



## Bedömningsgrunder till checklistan

Nr.	Kontrollområde	Krav	Avvikelse
1.	Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– att lokalen med dess inredning och utrustning samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, kan hållas rena och är i gott skick, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien (bilaga II, kapitel I – V, till förordning (EG) nr 852/2004)</li><li>– att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta (förordning (EG) nr 1935/2004, LIVSFS 2003:2)</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>•Möjliggör lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek god livsmedelshygien, t.ex. separering av oren och ren hantering.</li><li>•Är utrustningen placerad så att effektiv rengöring är möjlig?</li><li>• Används lämpligt material i utrustning?</li><li>•Är ytmaterial lätta att rengöra?</li><li>•Flöden av luft, personal, råvaror, insatsvaror och färdiga produkter?</li><li>•Finns adekvat antal toaletter och omklädningsrum för personalen?</li><li>•Finns tillräcklig belysning?</li><li>•Utformning av avlopp?</li><li>•Rutin bör finnas för löpande, förebyggande och korrigerande underhåll.</li><li>•Hur upptäcks och åtgärdas underhållsbehov?</li><li>•I rutinen bör ingå service och funktionskontroll av ventilation, vattenledningsnät, trycktankar, processutrustning (t.ex. kylaggregat, värmebehandlingsutrustning, ventiler, förpackningsmaskiner), kalibrering av mätinstrument (t.ex. temperaturgivare i processen, manometrar och vågar), samt underhåll av lokaler.</li><li>•Finns rutiner för alla lokaler, all inredning och utrustning, alla fordon och containrar som används för transport av livsmedel?</li><li>•Är frekvensen av underhåll anpassad till verksamheten?</li></ul>	A

2.	<b>Råvaror och förpackningsmaterial</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> <li>– att material som används för inslagning och emballering inte utgör en källa till kontaminering (bilaga II, kapitel X, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> <li>– att material som ska komma i kontakt med livsmedel är lämpliga för detta (förordning (EG) nr 1935/2004, förordning (EG) nr 450/2009, LIVSFS 2003:2)</li> </ul> <p>•Mottagningskontroll av samtliga råvaror, ingredienser, förpackningsmaterial och andra material. Ex. att transportdokument och certifikat överensstämmer med företagarens specifikation och med krav i lagstiftningen, identitet, produkt, antal kolli, vikt m.m., egen provtagning, visuell fysisk kontroll av emballage och övrig information från livsmedelskedjan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Används lämpligt förpackningsmaterial?</li> <li>•Hantering av eventuella returprodukter, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras?</li> <li>•Korrigerande åtgärd vid avvikelse?</li> </ul>	A
3.	<b>Säker hantering, lagring och transport</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering</li> <li>– att livsmedel i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering</li> <li>– att farliga och/eller oätliga ämnen märks på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> <li>– att rengörings- och desinfektionsmedel inte förvaras där livsmedel hanteras (bilaga II, kapitel I, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> <li>– att fordon och/eller containrar inte får användas för något annat än livsmedel om det kan leda till kontaminering (bilaga II, kapitel IV, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> </ul> <p><b>3.1 Mikrobiologisk korskontamination.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Lagring av råvaror, förpackningsmaterial och slutprodukt fritt från kontaminerande omgivning.</li> <li>•Används olika verktyg för olika moment vid behov?</li> </ul>	A

