

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS TILLKÄNNAGIVANDE

Vägledning om system för hantering av livsmedelssäkerhet inom detaljhandeln, inbegripet vid
livsmedelsdonationer

(2020/C 199/01)

1. INLEDNING

Enligt artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 ⁽¹⁾ ska alla livsmedelsföretagare följa de allmänna hygienkraven i bilaga I (primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet) eller bilaga II (andra livsmedelsföretagare) i förordningen. Enligt artikel 5 ska livsmedelsföretagare som inte är primärproducenter dessutom inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på principerna för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).

De allmänna hygienkraven betraktas tillsammans med de särskilda hygienkraven i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 ⁽²⁾ som grundförutsättningar ⁽³⁾. Grundförutsättningarna och de förfaranden som baseras på HACCP-principerna ska resultera i ett integrerat hanteringssystem för livsmedelssäkerhet för alla livsmedelsföretag, vilket förklaras i *Kommissionens tillkännagivande om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet som omfattar grundförutsättningar och förfaranden baserade på HACCP-principer inklusive underlättande av/flexibilitet i tillämpningen i vissa livsmedelsföretag* ⁽⁴⁾, som antogs 2016 (nedan kallat *kommissionens tillkännagivande från 2016*).

Syftet med de förfaranden som baseras på HACCP-principerna är att identifiera faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå, som ett led i faroanalysen. Detta är den första HACCP-principen enligt artikel 5.2 a i förordning (EG) nr 852/2004. Behovet av ytterligare steg i förfarandena baserade på HACCP-principerna (artikel 5.2 b–g) beror på resultatet av faroanalysen, t.ex. om faroanalysen visar att kritiska styrpunkter måste identifieras. I skäl 15 i förordning (EG) nr 852/2004 konstateras att det i vissa livsmedelsföretag inte är möjligt att fastställa kritiska styrpunkter och att god hygienpraxis (de allmänna och särskilda hygienkraven som nämns ovan) i vissa fall kan ersätta övervakningen av kritiska styrpunkter.

I skäl 15 i förordning (EG) nr 852/2004 nämns uttryckligen behovet av denna flexibilitet när det gäller små företag. Enligt artikel 5.4 a ska livsmedelsföretagets storlek och art beaktas vid kontroll av att förfarandena baserade på HACCP-principerna följs.

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, 30.4.2004, s. 1).

⁽²⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, 30.4.2004, s. 55).

⁽³⁾ Förfaranden för att säkerställa spårbarhet för livsmedel och återkalla dem vid bristande efterlevnad brukar betraktas som grundförutsättningar och som en del av hanteringssystemet för livsmedelssäkerhet. De ska tillämpas av alla livsmedelsföretag, men detta tillkännagivande innehåller ingen ytterligare vägledning för detaljhandeln.

⁽⁴⁾ EUT C 278, 30.7.2016, s. 1.

Det tidigare kontoret för livsmedels- och veterinärfrågor vid kommissionens generaldirektorat för hälsa och livsmedels-säkerhet har genomfört en skrivbordsstudie, informationsuppdrag och samråd med EU-länderna och privata intressentor-ganisationer om HACCP-genomförandet i EU och om områden som skulle kunna förbättras. Detta arbete utmynnade 2015 i en rapport med titeln *Översiktsrapport om införandet av HACCP i EU och områden som ska förbättras* ⁽⁵⁾. I översikts-rapporten rekommenderas att vägledningen om hanteringssystemet för livsmedelssäkerhet utvidgas och det ges flera förslag på förbättringar, bland annat vägledning om faroanalys och fastställande av kritiska styrpunkter. Kommissionens tillkännagivande från 2016 tar upp rekommendationerna i översiktsrapporten men gäller inte någon specifik verksamhet.

Företagen inom livsmedelssektorn (t.ex. restauranger, slaktare, bagerier, cateringföretag, livsmedelsbutiker och barer) är ofta småföretag som inte har de vetenskapliga kunskaper och resurser som krävs för att utföra faroanalyser som en del av skyldigheten att tillämpa ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet.

Livsmedelsdonationer sker vanligen på detaljhandelsnivå, och övervägande och eventuell identifiering av ytterligare risker som hör samman med denna verksamhet måste ingå i faroanalysen. Att göra det lättare att ge bort livsmedel till välgörande ändamål är en prioritering i kommissionens handlingsplan för den cirkulära ekonomin ⁽⁶⁾ som ett sätt att förebygga livsmedelsavfall och främja livsmedelsförsörjning, i linje med FN:s mål för hållbar utveckling. Detta mål kan i vissa fall vara svårt att uppnå med hänsyn till livsmedelssäkerheten, eftersom flera aktörer är inblandade (t.ex. livsmedelsbanker och andra välgörenhetsorganisationer) och eftersom livsmedel som omfördelas kan vara nära hållbarhetstidens utgång.

För att hjälpa detaljhandlarna med deras faroanalyser bad kommissionen först Europeiska myndigheten för livsmedels-säkerhet (Efsa) att ge rekommendationer om faroanalysmetoder för detaljhandelsföretag. Efsa antog två yttranden. Under 2017 antog den yttrandet *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems* ⁽⁷⁾ som inriktades på slakteributiker, livsmedelsbutiker, bagerier, fiskbutiker och glassbutiker. Under 2018 antog Efsa yttrandet *Second scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations* ⁽⁸⁾ som inriktades på distributionscentrum, stormarknader och restauranger (inklusive barer och catering) och behandlade, i samband med faroanalysen, möjliga ytterligare risker med livsmedelsdonationer på detaljhandelsnivå.

2. SYFTE OCH INNEHÅLL

Syftet med denna vägledning är att underlätta och harmonisera genomförandet av EU-kraven på ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet, med särskild inriktning på faroanalys för följande detaljhandlare: slaktare, livsmedelsbutiker, bagerier, fiskbutiker, glassbutiker, distributionscentrum, stormarknader, restauranger, cateringtjänster och barer.

Detta tillkännagivande innehåller därför vägledning om hur dessa detaljhandlare kan genomföra förordning (EG) nr 853/2004 i sin verksamhet, särskilt artikel 4 och bilaga II vad gäller allmänna hygienkrav och artikel 5 vad gäller förfaranden baserade på HACCP-principerna. Tillkännagivandet utgör också ett exempel på hur aktörer inom detaljhandeln kan genomföra de rekommenderade riktlinjerna (bland annat de om underlättande och flexibilitet) i kommissionens tillkännagivande från 2016 på detaljhandelsnivå. Behöriga myndigheter kan också använda denna vägledning för att kontrollera att dessa livsmedelsföretag följer EU-kraven.

Delarna om livsmedelsdonationer kompletterar EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer ⁽⁹⁾, som förtydligar relevanta bestämmelser i EU-lagstiftningen för att göra det lättare för leverantörer och mottagare av överskottslivsmedel att uppfylla kraven i EU:s regelverk (t.ex. livsmedelssäkerhet, livsmedelshygien, livsmedelsinformation, spårbarhet och ansvar). När det exempelvis gäller livsmedelshygien fastställs det i riktlinjerna att livsmedelsföretagare (inklusive livsmedelsbanker och andra välgörenhetsorganisationer) bör tillämpa god hygienpraxis och ha ett system för egenkontroll som baseras på HACCP-principerna för omfördelning av livsmedel.

⁽⁵⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

⁽⁶⁾ COM(2015) 614 final.

⁽⁷⁾ EFSA Journal, vol. 15(2017):2, artikelnr 4697 [62 s.].

⁽⁸⁾ EFSA Journal, vol. 16(2018):11, artikelnr 5432 [64 s.].

⁽⁹⁾ EUT C 361, 25.10.2017, s. 1.

I detta tillkännagivande beskrivs flera av rekommendationerna i översiktsrapporten från 2015, och de vetenskapliga råden i de två yttrandena från Efsa förs över till ett enda dokument som kan användas direkt av livsmedelsföretagarna.

Tillkännagivandet inleds i avsnitt 3 med allmän vägledning i linje med Efsas yttranden om en förenklad metod för ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet för detaljhandlare. I avsnitt 4 ges en överblick över särskilda grundförutsättningar som är relevanta som grund för ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet på detaljhandelsnivå. Denna överblick kompletteras i avsnitt 5 med grundförutsättningar som är särskilt avsedda för konsumentssäkerhet i samband med livsmedelsdonationer.

Den förenklade metoden i avsnitt 3 användes för att ta fram den vägledning om faroanalys som förklaras i avsnitt 6. Faroanalys är det nästa steget i ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet och börjar med konstruktionen av ett flödesschema. Avsnitten 7–14 utgår vardera från ett särskilt flödesschema för att ge en allmän faroanalys som vägledning för varje verksamhet. De olika flödesschemana är bara exempel och kan behöva anpassas till detaljhandlarnas särskilda verksamheter (processer eller steg kan läggas till eller tas bort). I avsnitt 15 beskrivs på ett övergripande sätt hur möjliga risker i samband med livsmedelsdonationer kan inkluderas i faroanalysen, eftersom detta kan tillämpas på liknande sätt i de olika detaljhandelsföretagen.

Rekommendationerna i denna vägledning är inte bindande och behöver inte vara relevanta för varje verksamhet. Detaljhandlarna kan använda sig av den förenklade metod för säker hantering av livsmedel som beskrivs i detta tillkännagivande och i Efsas yttranden (förenklat hanteringssystem för livsmedelssäkerhet). Om flödesschemat för detaljhandelsföretagens verksamheter inte motsvarar de verksamheter som beskrivs i detta tillkännagivande är det dock viktigt att de enskilda företagen anpassar sina hanteringssystem för livsmedelssäkerhet på ett tydligt och användarvänligt sätt, utifrån de övriga specifika processer (led) och produkter som är relevanta för deras verksamhet. De kan göra detta genom att anpassa det relevanta flödesschemat.

Denna EU-vägledning kan kompletteras eller ersättas med vägledning på nationell nivå för att bättre ta hänsyn till särskilda lokala eller nationella omständigheter. Det kan dessutom finnas nationella regler för frågor som inte är reglerade och harmoniserade på EU-nivå (t.ex. livsmedelsdonationer). De nationella myndigheterna bör därför rådfrågas om huruvida det finns sådana nationella regler och/eller nationell vägledning. För att göra det lättare att dela information om nationell praxis för livsmedelsdonationer offentliggör kommissionen EU-ländernas riktlinjer på sin webbplats för förebyggande av livsmedelsavfall ⁽¹⁰⁾.

Kommissionen samrådde med experter från EU-länderna för att undersöka och nå samförstånd i dessa frågor. Kommissionen tog även hänsyn till erfarenheter som gjorts i den praktiska tillämpningen av den förenklade metoden av EU-länder som redan tillämpar vissa rekommendationer från Efsa, för att ytterligare förbättra den befintliga vägledningen.

Syftet med detta tillkännagivande är att hjälpa vissa detaljhandelsföretag i genomförandet av förordning (EG) nr 852/2004. Endast Europeiska unionens domstol har behörighet att tolka unionsrätten med avgörande verkan.

3. VÄGLEDNING FÖR ETT FÖRENKLAT HANTERINGSSYSTEM FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET INOM DETALJHANDELN

Baserat på rekommendationerna i Efsas yttranden kan en förenklad metod för hanteringssystem för livsmedelssäkerhet (som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 852/2004) beskrivas enligt följande:

1. Detaljhandelsföretagarna behöver bara känna till vilka grupper av faror (biologiska, kemiska, fysiska eller allergena) som kan uppstå i ett visst led, men de behöver inte ha några ingående kunskaper om varje specifik fara (det räcker t.ex. om de vet att det finns en biologisk fara kopplad till rått kött, men de behöver inte veta om det rör sig om *Salmonella*, *Campylobacter* eller shigatoxinproducerande *Escherichia coli*). Detta är möjligt eftersom samma kontrollåtgärder utförs för varje farogrupp på detaljhandelsnivå.
2. Detaljhandelsföretagarna måste vara medvetna om att det utgör en risk att inte utföra vissa riskbegränsande åtgärder, som att separera råa livsmedel från ätfärdiga.
3. Det finns inget krav på att förstå eller använda riskrankning.
4. Allergener behandlas som en separat fara, snarare än som en kemisk fara.

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

5. Grundförutsättningar måste alltid finnas. Om det är motiverat baserat på resultatet av den obligatoriska faroidentifieringen och (avsaknaden av) identifiering av kritiska stympunkter (faroanalys), räcker det med grundförutsättningarna, och de behöver inte kompletteras med ytterligare steg i förfarandena baserade på HACCP-principerna (t.ex. identifiering av kritiska stympunkter).

