

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Ledningssystem för livsmedelssäkerhet

Livsmedelssäkerhet som ledningssystem

62 krav. Det går att certifiera sig mot denna standard hos ett ackrediterat certifieringsorgan. Utgåva 07/2026.

ISO 22000 kan certifieras av ett ackrediterat organ. HACCP-principerna ingår i den och har gått upp i avsnitt 8.5. Viktigt för leverantörer till livsmedelshandeln: ISO 22000 ensam är inte erkänd av GFSI. Det krävs FSSC 22000, alltså ISO 22000 plus grundförutsättningarna i serien ISO/TS 22002 plus tilläggskrav. Den som enbart är certifierad enligt ISO 22000 uppfyller inte det som många handelskedjor kräver. Denna lista är ett arbetsstöd för självbedömning, inte ett bevis. En revidering av standarden pågår.

Företag	Datum	Upprättad av
---------	-------	--------------

4 Verksamhetens omvärld, intressenternas förväntningar och omfattning4

4.1 De inre och yttre frågor som kan påverka förmågan att uppnå säkra livsmedel är bestämda och ses över och uppdateras regelbundet. Hit hör också frågan om klimatförändringar är en relevant fråga för verksamheten, till exempel genom värme i produktion och lager, förändrad skörde- och råvarukvalitet eller vattentillgång. Resultatet av denna prövning finns tillgängligt, oavsett om svaret blir relevant eller inte relevant.

Vad som styrker det: En ämneslista eller en enkel tabell med kolumner för frågan, kopplingen till livsmedelssäkerhet och datum för den senaste genomgången. Lämpliga bevis är protokoll från ledningens genomgång med omvärlden som dagordningspunkt, marknadsbevakning, meddelanden från myndigheter och branschorganisationer samt leverantörsvarningar. För klimatdelen räcker en kort och motiverad notering med ja eller nej. En liten verksamhet hanterar detta på en sida som går igenom en gång per år i ledningens genomgång och skrivs under med nytt datum.

Öppet	Pågår	Uppfyllt	Ej tillämpligt
Bevis / motivering			

4.2 De intressenter som har betydelse för ledningssystemet för livsmedelssäkerhet är identifierade, och deras relevanta krav är kända, insamlade och hålls aktuella. Minst omfattas kunder, konsumenter, myndigheter, leverantörer och medarbetare, dessutom de krav från dessa intressenter som rör klimatförändringar, om sådana krav finns.

Vad som styrker det: En översikt över intressenterna som kopplar var och en till de konkreta kraven och till källan: kundkravspecifikationer och kundrevisioner, lagkrav och myndighetsvillkor, certifierings- och standardkrav, leverantörsspecifikationer. Nyttigt är en hänvisning per rad till det dokument där kravet uppfylls. En liten verksamhet har detta som en tabell där nya kundkrav och lagändringar förs in löpande och som ses över en gång per år.

Öppet	Pågår	Uppfyllt	Ej tillämpligt
Bevis / motivering			

4.3 Systemets omfattning är fastställd och finns tillgänglig som dokumenterad information. Den namnger de produkter och produktgrupper som omfattas, processerna och anläggningarna med adress, och anger därmed systemets gränser tydligt. Utlagd eller inköpt verksamhet som påverkar livsmedelssäkerheten är uttryckligen inplacerad och inte underförstått utelämnad. De frågor som bestämts under 4.1 och de krav som fångats under 4.2 är beaktade när omfattningen fastställdes.

Dokument

Vad som styrker det: Ett godkänt dokument om omfattningen, som också kan ligga som ett avsnitt i handboken eller som en bilaga till ledningens genomgång, med produktlista, processlista, anläggningsadresser och en redovisning av de utlagda processerna med ansvarig. Formuleringen bör vara så tydlig att en utomstående ser vad som inte ingår. Var uppmärksam på uppdelningen i två nivåer: det framgår vad som gäller hela organisationen och vad som bara gäller en enskild anläggning. En liten verksamhet klarar sig med en halv sida som är daterad och undertecknad av högsta ledningen.

