandahålla livsmedel som de, på grundval av den information som de besitter i egenskap av fackmän, vet eller förmodar inte uppfyller tillämplig lagstiftning om livsmedelsinformation och krav i tillämpliga nationella bestämmelser.

4. Livsmedelsföretagare får, inom företag som står under deras kontroll, inte ändra den information som åtföljer ett livsmedel om en sådan ändring skulle vilseleda slutkonsumenterna eller på annat sätt försämra konsumentskyddet eller slutkonsumenternas möjligheter att göra informerade val.

Livsmedelsföretagare är ansvariga för alla ändringar de gör i den livsmedelsinformation som åtföljer ett livsmedel.

5. Utan att det påverkar tillämpningen av punkterna 2–4 ska livsmedelsföretagare, inom företag som står under deras kontroll, säkerställa att de krav i lagstiftningen om livsmedelsinformation och de tillämpliga nationella bestämmelser som är relevanta för deras verksamhet följs och förvissa sig om att dessa krav uppfylls.

6. Livsmedelsföretagare ska, inom företag som står under deras kontroll, säkerställa att information om livsmedel som inte är färdigförpackade och som är avsedda för slutkonsumenterna eller för leverans till storhushåll lämnas vidare till den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlet, så att den obligatoriska livsmedelsinformationen när så krävs kan tillhandahållas slutkonsumenterna.

7. I följande fall ska livsmedelsföretagare, inom företag som står under deras kontroll, säkerställa att de

obligatoriska uppgifter som krävs enligt artiklarna 9 och 10 finns på de färdigförpackade livsmedlen, på en etikett som anbringas på dessa eller i de handelsdokument som avser livsmedlen, om det kan garanteras att dessa dokument antingen åtföljer de livsmedel som de avser eller skickas före eller samtidigt med leveransen:

a) När färdigförpackade livsmedel är avsedda för slutkonsumenter men saluförs i ett handelsled före försäljningen till slutkonsumenten och under förutsättning att försäljning till storhushåll inte äger rum i detta handelsled.

b) När färdigförpackade livsmedel är avsedda för leverans till storhushåll för beredning, bearbetning eller uppdelning.

Trots vad som sägs i första stycket ska livsmedelsföretagare säkerställa att de uppgifter som avses i artikel 9.1 a, f, g och h även finns på den yttre förpackning i vilken de färdigförpackade livsmedlen presenteras när de saluförs.

8. Livsmedelsföretagare som till andra livsmedelsföretagare levererar livsmedel som inte är avsedda för slutkonsumenter eller storhushåll ska säkerställa att dessa andra livsmedelsföretagare får tillräcklig information för att vid behov kunna uppfylla sina skyldigheter enligt punkt 2.

Artikel 12

Tillgänglighet och placering av obligatorisk livsmedelsinformation

1. Den obligatoriska livsmedelsinformationen ska finnas tillgänglig och vara lättåtkomlig, i enlighet med denna förordning, beträffande alla livsmedel.

2. För färdigförpackade livsmedel ska den obligatoriska livsmedelsinformationen finnas direkt på förpackningen eller på en etikett fäst på denna.

5. För livsmedel som inte är färdigförpackade gäller bestämmelserna i artikel 44.

Artikel 13

Presentation av obligatoriska uppgifter

1. Utan att det påverkar tillämpningen av de nationella åtgärder som antas enligt artikel 44.2 ska den obligatoriska livsmedelsinformationen placeras på väl synlig plats, så att den är lätt att se, klart läsbar och, när så är lämpligt, outplånlig. Annan text, illustrationer eller annat infogat material får inte på något sätt dölja,

skymma, avleda uppmärksamheten från eller avbryta den obligatoriska livsmedelsinformationen.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av särskilda unionsbestämmelser om vissa livsmedel ska de obligatoriska uppgifterna i artikel 9.1, när de anges på förpackningen eller den etikett som är fäst på denna, vara tryckta på förpackningen eller etiketten på ett sådant sätt att de är tydligt läsbara, med en teckenstorlek där x-höjden som den definieras i bilaga IV är lika med eller större än 1,2 mm.

3. När det gäller förpackningar eller behållare vars största yta är mindre än 80 cm², ska den teckenstorlek som avses i punkt 2 (x-höjden) vara lika med eller större än 0,9 mm.

5. De uppgifter som anges i artikel 9.1 a, e och k ska finnas i samma synfält. //Dessa är; beteckning, nettokvantitet och alkoholhalt. (red. anm.)//

Artikel 15

Språkkrav

1. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 9.3 ska obligatorisk livsmedelsinformation anges på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i de medlemsstater där ett livsmedel saluförs.

2. De medlemsstater där ett livsmedel saluförs får föreskriva att uppgifterna inom deras territorium ska anges på ett eller flera av unionens officiella språk. Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation

3. Bestämmelserna i punkterna 1 och 2 ska inte förhindra att uppgifterna anges på flera språk.

Artikel 9.2.

De obligatoriska uppgifterna i punkt 9.1 ska anges med ord och siffror. Därutöver får de även uttryckas genom piktogram eller symboler, dock utan att det påverkar tillämpningen av artikel 35.

LIVSFS 2014:4;

5 § Obligatorisk livsmedelsinformation och den livsmedelsinformation som lämnas i enlighet med Livsmedelsverkets föreskrifter ska anges på svenska. Annat språk får användas om språket endast obetydligt skiljer sig från svenska.

Livsmedelsinformationen får samtidigt anges på flera språk.