Hur kan jag använda denna vägledning i praktiken för att uppfylla kraven för ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet för mitt företag?

1. Identifiera vilken detaljhandelsverksamhet ditt företag tillhör (t.ex. slakteri- eller livsmedelsbutik).
2. Gå till din behöriga myndighets webbplats och kontrollera om det finns någon nationell vägledning om god hygienpraxis och HACCP för din verksamhet. Nationell vägledning är ofta bättre anpassad till verksamheter i ditt land och skulle kunna ge all information du behöver.
3. Om du inte hittar något, eller om du vill ha mer information, kontrollera flödesschemat för din verksamhet i något av avsnitten 7–15. Visar det alla åtgärder och stegvisa led i din verksamhet?
 - a) Om det gör det, gå till punkt 4.
 - b) Om det inte gör det måste du skapa ett eget flödesschema genom att utgå från exemplen och lägga till eller ta bort vissa åtgärder.
4. Gå till tabellen för faroanalys direkt efter flödesschemat för din verksamhet. I den första kolumnen hittar du alla led som visas i flödesschemat. Om du måste ändra flödesschemat (se 3 b) måste du också ändra tabellen genom att lägga till eller ta bort ytterligare led.
5. De andra kolumnerna i tabellen visar faroanalysen för din verksamhet:
 - Kolumnerna 2 och 3 motsvarar identifiering av faror i varje led och utgörs av följande:
 - Faror: Här identifieras de grupper av faror som kan uppstå i varje led och som måste kontrolleras, dvs. faror som är biologiska (t.ex. salmonella), kemiska (vilket desinfektionsmedel du använder, ett ämne som förgiftar livsmedlet om det förekommer i alltför stora mängder osv.), fysiska (t.ex. glasbitar och cigaretter) och allergener (ett livsmedel eller en ingrediens som vissa är allergiska mot).
 - Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran.
 - I kolumn 4 anges de kontrollåtgärder som utförs för att faran inte ska uppstå. Dessa kontrollåtgärder utgörs av de relevanta grundförutsättningar som beskrivs i avsnitt 4 i detta tillkännagivande.
6. Om du ger bort livsmedel till välgörande ändamål bör du dessutom läsa avsnitt 15: flödesschemat visar åtgärder för givare och tabell 11 visar faroanalysen vid livsmedelsdonationer. De kontrollåtgärder som kan vidtas beskrivs i avsnitt 5.
7. Om du arbetar på en välgörenhetsorganisation som tar emot donationer bör du beakta den andra delen av flödesschemat i avsnitt 15 samt tabell 12 (tillsammans med avsnitt 5).
8. Även om du varken ger eller tar emot livsmedelsdonationer kan grundförutsättning 14 i avsnitt 5 fortfarande vara relevant för din verksamhet.

4. ÖVERSIKT ÖVER GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR SOM ÄR RELEVANTA FÖR ALLA DETALJHANDELSFÖRETAG

Med grundförutsättningar avses förebyggande praxis och villkor som måste uppfyllas före och under genomförandet av HACCP och som är väsentliga för livsmedelssäkerheten. Vilka grundförutsättningar som är nödvändiga beror på vilket segment av livsmedelskedjan som företaget verkar i samt vilken typ av verksamhet det rör sig om. Exempel på verksamhetsspecifika ekvivalenta begrepp i olika livsmedelsproduktionsled är god jordbrukssed (GAP), god veterinärmedicinsk praxis (GVP), god tillverkningssed (GMP), god hygienpraxis (GHP), god produktionsled (GPP), god distributionsled (GDP) och god ekonomisk sed (GTP). I Codex Alimentarius standarder ⁽¹⁾ benämns grundförutsättningar som uppförandekoder eller god hygienpraxis i vid mening. Mer information om grundförutsättningar i allmänhet finns i kommissionens tillkännagivande från 2016, och mer information om grundförutsättningar som är specifika för vissa detaljhandlare finns i Efsas yttranden.

I tabell 1 nedan (och i tabell 2 i avsnitt 5) ges vägledning om hur faror kan kontrolleras för varje grundförutsättning (kolumn 2), om och hur tillämpningen av grundförutsättningen bör övervakas inom livsmedelsföretaget (kolumn 3), om dokumentation krävs för den tillämpade övervakningen (kolumn 4) och vilken korrigeringsåtgärd som bör vidtas när övervakningsresultaten visar att grundförutsättningen inte tillämpas på rätt sätt (kolumn 5).

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

Tabell 1

En sammanfattning av grundförutsättningar som är relevanta för detaljhandelsföretag baserat på kommissionens tillkännagivande från 2016 och Efsas yttranden

Grundförutsättning	Kontrollinfrastruktur/kontrollåtgärder	Övervakning	Dokumentation krävs (ja/nej) (*)	Korrigeringsåtgärd
Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning, inklusive rörliga och tillfälliga lokaler).	Hygienisk infrastruktur samt byggnader och utrustning lämpliga för ändamålet.	Visuell kontroll varje månad baserad på checklistan för infrastrukturen (hygien och skick).	Ja, men endast om åtgärder krävs.	Korrekt underhåll av lokaler och utrustning.
Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion.	Schemalagd rengöring och desinfektion och/eller kontinuerlig rengöring ("clean as you go")	Visuella kontroller på plats. Dagliga visuella kontroller. Regelbundna mikrobiologiska provtagningar. Provtagningsfrekvensen kan variera beroende på företagets storlek och på resultaten av tidigare provtagningar.	Ja, vid bristande efterlevnad.	Rengöring och desinfektion av område/utrustning som påverkas. Granska och vid behov omskola personalen och/eller se över frekvens och metod för desinfektion.
Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder.	Åtgärder för skadedjursbekämpning.	Veckovis intern kontroll.	Ja, men endast om åtgärder krävs, eller loggbok om ett externt företag används.	Revidera och/eller förlänga åtgärder för skadedjursbekämpning.
Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering.	Underhåll all utrustning. Kalibrera mätinstrument (t.ex. termometrar och vågar).	Fortlöpande kontroller av utrustning. Periodisk kalibrering eller stödkontroll med användning av en annan termometer.	Nej. Ja, kalibreringsstatus/stödkontroll.	Reparera eller ersätta utrustning vid behov. Se över programmet för underhåll och kalibrering.
Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön.	Se till att allt material lagras korrekt. Se till att alla ytor sköljs/torkas av ordentligt efter desinfektion enligt tillverkarens anvisningar.	Visuell kontroll under bearbetningen. Besiktning varje månad baserad på checklistan eller visuell kontroll av infrastrukturen (hygien och skick).	Ja, men endast om åtgärder krävs.	Översyn av förfaranden för lagring, rengöring och desinfektion osv.
När det gäller bageriprodukter gynnar höga temperaturer bildandet av akrylamid.	Se till att produkterna gräddas under rätt förhållanden (T/tid).	Visuell kontroll under bearbetningen och av slutprodukten.	Nej.	Bortskaffa "övergräddade" produkter.

Grundförutsättning	Kontrollinfrastruktur/kontrollåtgärder	Övervakning	Dokumentation krävs (ja/nej) (*)	Korrigeringsåtgärd
Grundförutsättning 6: Allergener.	Kontrollera att råvarorna är fria från oavsiktligt tillförda allergener. Hålla en uppdaterad förteckning över livsmedel med potentiella allergener inklusive källor (råvaror, korskontaminering osv.). Identifiera och kontrollera potentiella källor till korskontaminering.	Råvaruspecifikationer från leverantörerna. Åtgärder för att förhindra korskontaminering genomförs fortlöpande.	Nej. Viss dokumentation krävs (åtminstone om korrigeringsåtgärder) om en allergenrelaterad incident uppstår.	Sluta använda potentiellt förorenade råvaror. Se över leverantörer/leverantörskrav. Se över kriterier för godkännande. Se över och korrigera åtgärder utformade för att förhindra korskontaminering. Om korskontaminering inte kan undvikas trots alla ovannämnda åtgärder bör livsmedelsföretagarna utifrån en riskbedömning överväga om de bör informera om möjliga och oavsiktligt tillförda allergener i livsmedlen.
Grundförutsättning 7: Avfallshantering.	Fullständig separering av avfall från råvaror eller livsmedel. Följa särskilda rättsliga krav för lagring och bortskaffning av avfall när det gäller avfall från livsmedel av animaliskt ursprung (animaliska biprodukter).	Rutinmässig visuell kontroll för att säkerställa att livsmedelsföretaget till fullo efterlever sin policy när det gäller avfallshantering.	Nej.	Avlägsna avfall direkt från områden där livsmedel hanteras. Se över och revidera nuvarande avfallshanteringsåtgärder. Omskola personal när så krävs.
Grundförutsättning 8: Kontroll av vatten, inklusive för istillverkning (om annat vatten än kommunalt dricksvatten används).	Kontrollera källan och att infrastruktur för distribution av vatten är i gott skick utan kontakt med giftiga material.	Fortlöpande övervakning av vattenbehandling. Periodiska mikrobiologiska och kemiska provtagningar.	Ja, resultaten av mikrobiologiska och kemiska provtagningar.	Se över vattenbehandlingen.
Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa).	Förekomst av hygienregler och överenskommelser med personal som är anpassade till typen av verksamheter. Personalens hälsotillstånd.	Daglig visuell kontroll under bearbetningen. Hälsokontroller och fortbildning för all personal.	Dokumentation om hygienanvisningar. Registerföring över utbildningar och hälsoundersökningar.	Åtgärda alla personalärenden omedelbart. Ge råd och information till personalen.

Grundförutsättning	Kontrollinfrastruktur/kontrollåtgärder	Övervakning	Dokumentation krävs (ja/nej) (*)	Korrigeringsåtgärd
Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer).	Råvarorna uppfyller de rättsliga kraven. Detaljhandlarna har kriterier för godkännande baserade på (helst skriftliga) specifikationer (för lukt, doft osv.).	Förekomst av specifikationer från leverantörerna eller etiketter på förpackade material. Godkännandekriterierna kontrolleras vid varje leverans.	Ja, men endast vid bristande efterlevnad, t.ex. om råvarorna inte levererades vid rätt temperatur.	Använd inte råvaror som inte uppfyller kraven. Se över leverantörer/leverantörskrav. Se över kriterier för godkännande.
Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer.	Förvaringstemperaturen (kylning eller djupfrysning) är tillräcklig för att uppfylla kraven gällande produkttemperatur.	Automatisk övervakning med larm och/eller automatisk registerföring. Manuell övervakning/daglig kontroll eller ytterligare kontroller av lagringsanläggningarnas och produkternas temperatur.	Enligt vad som är lämpligt (se kommissionens tillkännagivande från 2016).	Ersätt/reparerera/återställ kyl-/frysutrustning. Utifrån omfattningen av den bristande efterlevnaden, beakta om den berörda produkten behöver bortskaffas.
Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik.	Personalen följer tydliga och helst skriftliga arbetsbeskrivningar (operationella standardförfaranden), inklusive anvisningar som rör produkter som snart går ut i datum. När det gäller bageriprodukter, där höga temperaturer gynnar bildandet av akrylamid, bör det även finnas anvisningar om bortskaffande av "övergräddade" produkter.	Daglig visuell kontroll.	Nej.	Omskola personalen.
Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet.	Alla produkter i detaljistledet bör åtföljas av tillräcklig muntlig eller skriftlig information för att främja korrekt hantering, lagring och beredning i konsumentledet. Information om allergener och hållbarhet bör också ges om så är lämpligt.	Rutinkontroller för att säkerställa att denna information ges.	Nej.	Se över och revidera informationen vid behov.

(*) Även om ingen dokumentation krävs måste det fortfarande finnas ett program/en plan.

5. ÖVERSIKT ÖVER YTTERLIGARE GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR SOM ÄR RELEVANTA FÖR DETALJHANDLARE SOM DELTAR I LIVSMEDELSDONATIONER

När det gäller livsmedelsdonationer fastställs fyra ytterligare grundförutsättningar nedan. Efsa har rekommenderat att dessa ska gälla för alla livsmedelsföretagare som medverkar i livsmedelsdonationer, både givare och mottagare.

