

FÖLJEBREV IP LIVSMEDEL 2024:1

Här följer en sammanställning av de kontrollpunkter som är nya eller har de mest betydande förändringarna. I regelhandboken finns markeringen **NY!** för att tydligt markera ut nytillkomna kontrollpunkter.

Ändringar som inte är med i sammanställningen är de med endast språkliga justeringar och där innebörden av regeln är densamma som förut. Det kan t.ex. vara mindre justeringar/tillägg som strukna, ihopslagna eller uppdelade kontrollpunkter.

De största förändringarna har skett inom områdena **Livsmedelsäkerhetskultur**, **HACCP** och **Allergener**. Samtliga förändringar finns beskrivna under rubriken "Beskrivning av betydande förändringar"

Livsmedelsäkerhetskultur

I den nya versionen tillkommer ett helt nytt område vilket berör det som man i förordning (EG) nr 852/2004 benämner som livsmedelssäkerhetskultur (Food Safety Culture). Detta område är nytt inom lagstiftningen och handlar om hur företaget på bästa sätt kan upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet. För att uppnå en hög livsmedelsäkerhet behöver det finnas ett genomgående engagemang för säker mat i företaget, från ledningen till produktionen. Det är ledningens ansvar att se till att föregå med gott exempel och skapa en positiv livsmedelsäkerhetskultur. Den ska därigenom spridas vidare till all personal inom företaget och engagera alla anställda inom företaget.

Det tillkommer två kontrollpunkter inom området livsmedelssäkerhetskultur. En punkt som berör organisationsstrukturen och en som innebär att den personen med högsta övergripande ansvaret för livsmedelssäkerheten ska kunna beskriva hur man arbetar med livsmedelssäkerhetskultur på företaget. Befintliga kontrollpunkter, som t.ex. de som berör kunskap och kompetens, har justerats med inslag som ger en ökad livsmedelssäkerhetskultur.

En inledande del har lagts till i regelhandboken angående **åtaganden och förhållningssätt**. Denna del ska inte hanteras som en kontrollpunkt. Syftet är att öka förståelsen inom hela företaget om vad certifieringen innebär och att underlätta för företag att kommunicera om sin certifiering. Ett annat syfte är att synliggöra och tydliggöra åtaganden som regleras i de allmänna villkoren.

Styrbara grundförutsättningar inkluderat i HACCP avsnittet

I avsnittet om HACCP har begreppet styrbara grundförutsättningar införts. Syftet är att öka flexibilitet med HACCP förfarandet för att minska den administrativa bördan i mindre livsmedelsföretag och är i enlighet med kommissionens tillkännagivande

2022/C 355/01. En styrbar grundförutsättning är i risknivå ett mellanting mellan en grundförutsättning och en kritisk kontrollpunkt. De företag som redan har ett fungerande HACCP system utan styrbara grundförutsättningar behöver inte uppdatera sitt befintliga.

Allergener

Det blir ett ökat fokus på allergener i den nya utgåvan, som t.ex. att det behöver vara tydligt vem som ansvarar för allergimärkning och att det finns tillräcklig kompetens inom företaget. Det kommer också finnas specificerat vilka krav som företag behöver uppfylla för att få använda "fri från" märkning och varningsmärkning, som t.ex. "spår av" märkning.

Beskrivning av betydande förändringar

1. AMINISTRATION

1.1

- a) Ska också kunna visa att och när man haft kontroll från myndigheten för att verifiera registreringen/godkännandet.
- c) Anmälan om "fri från" märkning ska kunna visas i förekommande fall.

1.2

Som en del av den högsta ledningens ansvar och engagemang (livsmedelssäkerhetskultur) har det förtydligats att egenrevision ska godkännas av högsta ledningen.

1.3

Ny regel som införts succesivt inom hela IP standarden för att möjliggöra olika alternativ när den administrativa revisionen ska skickas in till certifieringsorganet.

2. LEDNING & ORGANISATION

2.1

Ny regel som en del i att livsmedelsäkerhetskultur införts i lagstiftning, *Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 i kapitel XIa, efter kapitel XI, med följande lydelse:*

"KAPITEL XIa Livsmedelssäkerhetskultur

1 e) *Tillgång till tillräckliga resurser för att garantera säker och hygienisk hantering av livsmedel*

2.2 Ny regel som en del i att livsmedels säkerhetskultur införts i lagstiftning, *Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 i kapitel XIa, efter kapitel XI, med följande lydelse:*

”KAPITEL XIa Livsmedelssäkerhetskultur

a) En engagerad ledning, i enlighet med punkt 2, och engagerade anställda för en säker produktion och distribution av livsmedel.

c) Medvetenhet om risker för livsmedelssäkerheten och om vikten av livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien hos alla anställda i företaget.

d) Öppen och tydlig kommunikation mellan alla anställda i företaget, inom en verksamhet och mellan på varandra följande verksamheter, inklusive information om avvikelser och förväntningar.

e) Tillgång till tillräckliga resurser för att garantera säker och hygienisk hantering av livsmedel.

2.3

Flyttad från tidigare KAP 1

Omskriven regel för att inkludera delar som är en del i livsmedelssäkerhetskultur, se a), c) ovan.

3 KUNSKAP/KOMPETENS (samtliga regler omskrivna i detta kapitel)

3.1

Lagt till att även inhyrd personal omfattas.

3.2

Lagt till allergihantering.

Lagt till styrbara grundförutsättningar och text om personalens medvetenhet om livsmedelsrisker.