		<p><b>3.2 Korskontamination av allergener.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Lagras allergena råvaror åtskilda från övriga råvaror?</li> <li>•Finns tillräckligt utrymme för förvaring och separering?</li> <li>•Finns lämpliga kärl för förvaring av råvaror?</li> <li>•Finns hygienzoner om sådana är nödvändiga för att förhindra kontamination? •Respekterar personalen i så fall dessa?</li> <li>•Kontrollera att förutsättningar finns för att förhindra korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt både vid lagring/hantering.</li> </ul> <p><b>3.3 Övrigt hantering lagring och transport.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Separering av farliga kemikalier.</li> <li>•Förvaring av rengöringsmedel.</li> <li>•Fordon och förvaringsboxar eller dylikt får endast användas för transport av livsmedel om det annars kan leda till kontamination.</li> </ul>	
4.	<b>Hantering och förvaring av avfall</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering. (bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> <li>– att animaliska biprodukter hanteras enligt kraven i förordning (EG) nr 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Avyttring och förvaring av avfall.</li> <li>•Avfall bör placeras i behållare som går att stänga.</li> <li>•Rengöring av behållarna?</li> <li>•Rutiner för avfallshantering i separat utrymme.</li> <li>•Hanteras och förvaras avfall så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det?</li> <li>•Finns rutiner för hantering av animaliska biprodukter (ABP)?</li> <li>•Finns rutiner för att hantera retur av livsmedel (från butiker till producerande anläggning) och retur gods (t.ex. flaskor och burkar i retursystem eller returbackar i SRS-system)?</li> </ul>	A
5.	<b>Skadedjursbekämpning</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att livsmedlen inte kontamineras av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur (bilaga II, kapitel VI och IX, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> </ul>	A

		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Rutin som förhindrar kontaminering av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur, d.v.s. husdjur och andra djur.</li> <li>•Kontroll av närvaro av skadedjur och skadeinsekter.</li> <li>•Dokumentation av ritning/karta över fällors placering (inomhus och utomhus), typ av fällor och kontrollfrekvens.</li> <li>•Korrigerande åtgärder vid förekomst?</li> <li>•Gift och bekämpningsmedel får normalt inte användas inomhus, utan där ska i stället indikatorstationer användas. Undantag gäller vid tillfällig och planlagd kontrollerad sanering av redan påvisade problem med skadedjur.</li> <li>•Avfall ska hanteras så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det.</li> <li>•Portar, dörrar och fönster ska vara täta.</li> <li>•Är fällornas typ, antal, placering och kontrollfrekvens anpassad till verksamheten i anläggningen?</li> <li>•Är lokalerna, t.ex. lagerlokalerna, anpassade för att möjliggöra effektiv skadedjurskontroll?</li> <li>•Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att hindra förekomsten av skadedjur?</li> </ul>	
6.	<b>Rengöring och desinfektion</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <p>– att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, regelbundet rengörs och eventuellt desinficeras, så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras (bilaga II, kapitel I – V, till förordning (EG) nr 852/2004)</p> <p><b>6.1 Rengöring av redskap och ytor.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Rutiner för rengöring och eventuell desinficering ska finnas för redskap och arbetsytor.</li> <li>•Rutinerna ska innehålla instruktioner för hur olika rengöringsområden med olika hygienkrav (produktkontaktytor) ska rengöras, rengöringsfrekvens, eventuella dokumentationskrav, lista över rengöringskemikalier och korrigerande åtgärder.</li> <li>•Rutiner ska även finnas för ordning och reda, så att rengöring av samtliga objekt underlättas.</li> <li>•Är rutinerna anpassade till verksamheten i olika hygienzoner?</li> <li>•Ingår egna rengöringskontroller med uppföljning av rengöringsresultat, t.ex. genom okulär besiktning, tryckplattor och ATP-mätning?</li> </ul>	A