Även om de till viss del kan överlappa de 13 grundförutsättningarna i tabell 1 så kan dessa fyra ytterligare grundförutsättningar behövas för att kontrollera särskild verksamhet hos stormarknader, restauranger, livsmedelsdistribution och andra detaljhandlare (särskilt grundförutsättningarna 14 och 15), eftersom de är särskilt inriktade på de unika utmaningarna med livsmedelsdonation. Dessa utmaningar rör hållbarhetstid, hantering av returnerade livsmedel och frysning för att bevara livsmedel som ska doneras.

5.1 Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll

Hållbarhetstid är den tidsperiod under vilken ett livsmedel behåller sina godtagbara eller önskade egenskaper om det lagras och hanteras på rätt sätt. Dessa godtagbara eller önskade egenskaper kan vara kopplade till livsmedlets säkerhet eller kvalitet och kan vara mikrobiologiska, kemiska eller fysiska. Artiklarna 9.1 f och 24 och punkterna 1 och 2 i bilaga X till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011⁽¹²⁾ innehåller krav om att livsmedel ska märkas med antingen datum för minsta hållbarhet (bäst före-datum) eller sista förbrukningsdag. Livsmedelsföretagarna (vanligen livsmedelstillverkarna) ansvarar för att besluta om bäst före-datum eller sista förbrukningsdag krävs och om hållbarhetstiden.

Många livsmedel som har passerat sitt bäst före-datum kan fortfarande vara säkra att äta, men deras kvalitet kan ha försämrats. Däremot kan vissa färskvaror utgöra en omedelbar fara för människors hälsa efter relativt kort tid. För dessa livsmedel visas hållbarhetstiden i märkningen som en sista förbrukningsdag, dvs. den dag fram till vilken livsmedlet säkert kan konsumeras, förutsatt att det lagras på rätt sätt. Sista förbrukningsdag brukar användas för färskt kött, färsk fisk och kylda ätfärdiga livsmedel. När den sista förbrukningsdagen har löpt ut ska livsmedlet anses som icke säkert i enlighet med artikel 14.2–14.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002⁽¹³⁾. Det är därför förbjudet att släppa ut livsmedel på marknaden som har passerat sin sista förbrukningsdag, och ett sådant livsmedel bör inte konsumeras. Livsmedelsföretagare bör rutinemässigt kontrollera livsmedel för att se till att de bortskaffas (eller omfördelas för livsmedelsdonationer) innan sista förbrukningsdag passerar.

Ett datum för minsta hållbarhet (bäst före-datum) krävs inte för vissa färdigförpackade livsmedel (t.ex. hela färska frukter och grönsaker, viner och andra drycker som innehåller minst 10 volymprocent alkohol, vissa bageriprodukter, vinäger, koksalt, socker i fast form, konfektyrvaror och tuggummi).

Livsmedel som inte är färdigförpackade behöver inte datummärkas enligt EU:s bestämmelser om livsmedelsinformation till konsumenter, men det kan finnas särskilda skyldigheter enligt nationell lagstiftning.

5.2 Grundförutsättning 15: Hantering av returnerade livsmedel (t.ex. livsmedel från stormarknader till centrala distributionscentrum)

Livsmedelsföretagare bör se till att returnerade livsmedel förvaras och hålls åtskilda tills de

- a) har bekräftats vara säkra och lämpliga att konsumeras,
- b) har förstörts eller på något annat sätt använts eller bortskaffats på ett säkert och lagligt sätt,
- c) har returnerats till leverantören,
- d) har skickats iväg för livsmedelsdonation om de är lämpliga att konsumeras, eller
- e) har genomgått vidare bearbetning.

Det är viktigt att det finns fullständig spårbarhet för returnerade livsmedel.

⁽¹²⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).

⁽¹³⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1).

5.3 Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation, inklusive bedömning av återstående hållbarhetstid

1. Följande typer av livsmedel kan övervägas för livsmedelsdonationer:

- a) Färdigförpackade livsmedel som är datummärkta.
 - b) Färdigförpackade livsmedel som inte behöver vara datummärkta.
 - c) Livsmedel som inte är färdigförpackade och som eventuellt behöver slås in eller förpackas innan de kan ges bort, t. ex. färsk frukt och färska grönsaker, färskt kött, färsk fisk, bageriprodukter eller överskottslivsmedel från cateringverksamhet/restauranger.
2. Livsmedel som ska doneras bör inte distribueras eller konsumeras efter den sista förbrukningsdag som anges i märkningen. Livsmedel som är märkta med bäst före-datum kan dock distribueras för livsmedelsdonation även om detta datum har passerats, eftersom det inte påverkar livsmedelssäkerheten, förutsatt att följande villkor uppfylls:
- a) Förpackningen är obruten och intakt (inga skador, inga öppningar, ingen kondensation osv.).
 - b) Livsmedlet lagras på rätt sätt i den temperatur och under de övriga förhållanden som krävs (t.ex. djupfrysning vid –18 °C eller torrlagring).
 - c) För livsmedel som frysts ner innan hållbarhetstiden löpt ut, i syfte att ges bort som livsmedelsdonation, kontrolleras informationen vad gäller frysningsdatumet (som i vissa fall anges i märkningen).
 - d) Livsmedlet är fortfarande lämpligt att konsumeras (det är organoleptiskt godtagbart, det är inte möjligt eller hälsket osv.).
 - e) Det finns ingen annan väsentlig livsmedelssäkerhets- eller hälsorisk (t.ex. radioaktivitet).

Under alla omständigheter bör det ursprungliga bäst före-datumet fortfarande vara synligt, så att givaren och mottagaren själva kan avgöra om livsmedlet ska omfördelas och/eller konsumeras.

Den återstående hållbarhetstiden bör bedömas vid både sändning och mottagning av det livsmedel som görs tillgängligt för livsmedelsdonation.

3. När det gäller hållbarhetstid för livsmedel bör givarna utföra följande uppgifter:

- a) Om livsmedel som är märkta med ett bäst före-datum doneras före detta datum behöver givaren inte vidta någon annan åtgärd än att se till att förpackningen förblir intakt och att lagringsvillkoren uppfylls. Om livsmedel doneras efter bäst före-datumet är det enligt EU:s bestämmelser tillåtet att omfördela dessa produkter, förutsatt att de fortfarande är säkra och att det inte finns några tvetydigheter i den information som ges till konsumenterna ⁽¹⁴⁾.
- b) Om livsmedlen är märkta med sista förbrukningsdag bör givaren se till att livsmedlet levereras till livsmedelsbanken eller välgörenhetsorganisationen med tillräckligt lång tid kvar av sin hållbarhetstid för att det säkert ska kunna omfördelas och förtäras av slutkonsumenten före den sista förbrukningsdag som anges.
- c) Färdigförpackade livsmedel som inte behöver vara märkta med ett bäst före-datum, t.ex. färsk frukt, färska grönsaker och konditorivaror, måste hanteras och lagras på lämpligt sätt, och det måste kontrolleras att de fortfarande är lämpliga att konsumeras.
- d) Om donationen utgörs av livsmedel som inte är färdigförpackade kan givaren behöva slå in eller förpacka om livsmedlet innan det får omfördelas till mottagaren.

4. Givare och mottagare bör se till att livsmedlen snabbt transporteras i varje led i omfördelningen, under korrekta och dokumenterade förvaringsförhållanden och i den temperatur som anges i märkningen, så att den kvarstående hållbarhetstiden hos livsmedlen bibehålls.

⁽¹⁴⁾ Vissa EU-länder har fastställt riktlinjer för omfördelning av livsmedel efter bäst före-datumet, och givarna bör kontrollera dessa riktlinjer när de bedömer om livsmedlet är lämpligt att doneras. Sådana livsmedel får saluföras separat med information som anger att bäst före-datumet har passerat och med eventuella rekommendationer om att det bör konsumeras omedelbart.

5. Mottagarna bör utföra följande uppgifter när det gäller hållbarhetstid för livsmedel:

- a) Mottagarna bör inspektera livsmedlet för att i den mån det är möjligt bedöma hygien, säkerheten och kvaliteten hos alla livsmedel som tas emot, inklusive förpackningen. Detta kan göras med hjälp av destruktiva metoder (förpackningen öppnas, sensorisk bedömning osv.) eller med icke destruktiva metoder (temperaturmätningar, visuell kontroll av det övergripande utseendet, droppförlust, uppmjukning, brunfärgning och förpackningens intakthet osv.).
- b) Om ett livsmedel är märkt med sista förbrukningsdag bör mottagarna se till att livsmedlet är nedkyllt eller fruset när det tas emot. De bör vidare kunna bedöma om den lagringstemperatur som anges i märkningen har upprätthållits genom hela kylkedjan, t.ex. genom att kontrollera den dokumentation som tillhandahålls av givaren.
- c) Även om sista förbrukningsdag inte är ett krav för livsmedel som inte är färdigförpackade ⁽¹⁵⁾ hindrar detta inte donationer av lättfördärliga livsmedel av denna typ, som färskt kött, färsk fisk eller överskottslivsmedel från restauranger eller cateringverksamhet. Detta kan göras om det finns nationella bestämmelser som tillåter sådana donationer av livsmedel av animaliskt ursprung om det rör sig om marginella, lokala och begränsade verksamheter (se grundförutsättning 17 nedan). Som en allmän regel bör dessa livsmedel konsumeras så snart som möjligt. I annat fall bör de lagras i den temperatur som krävs eller frysas, om det finns skriftlig information som åtföljer livsmedlet som anger livsmedlets historik, inklusive med bekräftelse av erforderad lagringstid och lagringsvillkor.

5.4 Grundförutsättning 17: Frysning av livsmedel som ska doneras

Att frysa livsmedel före utgången av den sista förbrukningsdag som anges i märkningen, i syfte att förlänga hållbarheten och underlätta en säker omfördelning, skulle främja donation i och med att livsmedel som tas emot av omfördelnings- och välgörenhetsorganisationer inte alltid kan levereras till kunden före denna dag. I förordning (EG) nr 853/2004 ⁽¹⁶⁾ föreskrivs dock av hygienskal att kött avsett för infrysning måste frysas utan onödigt dröjsmål efter att ha producerats. Detta krav gäller för alla detaljhandlare som levererar till andra livsmedelsföretagare, t.ex. livsmedelsbanker, och frysning av kött på detaljhandelnivå är därför inte tillåten i detta fall. EU-länderna kan dock införa nationella åtgärder som tillåter nedfrysning av kött för omfördelning, under förutsättning att det rör sig om en marginell, lokal och begränsad verksamhet i enlighet med artikel 1.5 b ii i samma förordning. Nationella bestämmelser bör antas i överensstämmelse med detta och anmälas till kommissionen och övriga EU-länder.

Att frysa livsmedel som är märkta med sista förbrukningsdag bör göras så snart som möjligt, definitivt före utgången av den sista förbrukningsdag som anges i märkningen, och till en temperatur på -18°C eller kallare. Denna temperatur ska upprätthållas under hela distributionen.

Om det donerade livsmedlet är ett livsmedel som inte är färdigförpackat, som färskt kött, färsk fisk eller överskottslivsmedel från restaurang/cateringverksamhet, och inte behöver ha en sista förbrukningsdag, bör mottagaren informeras om lagringstiden och lagringsförhållandena för dessa livsmedel, så att mottagaren kan bedöma lämpligheten för frysning eller konsumtion (tabell 2).

Frysning av livsmedel kan göras antingen av givaren eller av mottagaren, om det är tillåtet i EU-landet och förutsatt att de nationella bestämmelserna respekteras. Genom frysning kan tidsperioden förlängas under vilken livsmedlet kan användas eller konsumeras, eller så kan hållbarhetstiden förlängas, förutsatt att detta inte vilseleder konsumenterna eller på något annat sätt försämrar konsumentskyddet; relevanta nationella bestämmelser eller riktlinjer ska beaktas. EU-länderna kan överväga ytterligare villkor, t.ex. att livsmedlet måste användas inom en viss tidsperiod, att livsmedlets ursprungliga sista förbrukningsdag eller bäst före-datum (om det finns) måste anges, frysningsdatumet, eventuellt tillhandahållande av information om den tidsperiod under vilken livsmedlet kan användas eller konsumeras, samt instruktioner om lämpliga upptvinningsmetoder eller tidsfristen för konsumtion efter upptining.

⁽¹⁵⁾ Enligt EU:s bestämmelser om livsmedelsinformation till konsumenter behöver livsmedel som inte är färdigförpackade bara ge information om allergener, men EU-ländernas nationella regler kan innehålla krav på annan obligatorisk information, bland annat datummärkning.