Öppet	Pågår	Uppfyllt	Ej tillämpligt
Bevis / motivering			

4.4 **Ledningssystemet för livsmedelssäkerhet är infört och i drift, dess processer och samspelet mellan dem är kända, och systemet underhålls och förbättras löpande. Det stannar inte på pappret utan går att återfinna i det dagliga arbetet.**

Vad som styrker det: En processkarta eller processöversikt som visar vilken process som matar vilken annan process, med hänvisning till tillhörande rutiner och redovisande dokument. Bevis för att systemet verkligen är i drift hämtas från aktuella löpande redovisande dokument, internrevisioner, ledningens genomgång och dokumentationen av genomförda förbättringar. En liten verksamhet ritar processkedjan från godsmottagning till utleverans på en sida och kopplar rätt blankett till varje ruta.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5 Ledarskap

5

5.1-a **Högsta ledningen äger ledningssystemet för livsmedelssäkerhet, förankrar det i affärsstrategin och i den dagliga driften och tillhandahåller de personer, den kompetens, den tid, de lokaler och de medel som systemet behöver.**

Vad som styrker det: Bevis är en godkänd budget för hygien, utbildning, underhåll och laboratorieanalys, ett organisationsschema som placerar livsmedelssäkerheten på en ledningsnivå och daterade protokoll där ledningen fattade beslut med namngiven ansvarig, slutdatum och frigjorda medel. I en liten verksamhet är företagaren själv beviset: ett kort och återkommande redovisande dokument över klagomål, investeringar och personalbeslut som rör livsmedelssäkerheten räcker.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5.1-b **Högsta ledningen ser till att systemets avsedda resultat verkligen uppnås, stöder de personer som bidrar till dem, främjar en kultur av ständig förbättring och gör klart att rapportering av problem med livsmedelssäkerheten är önskad och inte medför någon nackdel.**

Vad som styrker det: Bevis är nyckeltal för målen med ledningens kommentar, dokumentation av utbildning och tekniskt stöd till de ansvariga, en rapportväg för synpunkter från medarbetarna samt rapporter som bedömdes och där den som rapporterade fick återkoppling. En liten verksamhet klarar sig med en lista över öppna hygienrapporter och en kort notering om vem som stängde varje rapport och när.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5.2-a **Det finns en skriven policy för livsmedelssäkerhet som passar verksamhetens syfte och storlek, ger ramen för målen, förbinder verksamheten att uppfylla krav i lag, i myndighetsföreskrifter och i kundöverenskommelser, omfattar intern och extern kommunikation om livsmedelssäkerhet och förbinder verksamheten till ständig förbättring av systemet och till den kompetens som medarbetarna behöver för det.**

Dokument

Vad som styrker det: Beviset är den godkända policyn som dokumenterad information med datum, version och underskrift av högsta ledningen. En kortfattad text på en sida räcker så länge den passar målen och produktsortimentet. En ändringshistorik har betydelse, så att det förblir synligt att policyn prövades mot nuläget varje gång produkter, anläggningar eller lagkrav ändrades.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5.2-b **Policyn är kommunicerad i hela verksamheten, medarbetarna förstår vad den betyder för det egna arbetet, den går att tillämpa på varje nivå och den finns tillgänglig för intressenter i lämplig form.**

Vad som styrker det: Bevis är anslag i produktions- och personalutrymmen, en punkt om policyn i hygiengenomgången med närvarolista och datum, en version på de språk som faktiskt talas på plats och den publicerade versionen för kunder, leverantörer och myndigheter. Förståelsen visas inte av en underskrift ensam, utan av en kort kontrollfråga under genomgången eller ett kort samtal under en hygienrund.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 5.3-a** Ansvar och befogenheter för livsmedelssäkerhet är fördelade och kommunicerade. En ledare för livsmedelssäkerhetsgruppen är utsedd och rapporterar till högsta ledningen om systemets verkan och lämplighet. Det är fastställt vem som bevakar systemets rapporteringsskyldigheter, vem som genomför farostyrningen i verksamheten och vem som har befogenhet att stoppa en process och spärra produkt. Alla i verksamheten är skyldiga att rapportera problem med livsmedelssäkerheten till en namngiven kontaktperson.