		<p><b>6.2 Övrigt rengöring och desinfektion.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Rutiner för rengöring av lokaler (även golvbrunnar), tillbehör, fordon, containrar och avfallsutrymmen.</li> <li>•Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent, som t.ex. rengöring av tak, armatur och ventilationsdon?</li> <li>•Rutin ska finnas för hur och var rengöringsutrustning inklusive kemikalier ska förvaras.</li> </ul>	
7.	<b>Vattenkvalitet</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa: – att livsmedel inte kontamineras via det vatten som används vid anläggningen (bilaga II, kapitel VII, till förordning (EG) nr 852/2004)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Kontrollera att endast dricksvatten används som ingrediens i ett livsmedel, vid tillverkning, bearbetning, konservering eller saluhållande av varor eller ämnen som är avsedda som livsmedel, eller vid kylning genom direktkontakt med livsmedel, så att fara inte uppkommer för att livsmedlet förorenas.</li> <li>•Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att dricksvattnet uppfyller kvalitetskraven.</li> <li>•För vissa verksamheter krävs inte dricksvatten, exempelvis för sköljning av rotfrukter, om det kan motiveras.</li> <li>•Vem producerar och vem tillhandahåller det vatten som används i verksamheten? •Vet livsmedelsföretagaren att den som producerar och tillhandahåller vattnet uppfyller kvalitetskraven?</li> <li>•Är provtagningspunkter för vatten identifierade?</li> <li>•Rutin för provtagning bör visa provtagningspunkt, frekvens, parametrar, analysmetoder och korrigerande åtgärder.</li> <li>•Vattenprovtagning är framförallt aktuellt vid stora anläggningar med komplicerat och omfattande vattenledningsnät i fastigheten.</li> <li>•Kontrollera att rutin finns för rengöring av kransilar och byte/kapning av vattenslangar.</li> </ul>	A
8.	<b>Temperatur</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> <li>– att upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. (Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004.</li> <li>– att djupfrysta livsmedel hanteras, lagras och transporteras enligt krav i livsmedelsverkets föreskrift 2006:12, förordning (EG) nr 37/2005, direktiv 92/2EEG</li> </ul>	A

		<p><b>8.1 Ändamålsenliga rutiner för varmhållning.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vilken temperatur har varmhållen mat? över 60?</li> <li>• Finns utrustning så att temperaturen kan mätas och registreras?</li> <li>• Finns rutin för kalibrering/kontroll av aktuella mätinstrument (temperaturgivare)?</li> <li>• Finns rutin för korrigerande åtgärd?</li> </ul> <p><b>8.2 Ändamålsenliga rutiner för kylförvaring.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Förvaras livsmedel vid tillräckligt låg temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan tillväxa och/eller bilda toxiner?</li> <li>• Omfattas alla råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter? • Omfattas kylförvaring, frysförvaring och upptining?</li> <li>• Säkerställer rutinerna att en eventuell kylkedja inte bryts?</li> <li>• Finns rutin för korrigerande åtgärd?</li> </ul> <p><b>8.3 Övrigt - Temperatur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingår kontroll av råvarors och ingrediensers temperatur vid mottagningen på anläggningen?</li> </ul>	
9.	<b>Personlig hygien</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att personal som hanterar livsmedel och personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte kontaminerar livsmedlen (bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004)</li> </ul> <p><b>9.1 Handtvättställ i produktionslokalerna.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finns rinnande kallt och varmt vatten, tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer och vid behov handdesinfektionsmedel?</li> <li>• Tillräckligt antal handtvättställ i produktionslokalerna?</li> </ul> <p><b>9.2 Personalens hälsotillstånd.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finns ändamålsenlig rutin för att förhindra att smitta överförs från personer till livsmedel?</li> </ul> <p><b>9.3 Övrigt personlig hygien.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för lämpliga skyddskläder, smycken, snusning, nagellack, klockor?</li> <li>• Rutin för tillfällig extern personal, t ex hantverkare?</li> </ul>	A
10.	<b>Utbildning</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och HACCP, som</li> </ul>	A