⁽¹⁶⁾ Avsnitt I kapitel VII punkt 4 och avsnitt II kapitel V punkt 5 i bilaga III.

Tabell 2

Sammanfattning och övervakning, dokumentation och korrigeringsåtgärder kopplade till de ytterligare grundförutsättningarna 14, 15, 16 och 17 som är relevanta för livsmedelsdonationer

Grundförutsättning	Kontrollinfrastruktur/kontrollåtgärder som utförs av både givare och mottagare	Övervakning	Dokumentation krävs (*)	Korrigeringsåtgärd
Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll.	Efterlevnad av förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation vad gäller datummärkning (sista förbrukningsdag och bäst före-datum). Korrekt lagring av livsmedel enligt de temperatur-, ljus- och fuktighetsförhållanden som rekommenderas av tillverkaren.	Livsmedlen bör kontrolleras rutinmässigt för att se till att produkter avlägsnas före utgången av sista förbrukningsdag. Livsmedelsföretagare kan också ta tillfället i akt att kontrollera att förpackningen är intakt, att lämpliga lagringsvillkor upprätthålls osv.	Nej	Bortskaffa, vägra att ta emot eller returnera livsmedel om 1. för kort tid återstår av hållbarhetstiden, 2. livsmedlet tas emot när sista förbrukningsdag har passerats, 3. den (inre) förpackningen är skadad, 4. märkningen är inkorrekt eller ofullständig (otydlig eller osynlig), 5. livsmedlet inte längre är organoleptiskt godtagbart.
Grundförutsättning 15: Hantering av returnerade livsmedel.	Lämpliga lagerutrymmen för olika typer av lagring (kyllagring, frys-lagring, lagring i rumstemperatur) med åtskiljning från icke returnerade produkter. Logistik- och spårbarhetssystem med användning av "först in först ut"-principen.	Inspektion av partier för att kontrollera att förpackningarna är intakta och inte synligt defekta, och att det inte finns synliga tecken på förstöring. Temperaturövervakning vid mottagning. Beslut om livsmedlet är lämpligt att konsumeras.	Ja. Dokumentation med en allmän beskrivning av det returnerade livsmedlet, retureringdatum, varför det returnerades, livsmedlets ursprung och destination.	Bortskaffande av livsmedel som anses vara olämpliga att konsumeras eller som inte placerats i lämpliga lagringsförhållanden tillräckligt snabbt. Vidare bearbetning av livsmedel för att de ska bli säkra.
Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och bedömning av återstående hållbarhetstid.	För produkter som levereras kyllda eller rumstempererade ska de med kortast återstående hållbarhetstid följa ett logistiksystem baserat på "först ut"-principen. Utrymmen och arbetsmetoder för sensorisk bedömning. System för spårbarhet.	Kontroll av om bäst före-datum eller sista förbrukningsdag finns på färdigförpackade livsmedel och fastställande av återstående hållbarhetstid. Färdigförpackade livsmedel som inte behöver vara märkta med bäst före-datum (färdigförpackade frukter och grönsaker, bageriprodukter, vin osv. – se förteckningen under grundförutsättning 14) bör genomgå en sensorisk bedömning (av t.ex. lukt, smak och färg) och ett beslut bör fattas om livsmedlet fortfarande är lämpligt att konsumeras.	Ja, registrering av ursprunglig märkning eller information vid mottagning.	Bortskaffande eller återkallande av livsmedel vars sista förbrukningsdag har passerats. Bortskaffande av livsmedel som måste vara märkta med ett hållbarhetsdatum men som inte är det.

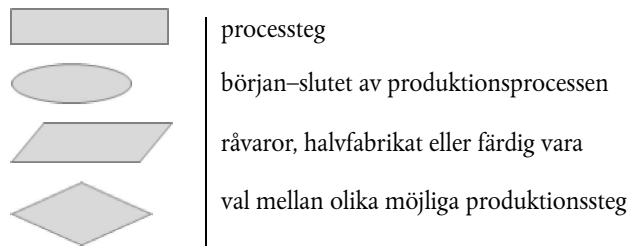
Grundförutsättning	Kontrollinfrastruktur/kontrollåtgärder som utförs av både givare och mottagare	Övervakning	Dokumentation krävs (*)	Korrigeringsåtgärd
		Livsmedel som är märkta med ett bäst före-datum, men som har passerat detta datum, kan övervägas för livsmedelsdonationer. Ett sådant livsmedel bör dock rutinmässigt kontrolleras för att se till att 1) förpackningsmaterialet är intakt (inga skador, inga öppningar, ingen kondensation osv.), 2) livsmedlet lagras på rätt sätt i den temperatur och under de övriga förhållanden som krävs (t.ex. djupfrysning vid -18 °C eller torrlagring), 3) informationen om frysningsdatumet kontrolleras för livsmedel som frysts ner innan hållbarhetstiden löpt ut, i syfte att doneras, 4) de sensoriska egenskaperna bedöms för att säkerställa att livsmedlet fortfarande är lämpligt att konsumeras (att det inte är möjligt eller hälsket osv.) och 5) det inte finns någon annan väsentlig livsmedelssäkerhets- eller hälso-risk.		
Grundförutsättning 17: Frysning för livsmedelsdonationer.	Infrastruktur för snabbfrysning och fryslagring. Logistik. Efterlevnad av förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation vad gäller datummärkning (sista förbrukningsdag och bäst före-datum). Efterlevnad av förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.	Temperaturövervakning. Inspektion av förpackningens intakthet. Inspektion av märkningen. Kontroll av informationen om frysningsdatum och annan information om under vilken tidsperiod livsmedlet kan användas eller konsumeras (om det finns ytterligare vägledning på nationell nivå bör denna beaktas).	Nej.	Bortskaffa livsmedel om 1. livsmedlet tas emot efter att sista förbrukningsdag har passerats, 2. den (inre) förpackningen är skadad, 3. märkningen är inkorrekt eller ofullständig (otydlig eller osynlig), 4. livsmedlet inte har placerats i lämpliga lagringsförhållanden tillräckligt snabbt, 5. livsmedlet inte längre är organoleptiskt godtagbart.

(*) Även om dokumentation inte krävs för hållbarhetstid gäller spårbarhetskraven för livsmedelsdonationer.

6. FLÖDESSCHEMAN OCH FAROANALYS

Allmänna flödesscheman och faroanalyser för slakteributiker, livsmedelsbutiker (frukt och grönsaker), bageributiker, fiskbutiker, glassbutiker, distributionscentrum (inklusive livsmedelsbanker), stormarknader och restauranger, cateringtjänster och barer finns i avsnitten 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 respektive 14.

Förklaring av flödesschemana:



Varje livsmedelsföretagare bör påbörja en faroanalys genom att skapa ett flödesschema som bör visa alla åtgärder och stegvisa led i verksamheten. De allmänna flödesschemana i avsnitten 7–14 kan visa dessa åtgärder, men vissa åtgärder kan behöva läggas till eller tas bort för att återspegla ett visst livsmedelsföretag.

Tabellerna över faroanalys (tabellerna 3–10) följer de led eller åtgärder som visas i flödesschemat för en livsmedelsverksamhet (kolumn 1).

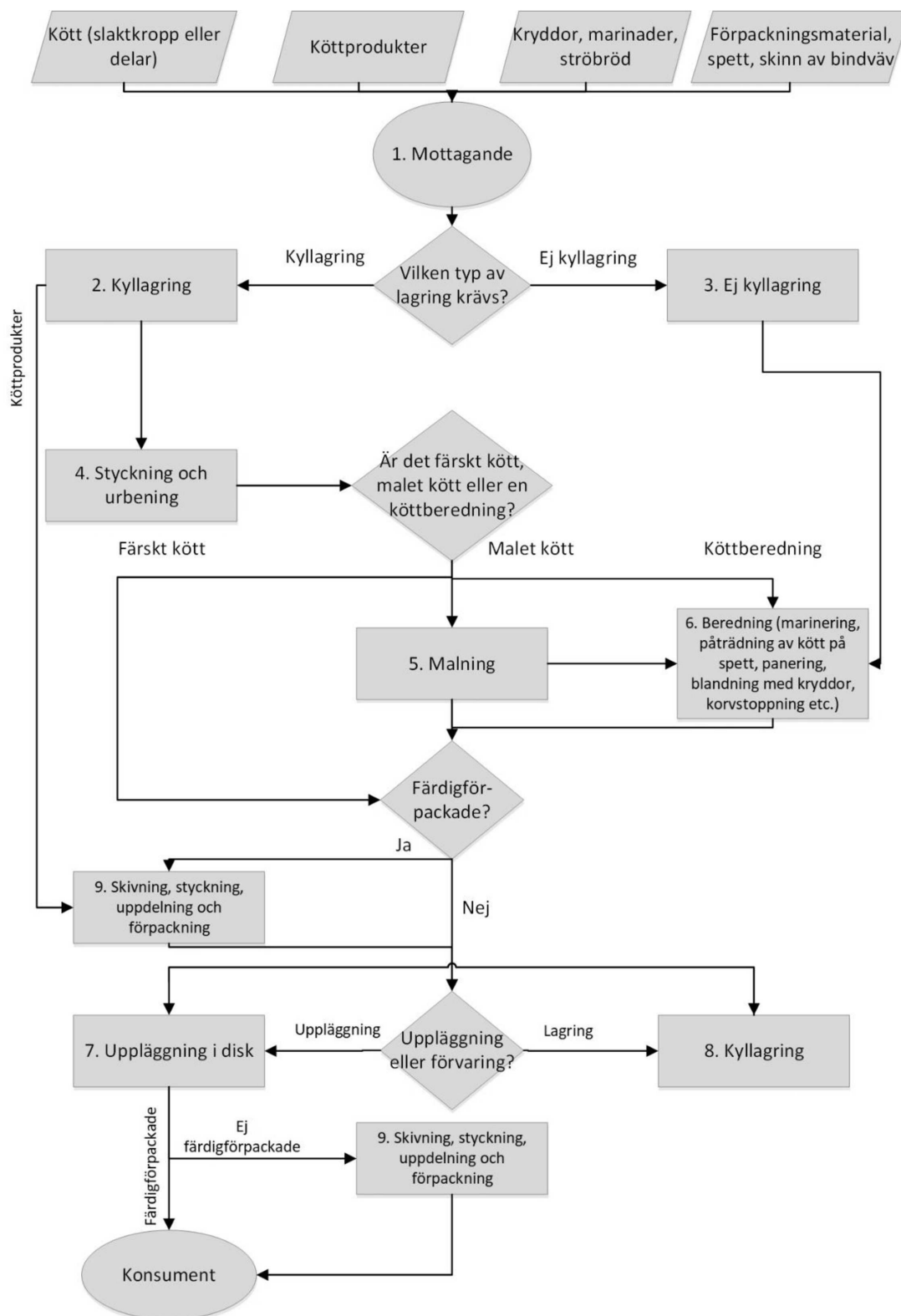
De övriga kolumnerna i tabellerna motsvarar själva faroanalysen:

- Kolumnerna 2 och 3 motsvarar identifiering av faror i varje led och utgörs av följande:
 - Faror: biologiska agenser, kemiska ämnen och fysiska faror. Allergener är kemiska faror men utgör en egen kategori eftersom de kräver särskilda kontrollåtgärder. De kan uppstå i varje led och måste kontrolleras.
 - Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran.
- I kolumn 4 anges de kontrollåtgärder som utförs för att faran inte ska uppstå. Dessa kontrollåtgärder utgörs av de relevanta grundförutsättningar som beskrivs i avsnitt 4 i detta tillkännagivande.

