

## Information om en livsmedelsföretagares skyldigheter enligt livsmedelslagstiftningen

Nästan alla regler på livsmedelsområdet har EU-bakgrund, det vill säga de är utarbetade av EU och gäller inom hela EU. Reglerna är inriktade på mål som ska uppnås och går inte in på detaljer. Reglerna är flexibla. Det betyder att de i många fall ger livsmedelsföretagen möjlighet att välja olika vägar för att uppnå målen. Det är dock alltid företagaren som har ansvaret för att de livsmedel som produceras, säljs eller transporteras är säkra samt att konsumenten inte vilseleds. Företagen måste också kunna visa för kontrollmyndigheten att de lösningar de väljer innebär att målen med lagstiftningen uppfylls.

### Vilka regler/skyldigheter gäller för livsmedelsföretag?

- Livsmedelsföretagaren ska se till att verksamheten är registrerad eller godkänd som livsmedelsanläggning med korrekta uppgifter. Det är förbjudet att släppa ut livsmedel på marknaden utan att vara registrerad/godkänd.
- Livsmedelsföretagaren är skyldig att samarbeta med kontrollmyndigheten och förse den med relevant och korrekt information om verksamheten.
- Livsmedelsföretagaren skall se till att kontrollmyndigheten alltid har korrekta uppgifter om verksamheten, bl a genom att anmäla betydande ändringar, t ex större ombyggnationer, förändrad produktion/sortiment eller om man upphör med sin verksamhet.
- Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagaren, som skall se till att alla de led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för de livsmedel som den ansvarar för uppfyller alla relevanta hygienkrav enligt bilaga II i EG-förordning 852/2004. Bl.a. innebär detta att alla livsmedelslokaler och alla föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska hållas rena och i gott skick och de ska vara utformade så att de är lätta att rengöra.
- Egenkontroll är ett verktyg för att styra verksamheten till en säkra och trygga livsmedel. Det är företagarens ansvar att bygga upp ett system för egenkontroll baserat på GHP - God hygienpraxis (de så kallade grundförutsättningarna). De flesta livsmedelsföretagare ska även göra en faroanalys och vissa ska upprätta en HACCP-plan.
- Ansvarig personal ska ha tillräcklig kunskap om livsmedelshygieniska principer och rutiner för att kunna bedöma tänkbara risker, vidta lämpliga förebyggande och korrigerande åtgärder och säkerställa att effektiv övervakning och kontroll sker.
- En livsmedelsföretagare som har fått offentlig kontroll utförd, är skyldig att vidta nödvändiga åtgärder för att rätta till de avvikelser gentemot livsmedelslagstiftningen som har konstaterats.

### Vem ger stöd till företagen?

Livsmedelsföretagarnas branschorganisationer har möjlighet att ta fram branschvisa riktlinjer. Branschriktlinjerna ger råd till företagen inom respektive bransch om hur de ska leva upp till kraven i lagstiftningen, bland annat hur egenkontrollsystemet kan utformas. Branschriktlinjerna, som ska hjälpa företagen att uppnå målen med lagstiftningen, bedöms av Livsmedelsverket. Alla branschriktlinjer publiceras på Livsmedelsverkets webbplats.

Kontrollmyndigheten får inte agera konsult, d v s myndigheten ska inte granska ritningar eller besiktiga lokaler innan en verksamhet startar, inte tala om hur man ska bygga/bygga om, eller tala om hur man ska utforma sitt egenkontrollprogram för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Kontrollmyndigheten har en viss skyldighet att ge råd, information och på annat sätt underlätta för livsmedelsföretagaren. Detta kan röra sig om att informera om vilka krav i lagstiftningen som är aktuella för en viss verksamhet, att ta fram allmänt informationsmaterial och att utforma blanketter så att de är lätta att förstå och hjälper företagaren att göra rätt.