		<p>är anpassade till deras arbetsuppgifter (bilaga II, kapitel XII, till förordning (EG) nr 852/2004)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Kontrollera att rutin finns för information om eller utbildning i livsmedelshygien för all berörd personal och i HACCP för personal som arbetar med tillämpningen av HACCP-principerna.</li> <li>•Utbildningsplan?</li> </ul>	
11.	<b>HACCP-baserade förfaranden</b>	<p>Livsmedelsföretagare ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett permanent förfarande grundat på HACCP-principerna om faroanalys och kritiska grundförutsättningar. (artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004)</p> <p><b>11.1 Faroanalys mikrobiologiska faror.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ingår mikrobiologiska faror i faroanalysen?</li> <li>•Bedömning av CCP som har identifierats, gränsvärde, övervakning och verifiering.</li> </ul> <p><b>11.2 Faroanalys allergena faror.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ingår allergena faror i faroanalysen?</li> <li>•Bedömning av CCP som har identifierats, gränsvärde, övervakning och verifiering.</li> <li>•Exempelvis märkning/identifiering och tillagning skiljt i tid/rum</li> </ul> <p><b>11.3 Faroanalys övriga faror.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ingår övriga faror, d.v.s. fysikaliska och kemiska, i faroanalysen?</li> </ul> <p><b>11.4 Kritiska styrpunkter, värmebehandling.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Finns ändamålsenlig rutin för övervakning av värmebehandlingsprocessen om denna är ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer?</li> <li>•Värmebehandlingen bör då vara identifierad som en kritisk styrpunkt (CCP) med kritisk gräns, samt rutin för övervakning och korrigerande åtgärder när kritisk gräns passeras.</li> </ul> <p><b>11.5 Kritiska styrpunkter, nedkylning.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Finns ändamålsenlig rutin för nedkylning när snabb nedkylning är kritiskt eller viktigt för att förhindra tillväxt av patogena mikroorganismer och/eller toxinbildning.</li> <li>•Nedkylning bör då vara identifierad som en kritisk styrpunkt (CCP) med kritisk gräns, samt rutin för övervakning och korrigerande åtgärder när kritisk gräns passeras.</li> </ul> <p><b>11.6 Kritiska styrpunkter, övriga.</b></p>	A

		<p><b>11.7 Validering och verifiering.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finns ändamålsenliga rutiner för validering och verifiering?</li> </ul> <p><b>11.8 Övrigt HACCP.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gör man intern revision och korrigerande åtgärder?</li> </ul>	
12.	<b>Information</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att konsumenten inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras (artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002)</li> <li>– att föreskrivna märkningsuppgifter finns på förpackade livsmedel bl.a. Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27)</li> </ul> <p>Övrig aktuell lagstiftning finns listad i Livsmedelsverkets vägledning till föreskrifterna om märkning och presentation av livsmedel</p> <p><b>12.1 Redlighet föreskrivna märkningsuppgifter.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finns märkningsuppgifter som krävs enligt lagstiftningen och som gör att konsumenten kan göra ett medvetet val?</li> <li>• Quid?</li> <li>• GMO-märkning?</li> <li>• Analysmetoder, kontrollfrekvens och dokumentationskrav liksom korrigerande åtgärder ska framgå av rutinerna.</li> <li>• Märkning av färdigförpackade livsmedel (LIVSFS 2004:27) skall innehålla uppgifter om: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beteckning</li> <li>2. Ingrediensförteckning</li> <li>3. Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser</li> <li>4. Nettokvantitet</li> <li>5. Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag</li> <li>6. Speciella anvisningar för förvaring eller användning</li> <li>7. Namn eller firmanamn och adress</li> <li>8. Ursprung</li> <li>9. Bruksanvisning</li> <li>10. Verklig alkoholhalt</li> </ol> </li> </ul> <p><b>12.2 Redlighet vilseledning.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan konsumenten vilseledas av märkningsuppgifterna på ett avgörande sätt?</li> </ul>	A