Frivillig livsmedelsinformation

Om den livsmedelsinformation som finns i artiklarna 9 och 10 ges frivilligt så gäller samma krav som för de obligatoriska uppgifterna. Så, om man frivilligt anger till exempel näringsdeklaration på öl, med en alkoholhalt som överstiger 1,2 volymprocent, så måste man ange det på samma sätt som för övriga livsmedel. Dock finns ett undantag för just näringsdeklarationen, som i det här fallet får anges med enbart energiinnehållet.

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

KAPITEL V

FRIVILLIG LIVSMEDELSINFORMATION

Artikel 36

Tillämpliga krav

1. Om den livsmedelsinformation som avses i artiklarna 9 och 10 ges på frivillig basis, ska denna information uppfylla kraven i kapitel IV avsnitten 2 och 3.

2. Livsmedelsinformation som ges på frivillig basis ska uppfylla följande krav:

a) Den ska inte vilseleda konsumenten, i enlighet med vad som avses i artikel 7.

b) Den ska inte vara tvetydig eller förvillande för konsumenten.

c) Den ska i förekommande fall vara grundad på relevanta vetenskapliga uppgifter.

4. För att säkerställa att konsumenterna informeras på lämpligt sätt när frivillig livsmedelsinformation ges av livsmedelsföretagare på ett avvikande sätt som kan vilseleda eller förvill konsumenten får kommissionen, genom delegerade akter i enlighet med artikel 51, anta föreskrifter om ytterligare fall av frivillig livsmedelsinformation utöver dem som avses i punkt 3 i den här artikeln.

Artikel 37

Presentation

Frivillig livsmedelsinformation får inte visas så att den obligatoriska livsmedelsinformationen inte får tillräckligt utrymme.

Obligatoriska uppgifter

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 16

Utelämnande av vissa obligatoriska uppgifter

3. Utan att det påverkar tillämpningen av andra unionsbestämmelser som kräver obligatorisk näringsdeklaration ska den deklaration som avses i artikel 9.1 I inte vara obligatorisk för de livsmedel som förtecknas i bilaga V.

4. Utan att det påverkar tillämpningen av andra unionsbestämmelser som kräver en ingrediensförteckning eller obligatorisk näringsdeklaration ska de uppgifter som avses i artikel 9.1 b //=**ingrediensförteckning (red. anm.)**//och I //=**näringsdeklaration (red anm.)**// inte vara obligatoriska för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol.

KAPITEL IV

OBLIGATORISK LIVSMEDELSINFORMATION

AVSNITT 1

Innehåll och presentation

Artikel 9

Förteckning över obligatoriska uppgifter

1. I enlighet med artiklarna 10–35 och om inget annat följer av undantagen i detta kapitel, ska följande uppgifter vara obligatoriska:

a) Livsmedlets beteckning.

b) Ingrediensförteckningen.

c) Ingredienser eller processhjälpmedel förtecknade i bilaga II eller som härrör från ett ämne eller en produkt som förtecknas i bilaga II som orsakar allergi eller intolerans och som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form.

d) Mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser. e) Livsmedlets nettokvantitet.

f) Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag.

g) Särskilda villkor för förvaring och/eller användning.

h) Namn på eller firmanamn för och adress till det livsmedelsföretag som avses i artikel 8.1.

i) Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs enligt artikel 26.

j) Bruksanvisning, om det utan en sådan skulle vara svårt att använda livsmedlet på rätt sätt.

k) För drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volym.

l) En näringsdeklaration.

BILAGA V (till förordning (EU) nr 1169/2011) LIVSMEDEL SOM ÄR UNDANTAGNA FRÅN KRAVET PÅ OBLIGATORISK NÄRINGSDEKLARATION

3. Vatten som är avsedda som livsmedel, inbegripet sådant som endast tillförts koldioxid och/eller aromer.

Beteckning

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 a) Livsmedlets beteckning.

Artikel 17

Livsmedlets beteckning

1. Livsmedlets beteckning ska vara dess föreskrivna beteckning. Om det inte finns någon sådan beteckning, ska livsmedlets beteckning vara dess vedertagna beteckning eller, om det inte finns någon vedertagen beteckning eller denna inte används, ska en beskrivande beteckning av livsmedlet ges.

2. Det ska vara tillåtet att i den medlemsstat där livsmedlet saluförs använda den beteckning under vilken varan lagligen tillverkas och saluförs i den medlemsstat där tillverkningen äger rum. Om övriga bestämmelser i denna förordning, särskilt i artikel 9, inte är tillräckliga för att säkerställa att konsumenterna i den medlemsstat där varan saluförs får kännedom om livsmedlets verkliga beskaffenhet och kan särskilja det från livsmedel som

det skulle kunna förväxlas med, ska livsmedlets beteckning emellertid åtföljas av ytterligare beskrivande information i anslutning till beteckningen.

3. I undantagsfall får livsmedlets beteckning i den medlemsstat där tillverkningen äger rum inte användas i den medlemsstat där livsmedlet saluförs, när det livsmedel som beteckningen gäller i den medlemsstat där tillverkningen äger rum skiljer sig så mycket i fråga om sammansättning eller framställning från det livsmedel som är känt under denna beteckning i den medlemsstat där livsmedlet saluförs, att punkt 2 inte är tillräcklig för att säkerställa att konsumenterna i den medlemsstat där livsmedlet saluförs ges korrekt information.

4. Livsmedlets beteckning får inte ersättas med ett immaterialrättsligt skyddat namn, märkesnamn eller fantasinamn.

BILAGA VI (till förordning (EU) nr 1169/2011) LIVSMEDLETS BETECKNING OCH SÄRSKILDA ÅTFÖLJANDE UPPGIFTER

DEL A — OBLIGATORISKA UPPGIFTER SOM SKA ÅTFÖLJA LIVSMEDLETS BETECKNING

1. Livsmedlets beteckning ska omfatta eller åtföljas av uppgifter om livsmedlets fysiska tillstånd eller den särskilda behandling som det har genomgått (t.ex. pulvrifiering, omfrysning, frystorkning, djupfrysning, koncentrerings, rökning) i samtliga fall då avsaknaden av sådan information skulle kunna vilseleda köparen.