7. SLAKTERIBUTIK

Diagram 1

Allmänt flödesschema för slakteributik



Tabell 3

Allmän faroanalys för slakteributik

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska eller fysiska faror eller allergener i inkommande råvaror	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Kyl- och fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från ätfärdiga Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Styckning och uppdelning	Ja	Ja	Ja	Nej	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror på grund av att utrustning inte rengjorts och desinficerats korrekt, bristande personlig hygien, avsaknad av knivar och utrustning, korskontaminering med avfall	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 7: Avfallshantering Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa)

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Malning	Ja	Ja	Nej	Ja	Korskontaminering med biologiska faror på grund av inkorrekt rengöring, desinficering och förvaring av utrustning eller bristfällig personlig hygien	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa)
					Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion
					Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 6: Allergener
Bearbetning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror på grund av att utrustning inte rengjorts och desinficerats korrekt, bristande personlig hygien, högre koncentration av tillsatser än vad som är tillåtet	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering (vägning av tillsatser)
					Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 6: Allergener
Uppläggning i disk	Ja	Ja	Nej	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer
					Korskontaminering med biologiska faror till följd av att råa produkter inte separerats från ätfärdiga	Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
					Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
					Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 6: Allergener
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer
					Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från ätfärdiga	Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
					Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
					Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 6: Allergener

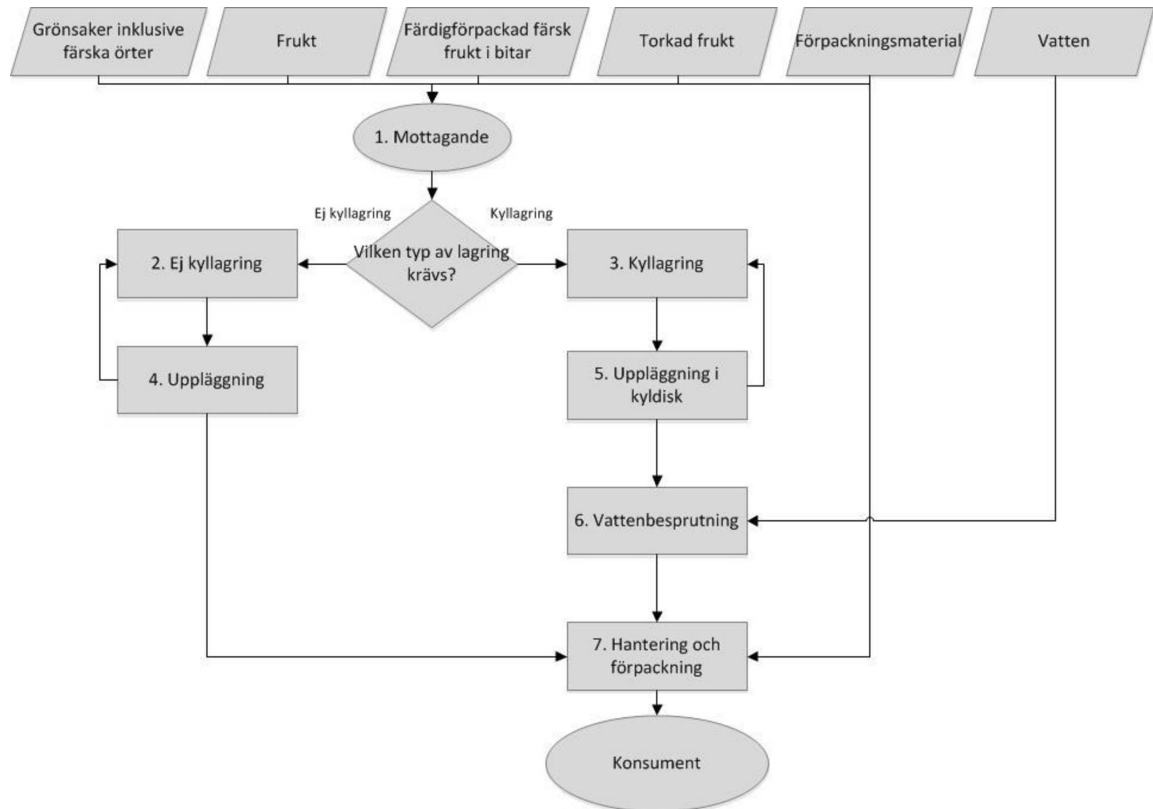
Led	Faror ⁽⁴⁾				Händelser som bidrar till ökad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Skivning, servering och förpackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener på grund av felaktiga arbetsmetoder och bristfällig personlig hygien. Underlåtenhet att informera konsumenterna om potentiella allergener och förvaring etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet

⁽⁴⁾ B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

8. LIVSMEDELSBUTIK (FRUKT OCH GRÖNSAKER)

Diagram 2

Allmänt flödesschema för livsmedelsbutik



Tabell 4

Allmän faroanalys för livsmedelsbutik (frukt och grönsaker)

Led	Faror ^(a)				Händelser som bidrar till ökad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska eller fysiska faror eller allergener i inkommande råvaror	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Kyl- och fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Tvättning	Ja	Ja	Ja	Nej	Kontaminering med biologiska, kemiska och fysiska faror från vatten, miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa)
Uppläggning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 7: Avfallshantering

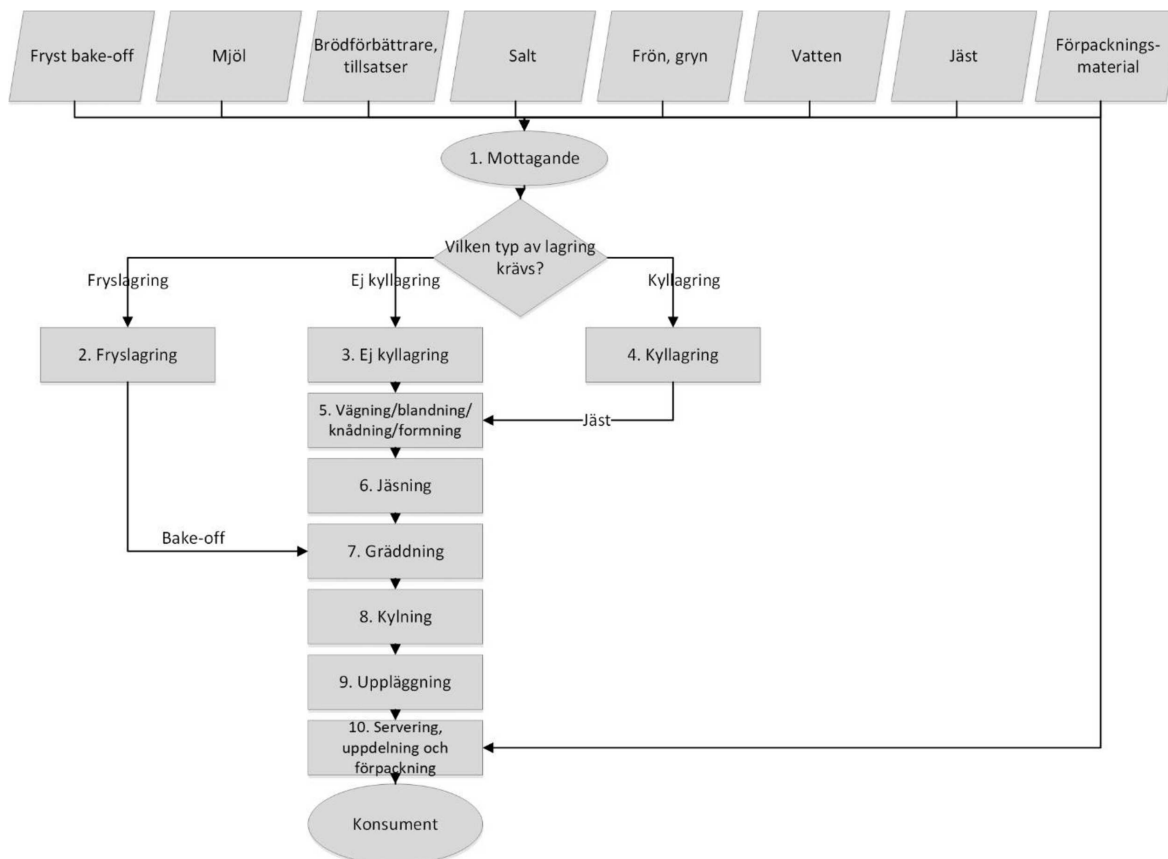
Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Uppläggning i kyldisk	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 7: Avfallshantering
Besprutning	Ja	Ja	Ja	Nej	Kontaminering med biologiska, kemiska och fysiska faror från vatten, miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa)
Servering och förpackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Underlåtenhet att informera konsumenterna om potentiella allergener och förvaring etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet

(*) B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

9. BAGERIBUTIK

Diagram 3

Allmänt flödesschema för bageributik



Tabell 5

Allmän faroanalys för bageributik

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska eller fysiska faror eller odeklarerade allergener i inkommande råvaror	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Kyl- och fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Vägning, blandning eller knådning	Nej	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med kemiska eller fysiska faror och allergener från miljön, personal, tillsatsnivåer som är högre än tillåtet osv.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering (vägning av tillsatser) Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik

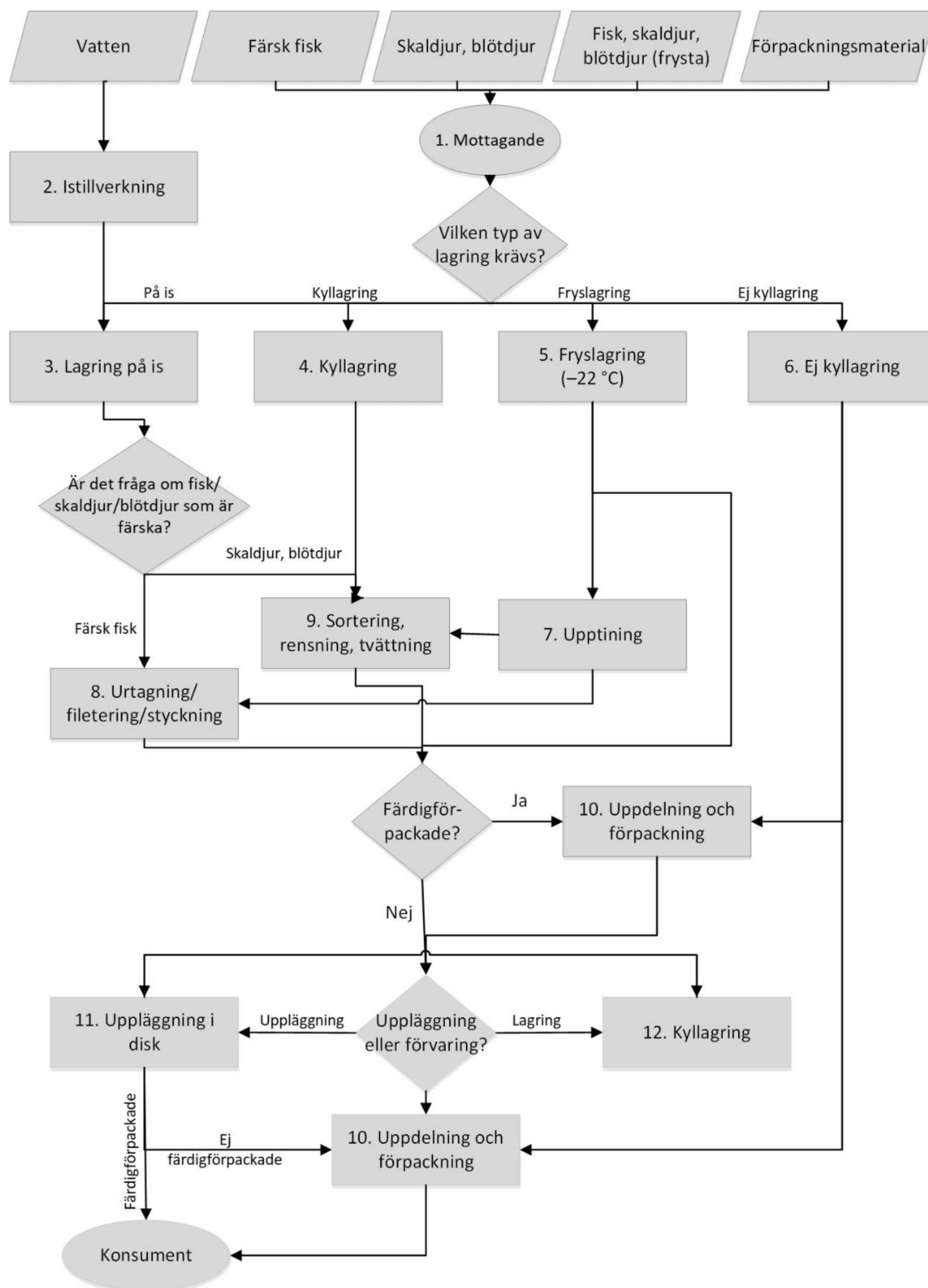
Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Jäsning	Nej	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener
Gräddning	Ja	Ja	Nej	Nej	Överlevnad av mikrobiella faror till följd av underlåtenhet att uppnå tillräckligt höga temperaturer Bildande av akrylamid till följd av övergräddning	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Kylning	Ja	Ja	Nej	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av underlåtenhet att kyla ned snabbt Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
Uppläggning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 7: Avfallshantering
Servering, uppskärning och förpackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener på grund av inkorrekt rengöring och desinficering av utrustning. Underlåtenhet att informera konsumenterna om potentiella allergener och förvaring etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet

(*) B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

10. FISKBUTIK

Diagram 4

Allmänt flödesschema för fiskbutik



Tabell 6

Allmän faroanalys för fiskbutik

Led	Faror ^(a)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Förekomst av biologiska faror i inkommande råvaror	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
					Förekomst av kemiska eller fysiska faror eller odeklarerade allergener i inkommande råvaror	Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Istillverkning	Ja	Ja	Ja	Nej	Förekomst av kemiska eller fysiska faror på grund av underlåtenhet att säkerställa kvaliteten på det vatten som används	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten
					Överlevnad av biologiska eller fysiska faror till följd av underlåtenhet att underhålla, rengöra och desinficera utrustning	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering
Lagring på is	Ja	Ja	Nej	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring	Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
					Mikrobiell tillväxt och efterföljande bildande av histamin till följd av bristande lagringsförhållanden (tid/temperatur)	Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
					Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener Mikrobiell tillväxt och efterföljande bildande av histamin till följd av bristande lagringsförhållanden (tid/temperatur)	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Upptining	Ja	Ja	Nej	Nej	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att hålla låga temperaturer Mikrobiell tillväxt och efterföljande bildande av histamin till följd av bristande tids- och temperaturförhållanden Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Urtagning	Ja	Ja	Ja	Nej	Verifiering av synliga parasiter från tarmen eller musklerna Korskontaminering med biologiska faror från tarmen till köttet Kontaminering med biologiska, kemiska och fysiska faror från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 7: Avfallshantering Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa)
Sortering, rensning och tvättning	Ja	Ja	Ja	Nej	Kontaminering med biologiska, kemiska och fysiska faror från vatten, miljön, personal, arbetsmetod osv.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Uppskärning	Ja	Ja	Ja	Nej	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror på grund av inkorrekt rengöring och desinficering av utrustning, miljön, personal, avfall, arbetsmetod.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 7: Avfallshantering Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener Mikrobiell tillväxt och efterföljande bildande av histamin till följd av bristande tids- och temperaturförhållanden Grundförutsättning 6: Allergener	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik

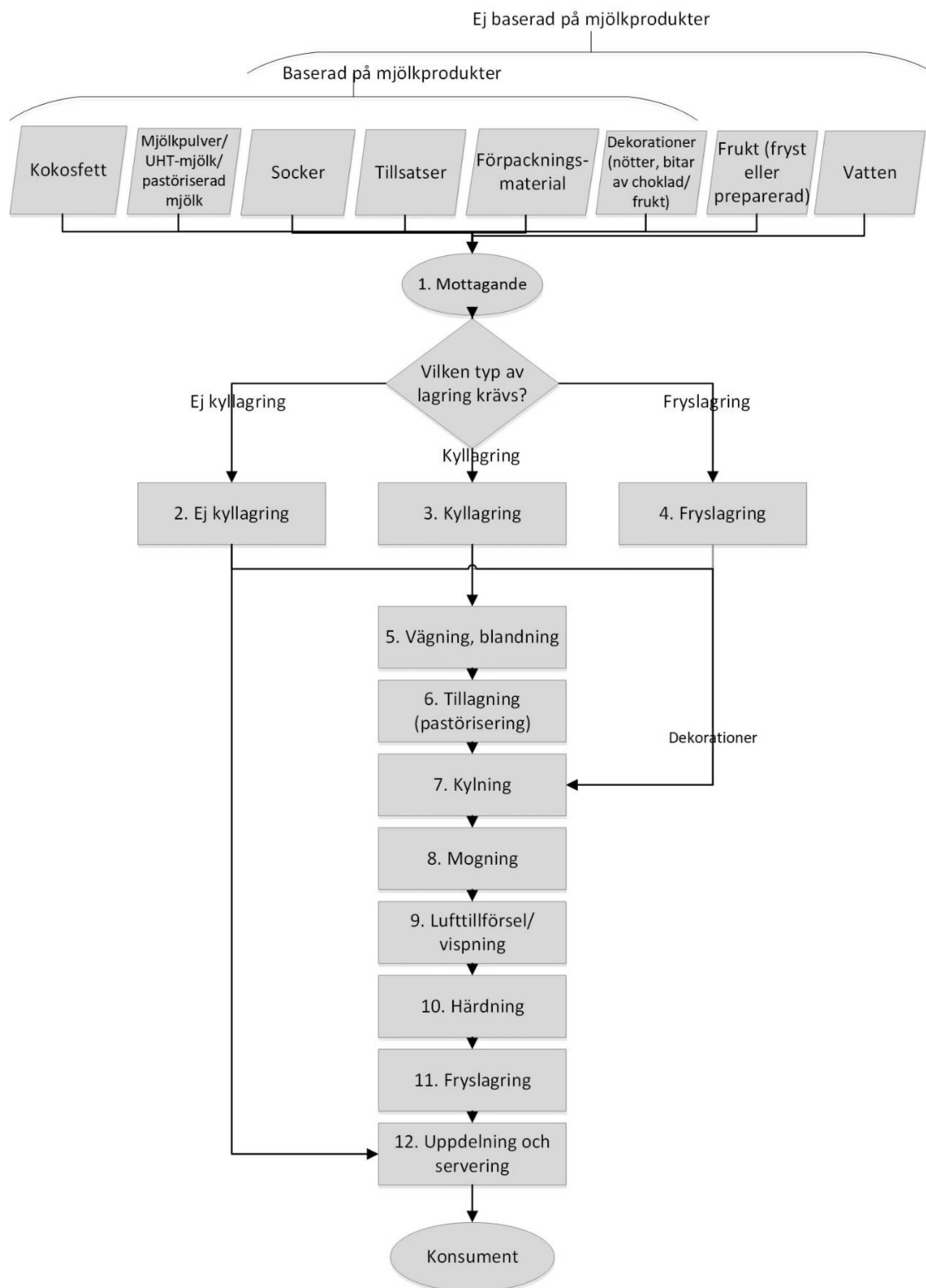
Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Uppläggning i kyldisk	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer
					Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 7: Avfallshantering
					Mikrobiell tillväxt och efterföljande bildande av histamin till följd av bristande tids- och temperaturförhållanden	Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Servering och förpackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
					Underlåtenhet att informera konsumenterna om potentiella allergener och förvaring etc.	Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet

(*) B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

11. GLASSBUTIK

Diagram 5

Allmänt flödesschema för glassbutik



Tabell 7

Allmän faroanalys för glassbutik

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska eller fysiska faror eller allergener i inkommande råvaror	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 1: Infrastruktur (byggnader och utrustning) Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc Kontaminering med allergener	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 3: Skadedjursbekämpning: fokus på förebyggande åtgärder Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Vägning och blandning	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av lång tidsåtgång för vägning och blandning Kontaminering med kemiska eller fysiska faror och allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Tillagning	Ja	Ja	Nej	Nej	Underlåtenhet att uppnå tillräckligt höga temperaturer Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
Kylning	Ja	Ja	Nej	Nej	Underlåtenhet att kyla ned snabbt Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
Mogning	Ja	Nej	Nej	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer
Lufttillförsel/vispning	Ja	Ja	Ja	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring Kontaminering med kemiska eller fysiska faror från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Förpackning	Ja	Ja	Ja	Nej	Kontaminering med mikrobiella, kemiska eller fysiska faror från förpackningsmaterialen, miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik

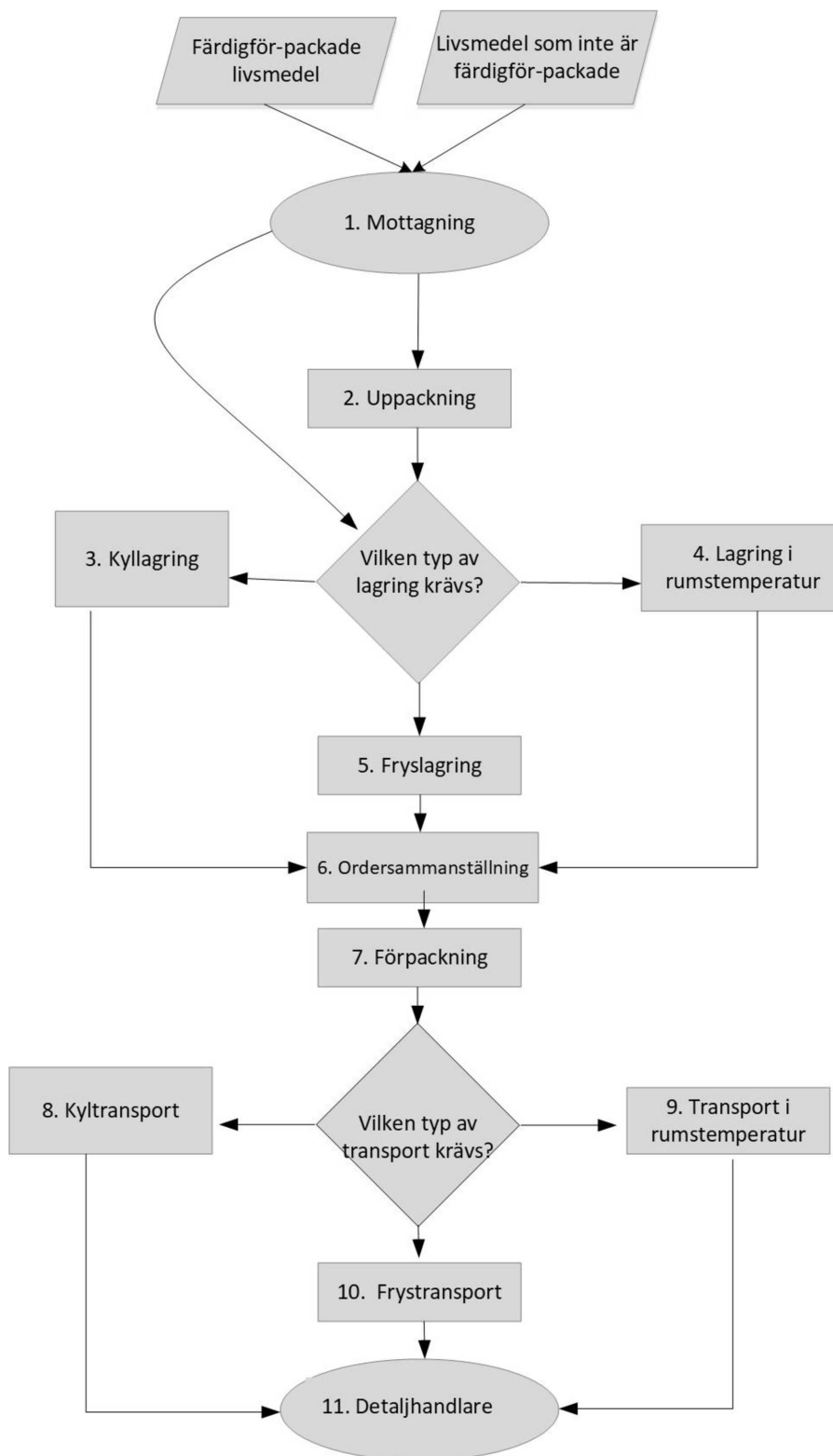
Led	Faror ⁽⁴⁾				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Härdning	Ja	Ja	Nej	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
Fryslagring	Ja	Ja	Nej	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med kemiska faror	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll av lagermiljöer Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
Uppdelning och servering	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener på grund av inkorrekt rengöring och desinficering av utrustning. Underlåtenhet att informera konsumenterna om potentiella allergener och förvaring etc.	Grundförutsättning 2: Rengöring och desinfektion Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 9: Personal (hygien, hälsa) Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet

⁽⁴⁾ B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

12. DISTRIBUTIONSCENTRUM

Diagram 6

Allmänt flödesschema för centrum för livsmedelsdistribution



Tabell 8

Allmän faroanalys för centrum för livsmedelsdistribution

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Samtliga led						Grundförutsättningar 1, 2, 3, 9, 12
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska/fysiska faror eller allergener i inkommande råvaror Tillväxt av patogena eller nedbrytande mikroorganismer till följd av ofullständiga eller felaktiga uppgifter om hållbarhetstid eller till följd av lagringsförhållanden Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av returnering tillsammans med andra produkter	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 15: Hantering av returnerade produkter
Uppackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Korskontaminering med mikrobiella faror till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kemikalier från material avsedda att komma i kontakt med livsmedel Tillväxt av patogena eller nedbrytande mikroorganismer till följd av ofullständiga eller felaktiga uppgifter om hållbarhetstid eller till följd av lagringsförhållanden Kontaminering med kemiska faror och allergener	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring (dvs. fel temperatur och tid) eller alltför lång lagringstid Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedelsingredienser som innehåller allergener (inklusive damm, aerosoler osv.) och sådana som inte gör det.	Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 6: Allergener
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror från miljön	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Ordersammanställning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Förpackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Korskontaminering med mikrobiella faror till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kemikalier från material avsedda att komma i kontakt med livsmedel Tillväxt av patogena eller nedbrytande mikroorganismer till följd av ofullständiga eller felaktiga uppgifter om hållbarhetstid eller till följd av lagringsförhållanden	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum
Transport i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedelsingredienser som innehåller allergener (inklusive damm, aerosoler osv.) och sådana som inte gör det.	Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 6: Allergener
Kyltransport	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring (dvs. fel temperatur och tid) eller alltför lång lagringstid Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ⁽⁴⁾				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Frystransport	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror från miljön	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

⁽⁴⁾ B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

13. STORMARKNADER

Diagram 7

Allmänt flödesschema för stormarknad



Tabell 9

Allmän faroanalys för stormarknad

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Samtliga led						Grundförutsättningar 1, 2, 3, 9, 12
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska/fysiska faror eller allergener i inkommande råvaror Tillväxt av patogena eller nedbrytande mikroorganismer till följd av ofullständiga eller felaktiga uppgifter om hållbarhetstid eller till följd av lagringsförhållanden Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av blandad returnering tillsammans med andra produkter	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 15: Hantering av returnerade produkter
Lagring (före uppläggning)						
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av kontaminerade serveringsredskap och/eller olämplig hantering Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedels ingredienser som innehåller allergener (inklusive damm, aerosoler osv.) och sådana som inte gör det.	Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring (dvs. fel temperatur och tid) eller alltför lång lagringstid Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Upplagda färdigförpackade livsmedel (i disk eller för självbetjäning av kunden)						
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Samma som ovan	Samma som ovan
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Samma som ovan	Samma som ovan
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Samma som ovan	Samma som ovan
I disk upplagda livsmedel som inte är färdigförpackade						
Livsmedel i köttdisk, fiskdisk, bageridisk och/eller frukt och grönsaker					Se Efsa (2017), "Scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems", <i>EFSA Journal</i> , vol. 15(2017):3, artikelnr 4697, 52 s., doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Andra i disk upplagda livsmedel som inte är färdigförpackade						
1. Livsmedel i delikatessdisk (t.ex. ostar, oliver och sammansatta produkter)						
Uppskärning och/eller uppdelning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror och allergener på grund av att utrustning inte rengjorts och desinficerats korrekt, bristande personlig hygien	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Uppläggning i disk (i rumstemperatur, kyldisk eller varmdisk)	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra i erforderad temperature	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering
					Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Uppläggning i frysdisk	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum
					Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Samma som ovan	Samma som ovan
Självtbetjäning: uppdelning och förpackning av konsumenten	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med mikrobiella, kemiska eller fysiska faror eller allergener på grund av felaktiga arbetsmetoder och bristfällig personlig hygien hos konsumenterna; även om hygien vid självbetjäning beror på kunden kan detaljhandlarna bidra genom övervakning, instruktioner och rena redskap, handskar osv. samt lämpligt förpackningsmaterial	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		

2. Catering och livsmedel som tillagas i företagets lokaler (grillad kyckling, korv, pizza osv.)

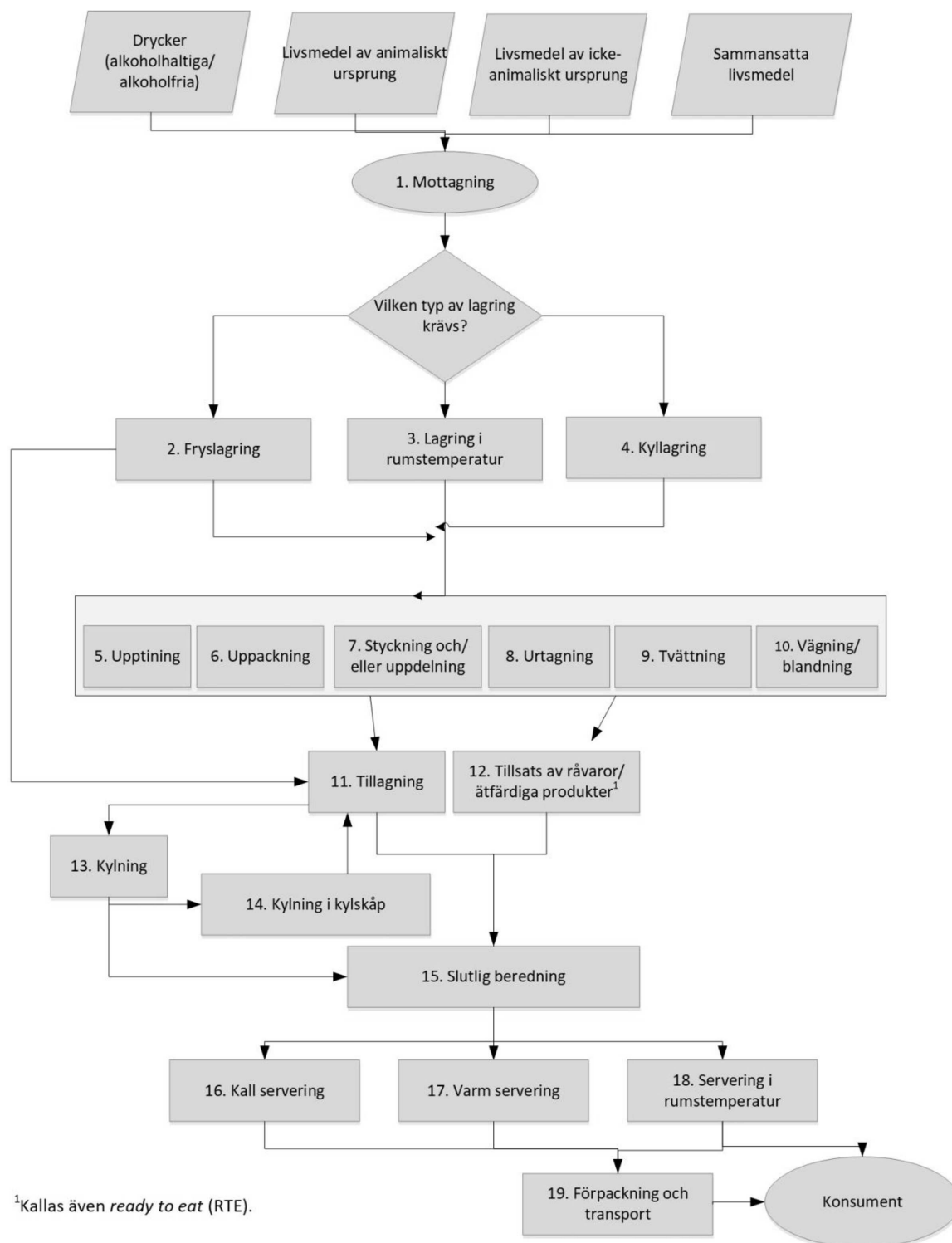
Tillagning	Ja	Ja	Nej	Ja	Överlevnad av patogener eller förekomst av toxiner till följd av underlåtenhet att uppnå tillräckliga temperaturer/tider	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll
					Tillväxt av patogener och nedbrytande bakterier till följd av otillräckliga temperaturer som beror på låg värmeöverföring orsakad av inkorrekt rengöring av värmebehållare eller defekt utrustning	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll
					Bildande av processföroreningar, t.ex. akrylamid eller polycykliska aromatiska kolväten	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
					Kontaminering med kemiska faror och allergener till följd av inkorrekt rengjorda tillagningsredskap eller olja och vatten som har återanvänts	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Kylning	Ja	Ja	Nej	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att uppnå låga temperaturer tillräckligt snabbt	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll
					Kontaminering med kemiska faror och allergener	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

(*) B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

14. RESTAURANGER, CATERINGTJÄNSTER OCH BARER

Diagram 8

Allmänt flödesschema för restaurang, cateringtjänst och bar



Tabell 10

Allmän faroanalys för restaurang, cateringtjänst och bar

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Samtliga led						Grundförutsättningar 1, 2, 3, 9, 12
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska/fysiska faror eller allergener i inkommande råvaror Tillväxt av patogena eller nedbrytande mikroorganismer till följd av ofullständiga eller felaktiga uppgifter om hållbarhetstid eller till följd av lagringsförhållanden Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av blandad returnering tillsammans med andra produkter	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Kontroll av utgångsdatum Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 15: Hantering av returnerade produkter
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av kontaminerade serveringsredskap och/eller olämplig hantering Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedels ingredienser som innehåller allergener (inklusive damm, aerosoler osv.) och sådana som inte gör det	Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring (dvs. fel temperatur och tid) eller alltför lång lagringstid Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Beredning/bearbetning						
Upptining	Ja	Nej	Nej	Nej	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att hålla låga temperaturer under den tid som krävs	Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll
Styckning, uppskärning och/eller uppdelning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror och allergener på grund av att utrustning inte rengjorts och desinficerats korrekt, bristande personlig hygien	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Urtagning (fisk)	Ja	Ja	Ja	Ja	Korskontaminering med mikrobiella faror från tarmen till köttet Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 7: Avfallshantering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Tvättning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Ansamling av mikrobiella och kemiska faror i tvättvattnet. Otillräckligt avlägsnande av mikrobiella och kemiska faror från den tvättade vävnaden. Felaktig användning av rengöringsmedel och ansamling av kemiska restsubstanter.	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 7: Avfallshantering Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer osv.)
Vägning/blandning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Korskontaminering med mikrobiella faror till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
Uppackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Korskontaminering med mikrobiella faror till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med kemikalier från material avsedda att komma i kontakt med livsmedel Tillväxt av patogena eller nedbrytande mikroorganismer till följd av ofullständiga eller felaktiga uppgifter om hållbarhetstid eller till följd av lagringsförhållanden Kontaminering med kemiska faror och allergener	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Tillagning	Ja	Ja	Nej	Ja	Överlevnad av mikrober till följd av underlåtenhet att uppnå tillräckliga temperaturer/tider för att eliminera patogener och för att kontrollera potentiell tillväxt och toxinbildning	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll
					Tillväxt av patogener och nedbrytande bakterier till följd av otillräckliga temperaturer som beror på låg värmeöverföring orsakad av inkorrekt rengöring av värmebehållare eller defekt utrustning	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll
					Bildande av processföroreningar, t.ex. akrylamid eller polycykliska aromatiska kolväten	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön
					Kontaminering med kemiska faror och allergener till följd av inkorrekt rengjorda tillagningsredskap eller olja och vatten som har återanvänts	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Tillsats av råvaror/ätfärdiga produkter	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. på grund av att utrustning inte rengjorts och desinficerats korrekt samt bristande personlig hygien	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
					Korskontaminering med mikrobiella faror till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga	Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik F
					Korskontaminering via kontaminerade ytor som används för både råvaror och ätfärdiga produkter	Grundförutsättning 12: Arbetsmetodik
Kylning	Ja	Ja	Nej	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att uppnå låga temperaturer tillräckligt snabbt	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll
					Kontaminering med kemiska faror och allergener	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror (*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring (dvs. fel temperatur och tid) eller alltför lång lagringstid Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Slutlig beredning/upp-läggning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska, kemiska eller fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. på grund av att utrustning inte rengjorts och desinficerats korrekt samt bristande personlig hygien Korskontaminering med mikrobiella faror till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Korskontaminering via kontaminerade ytor som används för både råvaror och ätfärdiga produkter	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 7: Avfallshantering
Servering (kall och/eller varm)	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring och felaktiga temperaturförhållanden för produkter under längre tid än den angivna perioden Mikrobiell tillväxt på grund av underlåtenhet att genom uppvärmning uppnå och därefter upprätthålla höga temperaturer som hindrar tillväxt av mikrober Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av kontaminerade serveringsredskap och/eller olämplig hantering Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedels ingredienser som innehåller allergener (inklusive damm, aerosoler osv.) och sådana som inte gör det	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och kundmedvetenhet Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och kundmedvetenhet