Vad som styrker det: Bevis är ett daterat utnämningsbeslut för gruppledaren, befättnings- eller rollbeskrivningar med ersättarordning, en ansvarsmatrix för övervakning, frisläppande och spärr samt rapporter från gruppledaren till ledningen. Befogenheten att spärra produkt behöver stå uttryckligen skriftligt, annars håller den inte när det gäller. I en liten verksamhet räcker en sida: namn, roll, befogenhet, ersättare, rapportväg för synpunkter, undertecknad av ledningen och uppsatt i personalrummet.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

6 Planering av ledningssystemet för livsmedelssäkerhet

3

- 6.1-a** Utifrån verksamhetens omvärld och intressenternas förväntningar är det härlett vilka risker och vilka möjligheter som kan hindra ledningssystemet från att nå sina avsedda resultat eller kan stödja det i detta. Hit hör uttryckligen effekter av klimatförändringar, till exempel värmeperioder, förändrad råvarukvalitet eller brutna kylkedjor. För det som har hittats är åtgärder planerade, inarbetade i systemets processer och därefter bedömda med avseende på verkan. Denna bedömning ligger på systemnivå och ersätter inte faroanalysen för enskilda faror för livsmedelssäkerheten i avsnitt 8.5.

Vad som styrker det: Beviset är ett register över risker och möjligheter som hänvisar tillbaka till omvärldsanalysen i 4.1 och listan över intressenter i 4.2, med planerad åtgärd, ansvarig, slutdatum och en senare notering om verkan för varje post. Klimatfaktorerna står som egna rader, inte som en fotnot. En liten verksamhet har detta som en enda tabell med sex kolumner, som ses över en gång per år på samma möte som ledningens genomgång och skrivs under med datum. Det viktiga är att händelser som ett kylhaveri på sommaren blir synliga här och inte bara i HACCP-dokumentationen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 6.2-a** För systemet är mål fastställda som stämmer med policyn för livsmedelssäkerhet, som går att mäta eller bedöma mot överenskomna kriterier och som tar hänsyn till tillämpliga lagkrav och kundkrav. Målen övervakas, kommuniceras till berörda, ses över med lämpliga intervall och uppdateras vid behov. För varje mål finns planerat vad som görs, vilka resurser som krävs, vem som är ansvarig, när målet ska vara uppnått och hur det går att se att det är nått. Dokumenterad information om målen bevaras.

Dokument

Vad som styrker det: Beviset är en lista över målen med baslinjevärde, målvärde, slutdatum, ansvarig och mätetal, kompletterad med den löpande utvärderingen, till exempel andelen klagomål per parti, andelen godkända hygieninspektioner, träffsäkerheten i spårbarhetsövningar eller personalens utbildningsläge. Till detta kommer bevis för att målen kommunicerades, till exempel ett anslag på tavlan, en punkt i skiftöverlämningen eller en undertecknad genomgångslista. En liten verksamhet klarar sig med tre till fem mål på en sida, som uppdateras varje månad med en siffra och utvärderas i den årliga genomgången. Där flera anläggningar finns framgår vilka mål som gäller hela organisationen och vilka som gäller den enskilda anläggningen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 6.3-a** Ändringar i ledningssystemet för livsmedelssäkerhet är planerade i förväg och görs inte i förbifarten. Före införandet är skälet och de förväntade följderna genomtänkta, systemet är funktionsdugligt under och efter ändringen, de resurser som krävs finns och ansvar är fördelat eller omfördelat. Detta gäller ändringar av produkter, recept, råvaror, leverantörer, utrustning, lokaler, processer och personal och likaså ändringar i lagkrav.