4. När det gäller livsmedel där en beståndsdel eller ingrediens som konsumenten förväntar sig ska ingå eftersom den normalt används eller ingår naturligt, har utbytt mot en annan beståndsdel eller ingrediens ska det på etiketten – utöver ingrediensförteckningen – klart och tydligt anges vilken beståndsdel eller ingrediens som har använts som ersättning helt eller delvis, varvid uppgifterna ska anges

a) i omedelbar närhet av produktens beteckning, och

b) med en teckenstorlek där x-höjden är minst 75 % av produktbeteckningens teckenstorlek och inte mindre än den minsta teckenstorlek som krävs enligt artikel 13.2 i denna förordning.

Ingredienser

Ingredienser (Inte obligatoriskt för alkoholhaltiga drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol).

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 b) Ingrediensförteckningen.

Artikel 18

Ingrediensförteckning

1. Ingrediensförteckningen ska ha en passande överskrift eller inledning som består av eller innehåller ordet "Ingredienser". Förteckningen ska omfatta samtliga ingredienser i livsmedlet i fallande storleksordning efter den vikt som ingrediensen hade vid framställningstidpunkten.

2. Ingredienserna ska, i förekommande fall, anges med sina specifika beteckningar i enlighet med de bestämmelser som fastställs i artikel 17 och bilaga VI.

Artikel 19

Utelämnande av ingrediensförteckningen

1. Följande livsmedel behöver inte åtföljas av en ingrediensförteckning:

b) Kolsyrat vatten, om det framgår av beskrivningen att vattnet har kolsyrats.

Artikel 20

Utelämnande av beståndsdelar i livsmedel från ingrediensförteckningen

Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 21 behöver följande beståndsdelar i ett livsmedel inte ingå i ingrediensförteckningen:

a) De beståndsdelar i en ingrediens som under framställningsprocessen tillfälligt avskilts men senare åter tillförts livsmedlet i proportioner som inte överskrider de ursprungliga.

b) Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer

i) vilkas förekomst i ett visst livsmedel uteslutande beror på att de ingått i en eller flera ingredienser i det aktuella livsmedlet, i enlighet med den "carry-over"-princip som avses i artikel 18.1 a och b i förordning (EG) nr 1333/2008, förutsatt att de inte har någon teknisk funktion i den färdiga varan, eller

ii) vilka används som processhjälpmedel.

c) Bärare och ämnen som inte är livsmedelstillsatser men används på samma sätt och med samma syfte som bärare och som endast används i absolut nödvändiga mängder.

d) Ämnen som inte är livsmedelstillsatser men används på samma sätt och med samma syfte som processhjälpmedel och finns kvar i den färdiga varan, om än i förändrad form.

e) Vatten

i) om vattnet används under framställningsprocessen enbart för att rekonstituera en ingrediens som används i koncentrerad eller torkad form, eller

BILAGA VII (till förordning (EU) nr 1169/2011) ANGIVANDE OCH BENÄMNING AV INGREDIENSER

DEL A — SÄRSKILDA BESTÄMMELSER OM ANGIVANDE AV INGREDIENSER I FALLANDE STORLEKSORDNING EFTER VIKT

Ingredienskategori	Bestämmelser om angivande efter vikt
1. Tillsatt vatten och flyktiga ämnen	Ska anges i storleksordning efter vikt i den färdiga varan. Den mängd vatten som tillförts som ingrediens i ett livsmedel ska beräknas genom att den färdiga varans totala mängd minskas med den totala mängden av övriga använda ingredienser. Denna mängd behöver inte beaktas om den är högst 5 % av den färdiga varans vikt. Detta undantag är inte tillämpligt på kött, köttberedningar, obearbetade fiskeriprodukter och obearbetade tvåskaliga blötdjur.
2. Ingredienser som används i koncentrerad eller torkad form och som rekonstitueras under framställningen	Får anges i storleksordning efter den vikt de hade innan de koncentrerades eller torkades.
4. Frukt, grönsaker eller svamp, varav ingen påtagligt dominerar med hänsyn till vikt och som användas i proportioner som kan variera,	Får grupperas tillsammans i ingrediensförteckningen under benämningen "frukt", "grönsaker" eller "svamp" följt av

när de används blandade som ingredienser i ett livsmedel	upplysningen ”i varierande proportion”, omedelbart följt av en uppräknings av de frukter, grönsaker eller svampar som ingår. I sådana fall ska blandningen anges i ingrediensförteckningen i enlighet med artikel 18.1 på grundval av den samlade vikten av de frukter, grönsaker eller svampar som ingår.
6. Ingredienser som utgör mindre än 2 % av den färdiga varan:	Får anges i en annan ordning efter de övriga ingredienserna.
7. Ingredienser som är av liknande slag eller inbördes utbytbara, vilka kan komma att användas vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel utan att dess sammansättning, beskaffenhet eller uppfattade värde ändras, förutsatt att de utgör mindre än 2 % av den färdiga varan:	Får i ingrediensförteckningen anges med förklaringen ”innehåller ... och/eller ...” i de fall där minst en av högst två ingredienser ingår i den färdiga varan. Denna bestämmelse ska inte gälla de livsmedelstillsatser eller ingredienser som förtecknas i del C i denna bilaga eller de ämnen eller produkter som förtecknas i bilaga II och som orsakar allergi eller intolerans.