		<p><b>12.3 Hälsorisk märkningsuppgifter.</b>  •Finns eller saknas märkningsuppgifter som kan medföra att livsmedlet kan vara hälsofarligt för en konsument att äta? T.ex. rättvisande ingrediensförteckning inkl. allergener, hållbarhet, bruksanvisning, förvaringsanvisning.</p> <p><b>12.4 Dokumentation märkningsuppgifter</b>  •Finns dokumentation som styrker angivna märkningsuppgifter? T.ex ingrediensförteckning (receptur, handeldokument) näringsvärdesdeklaration (analysresultat) på förpackade livsmedel och menyer på restaurang.</p> <p><b>12.5 Övrigt information.</b></p>	
13.	<b>Spårbarhet</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– att livsmedelsföretagaren kan ange från vem och till vem en råvara, ingrediens eller ett livsmedel har levererats och har ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet</li> <li>– att livsmedlen är lämpligt märkta för att underlätta spårbarheten</li> <li>– att livsmedel som inte uppfyller lagstiftningens krav kan dras tillbaka från marknaden (artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002, artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004 och kommissionens vägledning till EG-förordning nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002)</li> </ul> <p><b>13.1 Ändamålsenlig rutin för återkallande.</b>  •Finns rutin för återkallande av felaktig produkt?</p> <p><b>13.2 Övrigt spårbarhet.</b>  •Finns uppgifter om varifrån varorna kommit d.v.s. leverantörernas namn och adress, vilka varor som tagits emot, mottagningsdatum och mängd?  •Kontrollera att rutin finns för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter.  •Rutinen ska även säkerställa märkning och identifikation för att underlätta spårbarhet, t.ex. obligatorisk ursprungsmärkning för vissa typer av livsmedel, frivillig ursprungsmärkning och identifieringsmärkning.  •Omfattar rutinen samtliga råvaror, ingredienser och utgående produkter?  •Kan leverantörerna och mottagarna (undantaget konsumenten) identifieras?  •Finns uppgifter om de livsmedel som lämnat anläggningen, d.v.s. mottagarnas namn och adress, typ av livsmedel, leveransdatum och mängd?</p>	A

		•Finns uppgift om hur länge uppgifterna ska sparas hos livsmedelsföretagaren?	
14.	<b>Mikrobiologiska kriterier enligt förordning (EG) nr 2073/2005</b>	<p>Planerade åtgärder ska säkerställa:</p> <p>– att de mikrobiologiska kriterierna som anges i förordningen uppfylls.</p> <p>I förordningen finns både livsmedelssäkerhetskriterier (bilaga I), processhygienkriterier (bilaga II), krav på att ta fram underlag till angiven hållbarhet och att ta prov från produktionslokaler och utrustning när det behövs för att kriterierna ska uppfyllas.</p> <p>Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Finns en provtagningsplan?</li> <li>•Är provtagningsplanen anpassad till verkligheten?</li> <li>•Framgår det i planen vilka livsmedel som ska provtas och analyseras, vad ett prov är (hur fördelas prov över tid och rum/produktsort) vad en batch är (ett parti), vilka analysmetoder som ska användas, var i processen provet ska tas och vilka åtgärder som ska vidtas om kriteriet överskrids?</li> <li>•Har livsmedelsföretagaren underlag till den angivna hållbarheten på produkten? •Har hänsyn tagits till rimliga förutsebara förhållanden, t.ex. temperatur vid distribution och förvaring och till hur konsumenten förväntas använda produkten? •Finns rutin för att ta prov i produktionslokaler och på utrustning när det behövs för att uppfylla kriterierna?</li> <li>•Finns rutin för att analysera och följa upp resultaten?</li> </ul>	A
15.	<b>Övriga krav</b>	<p>För vissa kategorier av livsmedel och typer av verksamheter finns det ytterligare krav/mål i lagstiftningen som ska uppfyllas. Det kan t.ex. vara krav vid import och export, renhetskriterier vid tillverkning av tillsatser och särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•För vissa kategorier av livsmedel och typer av verksamheter finns det ytterligare krav/mål i lagstiftningen som ska uppfyllas. Det kan t.ex. vara krav vid import och export, renhetskriterier vid tillverkning av tillsatser och särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.</li> </ul>	A