3.3

Lagt till att kunskap/kompetens om allergener, spårbarhet och återkallelse ska finnas.

5. PRODUKTBESKRIVNING, FLÖDESSHEMA OCH FAROANALYS

5.1

Förtydligat vad som gäller för grossister och tradingföretag när det kommer till produktbeskrivningar.

5.3

Inkluderat styrbara grundförutsättningar, baserat på kommissionens tillkännagivande 2022/C 355/01 för att göra HACCP mer flexibelt. MEN om redan certifierade företag har en fungerande HACCP där styrbara grundförutsättningar inte ingår i faroanalysen behöver man inte göra om den.

6 STYRBARA GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR, KRITISKA STYRPUNKTER (CCP:ER), VALIDERING OCH VERIFIERING

Ny rubrik och ny numrering i kapitlet

6.1 – 6.3

Styrbara grundförutsättningar tillagt, se 5.3.

6.4

Nya produkter finns tillagda som t.ex. när validering ska ske.

7 Personalhygien

7.1

Kontrollpunkten är omskriven på grund av att KAP 2.3 tillkommit (om att dokumenterade rutiner ska förstås av personalen)

7.2

Förtydligat vad vi menar med skägg, inkluderat mustasch.

8. LOKALER, INREDNING OCH UTRUSTNING

Ny rubrik har tillkommit och anläggningar har strukits.

8.1

Lagt till verifieringskrav om tillräckligt med utrymme och förvaringsutrymme. Även ersatt regler om FIFO, samt att regel om förvaring och hantering har strukits.

8.2

Omskriven regel.

Lagt till att akuta risker med inredning och utrustning inte får förekomma och att det i rutinen ska framgå vart trasig inredning/utrustning ska noteras.

9. RENGÖRING (kapitel flyttat, annan numrering)

9.1

Rengöring av kranar, kransilar och duschmunstycken har flyttats hit i stället för under vattenkvalitetsregeln.

9.2

Rengöringsrutiner vid allergenhantering har strukits i allergenkapitlet och lagts till under denna regel istället.

10. PROVTAGNING OCH VATTENKVALITET (Ihopslagning av kapitel)

10.2

Omskriven för att tydliggöra att det är OK med vattenprov från vattenverk.

Tagit bort och flyttat texten om rengöring av kranar, se 9.2 och där förklarat att det handlar om mikrobiologisk provtagning.

13 FÖRVARING OCH HANTERING AV LIVSMEDEL

13.1

Ändrat så att denna kontrollpunkt även gäller företag utan fysisk hantering av livsmedel, men då endast verifieringskrav c)

13.3

Tidigare en del av en annan kontrollpunkt (18.3), men är nu egen regel.

14 ALLERGENER

Strukit det som handlar om rengöring under detta kapitel. Rengöring läggs nu in som en egen regelpunkt under kapitlet om **Rengöring**

15. LEVERANTÖRER, VARUMOTTAGNING OCH FÖRPACKNINGAR

Förpackningar flyttat till detta kapitel

15.1–15.2

Uppföljning av nya leverantörer och uppföljning av befintliga leverantörer har bytt plats.

Lagt till att dokumentation ska finnas.

15.3

Förtydligat att det ska vara en skriftlig rutin.

16. TRANSPORT OCH UTLEVERANS

16.1

Strukit "gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel" då c) kan vara relevant för denna typ av företag.

17. INFORMATION/MÄRKNING OCH REDLIGHET

17.3 - 17.4

Dessa är nu egna kontrollpunkter och fanns tidigare i regeln som handlar om den obligatoriska märkningen.

17.3

Förtydligat i texten vad kravet om frivilliga märkningar och påståenden betyder och hur det ska följas upp och verifieras.

17.4

Lagt till om vad som gäller vid användning av varningsmärkning om allergener, t.ex. spår av märkning.

17.5

Lagt till att märkningen ska stämma med vikt/volym och text om rutiner för kontroll vid översättning till andra språk.

Specificerat i kursiv text vad betydande förändringar innebär och att det också ska informeras om internt när sådana sker.

18. SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE

Ändrat ordningen i regelpunkterna i kapitlet.

18.1

Förtydligat att produkter ska vara märkta för att möjliggöra spårbarheten (a).

18.5

Lagt till text för att tydliggöra att det ska vara bestämt vem som kan fatta beslut om återkallelse och om det finns några övriga personer som ska involveras.

Förtydligat att produkter som återkallas ska hanteras så att de inte blandas ihop med och/eller kontaminerar andra produkter.

19. HANTERING AV AVVIKELSER OCH REKLAMATIONER

19.1

Omskriven kontrollpunkt för att tydliggöra vad rutinen ska innehålla.

20. DJUROMSORG

20.17

Tagit bort specificeringen för hur många stickprovskontroller som ska utföras. Istället är det ändrat till att det är upp till företaget att bestämma. Det behöver inte dokumenteras, utan ska ingå i de skriftliga rutinerna.

UTVECKLINGSPROCESSEN

Uppdateringen har skett i en arbetsgrupp bestående av representanter från olika delar i värdekedjan och den nya utgåvan godkändes på Standardrådets möte 30 mars 2023 och har fått acceptans hos Swedac. Regelverket har skickats ut på remiss till bland annat myndigheter.

För frågor om den nya utgåvan kontakta ansvarig produktägare för IP Livsmedel, Jonathan Skager

Jonathan.skager@sigill.se

010-1842673