DEL B — BENÄMNING AV VISSA INGREDIENSER MED BETECKNINGEN PÅ EN KATEGORI I STÄLLET FÖR EN SPECIFIK BETECKNING

Ingredienser som tillhör någon av de kategorier livsmedel som förtecknas nedan och är beståndsdelar i ett annat livsmedel får, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 21, benämnas med endast beteckningen på kategorin snarare än den specifika beteckningen.

Definition av livsmedelskategori	Benämning
4. Stärkelse, och stärkelse som modifierats genom fysikaliska processer eller med hjälp av enzymer	”Stärkelse”
7. Alla kryddor som inte överstiger 2 % av livsmedlets vikt	”Krydda”, ”kryddor” eller ”kryddblandning”
8. Alla örtekryddor eller delar av örtekryddor som inte överstiger 2 % av livsmedlets vikt	”Örtekrydda”, ”örtekryddor” eller ”blandning av örtekryddor”
11. Alla slag av sackaros	”Socker”
12. Vattenfri glukos eller glukosmonohydrat	”Druvsocker”
13. Glukossirap och vattenfri glukossirap	”Glukossirap”

DEL C — BENÄMNING AV VISSA INGREDIENSER MED BETECKNINGEN PÅ DERAS KATEGORI FÖLJT AV DERAS SPECIFIKA BETECKNING ELLER E-NUMMER

Livsmedelstillsatser och livsmedelsenzymer som inte anges i artikel 20 b och som tillhör någon av de kategorier som förtecknas i denna del måste, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 21, benämnas med beteckningen på kategorin följt av deras specifika beteckning eller, om lämpligt, E-numret. Om en ingrediens tillhör mer än en kategori, ska den kategori anges som är lämpligast med hänsyn till ingrediensens huvudsakliga funktion i det aktuella livsmedlet.

Syra	Skumbildande medel
Surhetsreglerande medel	Geleringsmedel
Klumpförebyggande medel	Ytbehandlingsmedel (glasering)
Skumdämpningsmedel	Fuktighetsbevarande medel
Antioxidationsmedel	Modifierad stärkelse (Den specifika beteckningen eller E-numret behöver inte anges.)
Fyllnadsmedel	
Färgämne	Konserveringsmedel
Emulgeringsmedel	Drivgas
Smältsalter (enbart för smältost och smältostprodukter)	Bakpulver
Konsistensmedel	Komplexbildare
Smakförstärkare	Stabiliseringsmedel
Mjölbehandlingsmedel	Sötningsmedel
	Förtjockningsmedel

DEL D — BENÄMNING AV AROMER I INGREDIENSFÖRTECKNINGEN

1. Aromer ska benämnas med något av begreppen

— "arom (aromer)" eller en mer specifik beteckning eller beskrivning av ämnet, om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 b, c, d, e, f, g och h i förordning (EG) nr 1334/2008,

— "rökarom (rökaromer)", eller "rökarom (rökaromer) framställd av" följt av ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett ursprungsmaterial för livsmedel (t.ex. "rökarom [rökaromer] framställd av bok"), om den aromgivande beståndsdelen innehåller aromer enligt definitionen i artikel 3.2 f i förordning (EG) nr 1334/2008 och ger livsmedlet arom av rök.

2. Begreppet "naturlig" i beskrivningen av aromer ska användas i överensstämmelse med artikel 16 i förordning (EG) nr 1334/2008.

Förordning (EG) nr 1334/2008

Artikel 16

Särskilda krav för användningen av beteckningen "naturlig"

1. Om uttrycket "naturlig" används för att beskriva en arom i den försäljningsbeskrivning som avses i artikel 15.1 a, ska bestämmelserna i punkterna 2–6 i denna artikel tillämpas.

2. Uttrycket "naturlig" får användas för att beskriva en arom endast om den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av aromberedningar och/eller naturliga aromämnen.
3. Uttrycket "naturligt aromämne/naturliga aromämnen" får användas endast för aromer i vilka den aromgivande beståndsdelen uteslutande består av naturliga aromämnen.
4. Uttrycket "naturlig" får användas i kombination med en hänvisning till ett livsmedel, en livsmedelskategori eller ett vegetabiliskt eller animaliskt ursprungsmaterial för aromer endast om den aromgivande beståndsdelen uteslutande eller till minst 95 viktprocent framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till.
Beskrivningen ska lyda "naturlig 'livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial' arom".
5. Beteckningen "naturlig 'livsmedel eller livsmedelskategori eller ursprungsmaterial' arom med andra naturliga aromer" får användas endast om den aromgivande beståndsdelen delvis kommer från det ursprungsmaterial som det hänvisas till och dess arom är lätt att känna igen.
6. Uttrycket "naturlig arom" får användas endast om den aromgivande beståndsdelen kommer från olika ursprungsmaterial och ursprungsmaterialens arom eller smak inte skulle framgå av en hänvisning till dessa.

3. Kinin och/eller koffein som används som aromer vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel ska anges i ingrediensförteckningen med sin beteckning direkt efter ordet "arom".