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Servering (rumstemperatur)	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av kontaminerade serveringsredskap och/eller olämplig hantering Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedelsingredienser som innehåller allergener och sådana som inte gör det	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 13: Produktinformation och kundmedvetenhet
Transport utomhus						
Transport i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av kontaminerade serveringsredskap och/eller olämplig hantering Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedelsingredienser som innehåller allergener och sådana som inte gör det.	Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 6: Allergener
Varmtransport	Ja	Nej	Ja	Nej	Mikrobiell tillväxt på grund av underlåtenhet att genom uppvärmning uppnå och därefter upprätthålla höga temperaturer som hindrar tillväxt av mikrober Kontaminering med fysiska faror från transportmiljön, personal etc. eller på grund av skadade förpackningar	Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

(*) B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

15. LIVSMEDELSDONATIONER

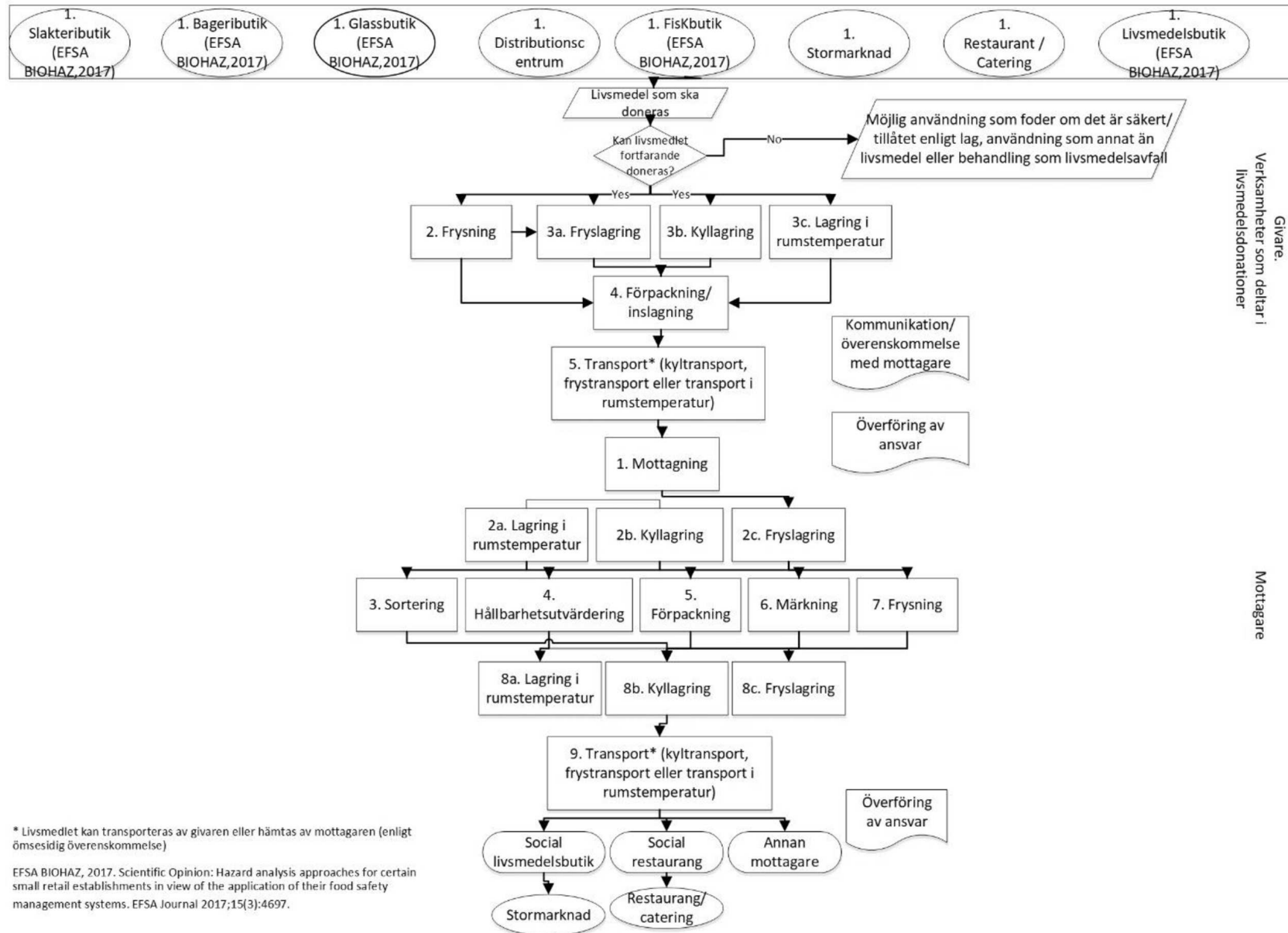
Livsmedelstillverkare och detaljhandlare, som distributionscentrum, stormarknader, restauranger osv., kan ge bort en del av sina osålda livsmedel till välgörande ändamål. Kedjan för livsmedelsdonationer kan vanligtvis delas in i givare (dvs. livsmedelsföretagare i alla led i livsmedelskedjan, t.ex. tillverkare och handlare) och mottagare (dvs. livsmedelsföretagare som är omfördelnings- eller välgörenhetsorganisationer). Ideella omfördelnings- och välgörenhetsorganisationer deltar i omfördelningen av dessa livsmedel till slutkonsumenten. Givarna och mottagarna betraktas som livsmedelsföretagare, och ett hanteringssystem för livsmedelssäkerhet måste användas.

Under 2017 utfärdade EU-kommissionen riktlinjer för livsmedelsdonationer (kommissionens tillkännagivande 2017/C 361/01) för att förtydliga relevanta bestämmelser i EU-lagstiftningen och göra det lättare att omfördela livsmedel enligt det gällande regelverket. Dessa riktlinjer kompletterar de riktlinjer som utfärdas av nationella myndigheter för att alla aktörer ska få information om de regler och operativa förfaranden som finns på nationell nivå, bland annat de viktigaste aktörernas ansvarsområden.

Leden i livsmedelsdonation sammanfattas i flödesschemat (diagram 9) nedan. Såsom anges i EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer avgör karaktären hos en organisations verksamhet (omfördelnings- och välgörenhetsorganisationer) vilka särskilda regler som gäller enligt EU:s regelverk för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation till konsumenterna. Beroende på om en organisation omfördelar livsmedel till en annan organisation (dvs. företag till företag, som ett distributionscentrum) eller direkt till en slutmottagare (företag till konsument, som en stormarknad) samt beroende på den typ av verksamhet som den utför (t.ex. beredning av måltider, som en social restaurang) kan detta innebära olika krav vad gäller spårbarhet, livsmedelshygien och livsmedelsinformation. Därför är flödesschemana för distributionscentrum, stormarknader och/eller sociala restauranger även tillämpliga på organisationer som deltar i livsmedelsdonationer.

Diagram 9

Allmänt flödesschema för livsmedelsdonationer



Tabell 11

Allmän faroanalys som utförs av givaren i samband med livsmedelsdonationer

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Samtliga led						Grundförutsättningar 1, 2, 3, 9, 12
Beslut om livsmedel som ska doneras						
Kan livsmedlet fortfarande doneras? Beslut om godtagbarheten hos livsmedel som ska doneras	Ja	Ja	Ja	Ja	Den donerande organisationen måste genomföra en kritisk granskning för att kontrollera om livsmedlen fortfarande är lämpliga för donation. Denna granskning ska utgå från en hållbarhetsutvärdering, förpackningsmaterialets skick, märkningsinformation osv.	Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid
Frysning						
Frysning (färdigförpackade livsmedel)	Ja	Nej	Nej	Nej	Beslut om huruvida färdigförpackade livsmedel fortfarande kan frysas, inklusive säkerställande av att tillräcklig tid återstår av hållbarhetstiden Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på livsmedel som ska frysas (djupfrysning) Nytt frysningsdatum – märkning	Grundförutsättning 17: Frysning för livsmedelsdonationer Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 17: Frysning för livsmedelsdonationer
Lagring						
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring (dvs. fel temperatur och tid) eller alltför lång lagringstid Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedelsingredienser som innehåller allergener (inklusive damm, aerosoler osv.) och sådana som inte gör det	Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		

Förpackning/inslagning

Förpackning	Ja	Ja	Ja	Ja	Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
					Korskontaminering med mikrobiella faror till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering
					Kemikalier från material avsedda att komma i kontakt med livsmedel	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer)
					Tillväxt av patogena eller nedbrytande mikroorganismer till följd av ofullständiga eller felaktiga uppgifter om hållbarhetstid eller till följd av lagringsförhållanden	Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll
					Mikrobiell tillväxt till följd av felaktig uppgift om hållbarhetstid på inslagna/färdigförpackade livsmedel	Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid

Kommunikation/överenskommelser med mottagare

Kommunikation/överenskommelser med mottagare	Ja	Ja	Ja	Ja	Tydlig kommunikation krävs med mottagaren om de donerade livsmedlen, t.ex. om hållbarhetstid, temperaturkontroll, transportförhållanden och frysningsförhållanden.	Grundförutsättning 13: Produktinformation och konsumentmedvetenhet Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 17: Frysning för livsmedelsdonationer (hållbarhetsdatum och frysningsförhållanden)
--	----	----	----	----	--	--

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Transport						
Transport i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt till följd av underlåtenhet att lagra under torra förhållanden Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc. Kontaminering med allergener till följd av kontakt mellan sådana livsmedel eller livsmedelsingredienser som innehåller allergener (inklusive damm, aerosoler osv.) och sådana som inte gör det	Grundförutsättning 8: Kontroll av luft och vatten Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 6: Allergener
Kyltransport	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktig kylförvaring (dvs. fel temperatur och tid) eller alltför lång lagringstid Korskontaminering till följd av att råa produkter inte separerats från tillagade/ätfärdiga Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener
Frystransport	Ja	Ja	Ja	Ja	Mikrobiell tillväxt på grund av felaktiga frystemperaturer Kontaminering med mikrobiella/kemiska/fysiska faror från miljön	Grundförutsättning 4: Tekniskt underhåll och kalibrering Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

(*) B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.

Tabell 12

Allmän faroanalys som utförs av mottagaren i samband med livsmedelsdonationer

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Samtliga led						Grundförutsättningar 1, 2, 3, 9, 12
Mottagning	Ja	Ja	Ja	Ja	Underlåtenhet att säkerställa den mikrobiologiska kvaliteten på inkommande råvaror Förekomst av kemiska/fysiska faror eller allergener i inkommande råvaror Tillväxt av patogener till följd av utlöppt hållbarhetstid på grund av ofullständiga/felaktiga hållbarhetsuppgifter Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener till följd av blandad returnering tillsammans med andra produkter	Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 11: Temperaturkontroll Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 6: Allergener Grundförutsättning 10: Råvaror (leverantörsurval, specifikationer) Grundförutsättning 14: Hållbarhetskontroll Grundförutsättning 15: Hantering av returnerade produkter
Lagring						
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Sortering						
Inspektion och sortering	Ja	Nej	Nej	Nej	Mikrobiell kontaminering från bortsorterade livsmedel (t.ex. mögel på frukt) Kontaminering med biologiska/kemiska/fysiska faror eller allergener från miljön, personalen etc.	Inga ytterligare grundförutsättningar Grundförutsättning 5: Fysisk och kemisk kontaminering från produktionsmiljön Grundförutsättning 6: Allergener

Led	Faror ^(*)				Händelser som bidrar till ökad/minskad förekomst av faran	Kontrollåtgärder
	B	K	F	A		
Hållbarhetsutvärdering						
Hållbarhetsutvärdering	Ja	Nej	Nej	Nej	Innan produkterna får tas in av välgörenhetsorganisationen måste den angivna hållbarhetstiden utvärderas för att se om produkterna fortfarande kan doneras, lagras, frysas, märkas om osv.	Grundförutsättning 16: Utvärdering för livsmedelsdonation och fastställande av återstående hållbarhetstid Grundförutsättning 17: Frysning för livsmedelsdonationer
Omförpackning/ommärkning						
Förpackning	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Frysning						
Frysning (färdigförpackade livsmedel)	Ja	Nej	Ja	Nej	se ovan	se ovan
Lagring						
Lagring i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Kyllagring	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Fryslagring	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Transport						
Transport i rumstemperatur	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Kyltransport	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan
Frystransport	Ja	Ja	Ja	Ja	se ovan	se ovan

(*) B = biologisk, K = kemisk, F = fysisk, A = allergen.