DEL E — BENÄMNING AV SAMMANSATTA INGREDIENSER

1. En sammansatt ingrediens uttryckt i total vikt får ingå i ingrediensförteckningen under sin egen benämning, förutsatt att denna fastställts enligt lag eller är allmänt vedertagen och omedelbart följs av en uppräkningslista av de ingredienser som ingår i den sammansatta ingrediensen.
2. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 21, ska ingrediensförteckningen för sammansatta ingredienser inte vara obligatorisk
 - a) om den sammansatta ingrediensens sammansättning är fastställd i gällande unionslagstiftning, förutsatt att den sammansatta ingrediensen utgör mindre än 2 % av den färdiga varan; denna bestämmelse ska dock inte gälla för livsmedelstillsatser, såvida inte annat följer av artikel 20 a–d, eller
 - b) för sammansatta ingredienser som består av blandningar av kryddor och/eller örtekryddor som utgör mindre än 2 % av den färdiga varan, med undantag av livsmedelstillsatser, om inte annat följer av artikel 20 a–d, eller
 - c) om den sammansatta ingrediensen är ett livsmedel för vilket det inte krävs någon ingrediensförteckning enligt unionslagstiftningen.

Allergener ska framhävas

Allergener skrivs med VERSALER, avvikande typsnitt, stil eller bakgrundsfärg i ingrediensförteckningen.

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 c) Ingredienser eller processhjälpmedel förtecknade i bilaga II eller som härrör från ett ämne eller en produkt som förtecknas i bilaga II som orsakar allergi eller intolerans och som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form.

Artikel 21

Märkning av vissa ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans

1. Utan att det påverkar tillämpningen av de bestämmelser som antas enligt artikel 44.2 ska de uppgifter som avses i artikel 9.1 c uppfylla följande krav:

a) De ska anges i ingrediensförteckningen i enlighet med bestämmelserna i artikel 18.1, med en tydlig hänvisning till beteckningen på det ämne eller den produkt som förtecknas i bilaga II.

b) Ämnets eller produktens beteckning enligt förteckningen i bilaga II ska framhävas genom en teckenuppsättning som tydligt skiljer beteckningen från resten av ingrediensförteckningen, exempelvis genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg.

Om det inte finns någon ingrediensförteckning ska de uppgifter som avses i artikel 9.1 c innefatta ordet "innehåller" följt av beteckningen på det ämne eller den produkt som förtecknas i bilaga II.

Om flera ingredienser eller processhjälpmedel i ett livsmedel härrör från ett enda ämne eller en enda produkt som förtecknas i bilaga II, ska det i märkningen klart framgå för varje relevant ingrediens eller processhjälpmedel.

Angivande av de uppgifter som avses i artikel 9.1 c ska inte krävas om livsmedlets beteckning innehåller en tydlig hänvisning till ämnet eller produkten i fråga.

BILAGA II (till förordning (EU) nr 1169/2011) ÄMNEN ELLER PRODUKTER SOM ORSAKAR ALLERGI ELLER INTOLERANS

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag:

a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (Gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.),

b) vetebaserade maltodextriner (Gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från),

c) kornbaserad glukossirap,

d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.

2. Kräftdjur och produkter därav.

3. Ägg och produkter därav.

4. Fisk och produkter därav, med följande undantag:

a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat,

b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.

5. Jordnötter och produkter framställda därav.

6. Sojabönor och produkter därav, med följande undantag:

- a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (Gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenicitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.),
- b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönor,
- c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja,
- d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.

7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag:

- a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol,
- b) laktitol.

8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol.

9. Selleri och produkter framställda därav.

10. Senap och produkter framställda därav.

11. Sesamfrön och produkter framställda därav.

12. Svaveldioxid och sulfat i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.

13. Lupin och produkter framställda därav.

14. Blötdjur och produkter framställda därav.

Mängd av vissa ingredienser

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 d) Mängden av vissa ingredienser eller kategorier ingredienser.

Artikel 22

Mängdangivelse för ingredienser

1. Den mängd av en ingrediens eller kategori av ingredienser som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel ska anges, om ingrediensen eller kategorin av ingredienser i fråga

a) ingår i livsmedlets beteckning eller vanligtvis

förknippas med beteckningen av konsumenten, eller
b) framhävs i märkningen genom ord, bild eller grafik, eller

c) är nödvändig för att karakterisera livsmedlet och särskilja det från varor som det skulle kunna förväxlas med på grund av sin beteckning eller sitt utseende.

2. Tekniska bestämmelser om tillämpningen av punkt 1, inklusive särskilda fall där mängden av vissa ingredienser inte behöver anges, fastställs i bilaga VIII.

BILAGA (till förordning (EU) nr 1169/2011) VIII MÄNGDANGIVELSE FÖR INGREDIENSER

1. Mängden behöver inte anges

a) för en ingrediens eller kategori ingredienser

iii) som används i små mängder i aromgivande syfte, eller

iv) som, trots att den ingår i livsmedlets beteckning, inte styr konsumenters val i den medlemsstat där livsmedlets saluförs, då variationen i mängd inte är avgörande för att karakterisera livsmedlet eller inte är sådan att den särskiljer livsmedlet från liknande livsmedel,

b) om särskilda unionsbestämmelser exakt föreskriver mängden av en ingrediens eller kategori ingredienser utan att föreskriva att detta ska anges i märkningen, eller

3. Mängden av en ingrediens eller kategori ingredienser ska

a) uttryckas i procent, vilket ska motsvara mängden av ingrediensen eller ingredienserna vid den tidpunkt då de används, och

b) anges antingen i eller omedelbart intill livsmedlets beteckning, eller i ingrediensförteckningen i anslutning till ingrediensen, eller kategorin ingredienser i fråga.

4. Genom undantag från punkt 3 gäller följande:

c) Mängden av ingredienser som används i koncentrerad eller torkad form och som rekonstitueras under framställningen, får anges i storleksordning efter den vikt som ingredienserna hade innan de koncentrerades eller torkades.

Nettokvantitet

I liter, deciliter, centiliter eller milliliter

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 e) Livsmedlets nettokvantitet.

Artikel 23

Nettokvantitet

1. Ett livsmedels nettokvantitet ska uttryckas i liter, centiliter, milliliter, kilogram eller gram, och, beroende på vad som är lämpligt, anges i

a) volymenheter i fråga om flytande produkter,

3. Tekniska bestämmelser om tillämpningen av punkt 1, inklusive särskilda fall där nettokvantiteten inte behöver anges, fastställs i bilaga IX.

BILAGA IX (till förordning (EU) nr 1169/2011) ANGIVANDE AV NETTOKVANTITET

2. Om unionsbestämmelser eller, om sådana saknas, nationella bestämmelser föreskriver att innehållet ska anges på ett speciellt sätt (t.ex. nominell mängd, minimimängd, genomsnittsmängd), ska denna mängd anses som nettokvantitet enligt denna förordning. //se Swedacs föreskrifter om färdigförpackade varor STAFS 2017:1. (red. anm.)//

3. Om en färdigförpackad vara består av två eller flera separata färdigförpackningar som innehåller samma mängd av samma vara, ska nettokvantiteten anges genom uppgift om nettokvantiteten i varje separat förpackning och det totala antalet sådana förpackningar. Dessa uppgifter ska dock inte vara obligatoriska, om det totala antalet separata förpackningar är klart synligt och lätt kan räknas utifrån och minst en uppgift om nettokvantiteten i varje enskild förpackning är klart synlig från utsidan.

Swedacs föreskrifter om färdigförpackade varor STAFS 2017:1

1 § Dessa föreskrifter gäller för färdigförpackningar som innehåller varor som är avsedda att säljas i konstanta lika nominella mängder som

- är lika med de värden som förpackaren har förutbestämt,
- är uttryckta i vikt eller volymenheter och
- innehåller minst 5 g eller 5 ml och högst 10 kg eller 10 l.

4§ Alla färdigförpackningar ska vara försedda med följande märkningar anbringade på förpackningen på sådant sätt att de är outplånliga, lätt läsbara och synliga när färdigförpackningen är tillgänglig för försäljning under normala förhållanden.

Den nominella mängden (nominell vikt eller nominell volym) uttryckt i kilogram, gram, liter, centiliter eller milliliter ska anges med siffror som är minst

6 mm höga om den nominella mängden överstiger 1 000 g eller 100 cl,

4 mm höga om den är fr.o.m. 1 000 g eller 100 cl till 200 g eller 20 cl,

3 mm höga om den är fr.o.m. 200 g eller 20 cl till 50 g eller 5 cl och

2 mm höga om den inte överstiger 50 g eller 5 cl,

följd av beteckningen för den måttenhet som används ...

Nettokvantitet hos livsmedel i vätskeform, som är avsedda för försäljning inom Sverige, får även anges i deciliter (dl).

7 § Det faktiska innehållet hos en färdigförpackning ska, på förpackarens eller importörens ansvar, mätas eller kontrolleras efter vikt eller volym.

Vid alla kontrollförfaranden avseende varumängder som uttrycks i volymenheter ska värdet för det faktiska innehållet bestämmas vid eller korrigeras till en temperatur på 20 °C, oavsett vid vilken temperatur det packades eller kontrollerades.

Om en våg används vid mätning eller kontroll ska vågen uppfylla kraven i Swedacs föreskrifter om icke-automatiska eller automatiska vågar. Om mätningen eller kontrollen inte utförs med hjälp av en våg ska innehållet mätas eller kontrolleras med ett mätdon som är lämpligt för uppgiften.

Mätning av det faktiska innehållet

8 § En förpackare som mäter det faktiska innehållet i varje färdigförpackning ska säkerställa att innehållet i färdigförpackningarna minst uppgår till den nominella mängden. Inga negativa avvikelser är tillåtna.

Kontroll av det faktiska innehållet

9 § Om en förpackare inte mäter det faktiska innehållet i varje färdigförpackning, måste mängden hos färdigförpackningarna säkerställas på ett annat sätt. Förpackaren eller importören ska i dessa fall kontrollera mängden hos färdigförpackningarna, i ett definierat parti, med hjälp av ett system för statistisk stickprovskontroll.

11 § Färdigförpackningar i ett parti ska vad gäller mängd uppfylla följande krav:

- Det faktiska innehållet i en färdigförpackning får i genomsnitt inte vara mindre än den nominella mängden.
- Andelen färdigförpackningar, i ett parti, med negativa avvikelser större än den tillåtna negativa avvikelsen, som framgår av tabellen nedan, ska vara tillräckligt liten för att ett parti av färdigförpackningar ska anses uppfylla kraven för statistisk kontroll enligt bilaga 1.
- Ingen färdigförpackning får ha en negativ avvikelse som är mer än dubbelt så stor som den tillåtna negativa avvikelsen.

Den tillåtna negativa avvikelsen i en färdigförpacknings innehåll framgår av nedanstående tabell.

Nominell mängd (Q _n) i gram eller milliliter				Tillåtna negativa avvikelser	
				som % av Q _n	g eller ml
över	5	mindre än	50	9	
från	50	till	100		4,5
från	100	till	200	4,5	
från	200	till	300		9
från	300	till	500	3	
från	500	till	1000		15
från	1000	till	10000	1,5	

Hållbarhet

Ordningen på bäst före-datum ska vara dag, månad, år.

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 f) Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag.

Artikel 24

Datum för minsta hållbarhet, sista förbrukningsdag och nedfrysningsdatum

2. Datumet i fråga ska anges i enlighet med bilaga X.

BILAGA X (till förordning (EU) nr 1169/2011) DATUM FÖR MINSTA HÅLLBARHET, SISTA FÖRBRUKNINGSDAG OCH NEDFRYSNINGSDATUM

1. Datum för minsta hållbarhet ska anges enligt följande:

a) Datumet ska föregås av orden

— "Bäst före ..." när datumet omfattar uppgift om dagen,

— "Bäst före utgången av ..." i övriga fall.

b) De ord som anges i punkt a ska åtföljas av

— antingen själva datumet, eller

— en hänvisning till var på märkningen datumet finns angivet.

Om det behövs, ska dessa uppgifter åtföljas av de förvaringsanvisningar som måste iakttas för att varan ska hålla sig under den angivna perioden.

c) Datumet ska bestå av dag, månad och eventuellt år i denna ordning och i okodad form.

Dock är det i fråga om livsmedel

— med kortare hållbarhetstid än 3 månader tillräckligt att ange dag och månad,

— med längre hållbarhetstid än 3 månader men inte längre än 18 månader tillräckligt att ange månad och år,

— med längre hållbarhetstid än 18 månader tillräckligt att ange året.

d) Om inte annat följer av unionsbestämmelser som föreskriver andra typer av datummärkning, ska uppgift om datum för minsta hållbarhet inte krävas för

— drycker som innehåller minst 10 volymprocent alkohol,

2. Datumet för sista förbrukningsdag ska anges enligt följande:

a) Det ska föregås av orden "sista förbrukningsdag ...".

b) De ord som anges i led a ska åtföljas av

— antingen själva datumet, eller

— en hänvisning till var på märkningen datumet finns angivet.

Dessa uppgifter ska följas av en beskrivning av de förvaringsanvisningar som man måste rätta sig efter.

c) Datumet ska bestå av dag, månad och, eventuellt, år, i denna ordning och i okodad form.

d) Sista förbrukningsdag ska anges på varje enskild färdigförpackad portion.

Förvaringsanvisningar och användning

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 g) Särskilda villkor för förvaring och/eller användning.

Artikel 25

Förvarings- eller användningsvillkor

1. Om ett livsmedel kräver särskilda förvarings- eller användningsvillkor ska dessa anges.

2. För att livsmedlet ska kunna förvaras eller användas på lämpligt sätt efter det att förpackningen brutits ska det i förekommande fall lämnas uppgifter om förvaringsvillkor och/eller om när livsmedlet senast bör förbrukas.

Namn och adress till ansvarig livsmedelsföretagare

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 h) Namn på eller firmanamn för och adress till det livsmedelsföretag som avses i artikel 8.1.

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 8.1. Den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen ska vara den företagare i vars namn eller firmanamn livsmedlet saluförs eller, om denna företagare inte är etablerad i unionen, den som importerar livsmedlet till unionsmarknaden.”

Ursprungsland eller härkomstplats

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 i) Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs enligt artikel 26.

Artikel 26

Ursprungsland eller härkomstplats

2. Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats ska vara obligatorisk

a) i de fall där underlåtenhet att lämna denna uppgift skulle kunna vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets rätta ursprungsland eller härkomstplats, i synnerhet om den information som åtföljer livsmedlet eller etiketten som helhet annars skulle antyda att livsmedlet har ett annat ursprungsland eller en annan härkomstplats,

3. Om ursprungsland eller härkomstplats för ett livsmedel anges men inte är samma som

ursprungslandet eller härkomstplatsen för den primära ingrediensen

a) ska uppgift om ursprungsland eller härkomstplats anges även för den primära ingrediensen i fråga, eller

b) ska det anges att ursprungslandet eller härkomstplatsen för den primära ingrediensen inte är samma som ursprungslandet eller härkomstplatsen för livsmedlet.

Tillämpning av denna punkt förutsätter att de tillämpningsföreskrifter som avses i punkt 8 antas.

8. Senast den 13 december 2013 ska kommissionen, efter konsekvensbedömningar, anta genomförandeakter avseende tillämpningen av punkt 2 b i den här artikeln och tillämpningen av punkt 3 i den här artikeln. Dessa genomförandeakter ska antas i enlighet med det granskningsförfarande som avses i artikel 48.2.

Bruksanvisning

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 j) Bruksanvisning, om det utan en sådan skulle vara svårt att använda livsmedlet på rätt sätt.

Alkoholhalt

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 k) För drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volym.

Artikel 28

Alkoholhalt

2. Den faktiska alkoholhalten uttryckt i volym för andra drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol än de som avses i punkt 1 // = vin och druvmust// ska anges i enlighet med bilaga XII.

BILAGA XII (till förordning (EU) nr 1169/2011) ALKOHOLHALT

Den faktiska alkoholhalten uttryckt i volym för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol ska anges med högst en decimal. Den ska följas av angivelsen "%vol" och får föregås av ordet "alkohol" eller förkortningen "alk.".

Alkoholhalten ska bestämmas vid 20 °C.

De tillåtna positiva och negativa avvikelserna i absoluta tal när det gäller uppgift om alkoholhalten uttryckt i volym anges i nedanstående tabell. Avvikelse ska gälla utan att påverka de avvikelser som beror på den analysmetod som används för att bestämma alkoholhalten.

Beskrivning av drycken	Positiv eller negativ avvikelse
1. Öl med KN-nummer 2203 00 // = maltdrycker (red. anm.)// och en alkoholhalt som inte överstiger 5,5 volymprocent; drycker utan kolsyra med KN-nummer 2206 00 som framställs av druvor	0,5 volymprocent
2. Öl med en alkoholhalt som överstiger 5,5 volymprocent; drycker med kolsyra och KN-nummer 2206 00 som framställs av druvor; cidersorter, päronviner, fruktviner och liknande som framställs av annan frukt än druvor, oavsett om de är pärlande eller mousserande; mjöd	1 volymprocent
3. Drycker som innehåller uppblötta frukter eller växtdelar	1,5 volymprocent
4. Övriga drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol	0,3 volymprocent

Näringsdeklaration

Näringsdeklaration är obligatorisk från 2016.

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

Artikel 9.1 I) En näringsdeklaration.

AVSNITT 3

Näringsdeklaration

Artikel 29

Förhållande till annan lagstiftning

1. Detta avsnitt gäller inte livsmedel som omfattas av följande lagstiftning:

b) Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/54/EG av den 18 juni 2009 om utvinning och saluförande av naturliga mineralvatten.

2. Detta avsnitt ska gälla utan att det påverkar tillämpningen av Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG av den 6 maj 2009 om livsmedel för särskilda näringsändamål och de särdirektiv som avses i artikel 4.1 i det direktivet.

Artikel 30

Innehåll

1. Den obligatoriska näringsdeklarationen ska innehålla följande uppgifter:

a) energivärde, och

b) mängden av fett, mättat fett, kolhydrat, sockerarter, protein och salt.

I förekommande fall är det tillåtet att i nära anslutning till näringsdeklarationen ange att saltinnehållet uteslutande beror på naturligt förekommande natrium.

2. I den obligatoriska näringsdeklarationen som avses i punkt 1 får även uppgift ges om mängd av en eller flera av följande:

a) Enkelomättade fettsyror.

b) Fleromättade fettsyror.

c) Polyoler.

d) Stärkelse.

e) Fiber.

f) De vitaminer eller mineralämnen som förtecknas i del A punkt 1 i bilaga XIII och som förekommer i betydande mängd enligt definitionen i del A punkt 2 i bilaga XIII.

3. Om märkningen av ett färdigförpackat livsmedel innefattar den obligatoriska näringsdeklarationen som avses i punkt 1 får följande information upprepas på förpackningen:

a) energivärdet, eller

b) energivärdet tillsammans med mängden av fett, mättat fett, sockerarter och salt.

4. Om märkningen av de produkter som avses i artikel 16.4 //=**drycker med mer än 1,2 % alkohol (red. anm.)**// innefattar en näringsdeklaration får deklarationens innehåll, med avvikelse från artikel 36.1, begränsas till att omfatta endast energivärdet.

5. Om märkningen av de produkter som avses i artikel 44.1 //=**produkter som är oförpackade, t.ex. ett glas öl på en restaurang (red. anm.)**// innefattar en näringsdeklaration får deklarationens innehåll, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 44 och med avvikelse från artikel 36.1 //=**livsmedelsinformation som anges frivilligt ska anges på samma sätt som den obligatoriska (red. anm.)**// , begränsas till att omfatta endast

a) energivärdet, eller

b) energivärdet tillsammans med mängden av fett, mättat fett, sockerarter och salt.

Livsmedel som inte är färdigförpackade

FÖRORDNING (EU) nr 1169/2011

KAPITEL VI

NATIONELLA ÅTGÄRDER

Artikel 44

Nationella åtgärder för livsmedel som inte är färdigförpackade

1. För livsmedel som erbjuds till försäljning till slutkonsumenter eller storhushåll utan att vara färdigförpackade eller för livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning
 - a) är tillhandahållande av de uppgifter som anges i artikel 9.1 c obligatoriskt,
- LIVSFS 2014:4
- 10 § Uppgifter som lämnas enligt artikel 44.1 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 får tillhandahållas genom
1. skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet,
 2. skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet,
 3. muntlig kommunikation,
 4. livsmedlets beteckning, under förutsättning att det framgår av beteckningen att det aktuella ämnet eller produkten utgör en ingrediens eller ett process-hjälpmedel, eller
 5. andra metoder under förutsättning att uppgifterna vid behov även kan tillhandahållas muntligen.

Om livsmedelsföretagaren väljer att lämna uppgifterna enligt första stycket först efter förfrågan från konsumenten, ska denne se till att det tydligt framgår hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. En

särskild upplysning om hur man kan få tillgång till uppgifterna kan ges skriftligen, t.ex. genom anslag eller i en meny, eller muntligen. En sådan särskild upplysning behöver inte ges om en utredning har gjorts där konsumentens allergier och överkänslighet har nedtecknats i förväg och livsmedlet överläts till konsumenten utifrån dessa uppgifter.

b) är de övriga uppgifter som anges i artiklarna 9 och 10 inte obligatoriska om inte medlemsstaterna antar nationella åtgärder som föreskriver att några av eller alla dessa uppgifter eller delar av dem ska tillhandahållas.

LIVSFS 2014:4

8 § För livsmedel som erbjuds till försäljning och inte är färdigförpackade livsmedel ska uppgift om livsmedlets beteckning lämnas på begäran.

Uppgiften ska lämnas på det sätt som anges i artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

9 § Uppgifter i artikel 9.1b och e–k i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ska lämnas på begäran för livsmedel som erbjuds till försäljning och

1. förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran, eller

2. är färdigförpackade för direkt försäljning.

Uppgifter om ingredienser får lämnas i annan ordningsföljd än den som föreskrivs i artikel 18 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

11 § Uppgifter som ska tillhandahållas enligt 8 och 9 §§ får tillhandahållas genom de metoder som anges i 10 § första stycket.

Sveriges Bryggerier är de svenska bryggeriernas branschorganisation

Våra medlemmar producerar öl, cider, läsk, vatten och andra

bryggeriprodukter.

Sveriges Bryggerier bildades år 1885 och är Sveriges äldsta branschförening

info@sverigesbryggerier.se

www.sverigesbryggerier.se