Vad som styrker det: Bevis är ändringsbegäran eller ändringsnoteringar med skälet, en bedömning av påverkan på faroanalysen, grundförutsättningarna och styråtgärderna, godkännande av livsmedelssäkerhetsgruppen samt en notering om den efterföljande uppdateringen av flödesscheman, arbetsinstruktioner och utbildning. En liten verksamhet dokumenterar detta i en ändringslogg, en rad per ändring med datum, kort beskrivning, en bock där HACCP-dokumentationen berörs och en underskrift, till exempel som en blankett sist i HACCP-pärmen. Oplanerade ändringar, som ett byte av råvaruleverantör med kort varsel, bedöms i efterhand på samma sätt.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7 Stöd: resurser, kompetens, kommunikation och dokumenterad information

17

7.1.1 De resurser som behövs för att införa, driva, underhålla och förbättra ledningssystemet för livsmedelssäkerhet är bestämda och finns tillgängliga. Hänsyn är tagen till vad verksamheten klarar själv och vad som måste köpas in, till exempel laboratorietjänster, skadedjursbekämpning eller extern konsult hjälp.

Vad som styrker det: En resursöversikt över personer, lokaler och utrustning, övervaknings- och mätutrustning samt externt tillhandahållna tjänster, tillsammans med en godkänd budget eller investeringsplan och beslut från ledningens genomgång. En liten verksamhet hanterar detta på en sida per år: vad som behövs, vad som finns, vad som saknas, vem som tillhandahåller det och när.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.1.2-a De personer som driver systemet och styr processerna finns i tillräckligt antal och passar för sina uppgifter. Livsmedelssäkerhetsgruppen är utsedd och täcker fackmässigt verksamhetens produkter, processer, utrustning och faror.

Vad som styrker det: Ett utnämningsskett eller ett beslutsdokument om livsmedelssäkerhetsgruppens sammansättning med namn, roller och den fackkunskap var och en bidrar med, dessutom ett organisationsschema, befattnings- eller uppgiftsbeskrivningar och ersättningsordning. En liten verksamhet dokumenterar gruppen även när den består av två personer och täcker luckor i fackkunskapen med en namngiven extern expert.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.1.2-b Där externa experter utför uppgifter i systemet, till exempel faroanalys, validering eller utbildning, är deras ansvar, befogenheter och nödvändiga kompetens fastställda skriftligt. Ansvar för systemet ligger kvar hos verksamheten.[Dokument](#)

Vad som styrker det: Ett avtal, ett uppdragsbrev eller en tjänsteöverenskommelse med den externa experten som anger uppgiften, den befogenhet som ges och den kvalifikation som krävs, tillsammans med bevis för kvalifikationen och de rapporter som arbetet ger. En liten verksamhet dokumenterar detta i ett uppdragsbrev på två sidor i stället för att förlita sig på en muntlig överenskommelse med konsulten.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.1.3 De byggnader, ytor, försörjningssystem och den utrustning som behövs för säkra produkter finns och är i ett skick som stöder livsmedelssäkerheten. Underhåll och utbyte är planerade och utlöses inte först efter ett haveri.

Vad som styrker det: Ett register över utrustning och tillgångar, en underhållsplan med slutdatum och ansvar, redovisande dokument för underhåll och reparationer, kalibrerings- och verifieringsdokument för mätutrustning samt planer för vatten, tryckluft, ånga och ventilation där dessa kommer i kontakt med produkten. En liten verksamhet har en underhållslista per maskin med datum, åtgärd och signatur, vilket räcker som bevis.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.1.4 Den miljö där arbetet utförs är utformad så att säkra produkter är möjliga. Detta omfattar fysiska faktorer som temperatur, belysning, buller, luftkvalitet och hygien samt mänskliga faktorer som arbetsbelastning, skiftlängd och introduktion av ny personal.

Vad som styrker det: Mätningar och redovisande dokument för rumstemperatur, belysning och luft, en hygienplan med regler för omklädningsrum och handtvätt, redovisande dokument från ronder samt skift- och introduktionsplaner. En liten verksamhet visar detta med en hygienrond varje vecka med checklista och med temperaturdokumentation för produktionsutrymmena.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.1.5	Där färdiga delar hämtas utifrån, till exempel branschriktlinjer, generiska faroanalyser eller köpta mallhandböcker, är de anpassade till verksamheten, verifierade mot de egna produkterna, processerna och anläggningarna, införda och hållna aktuella. En mall som övertas oförändrad räknas inte som verksamhetens eget system. Vad som styrker det: Källdokumentet i mottaget skick, en jämförelsenotering som visar vilka punkter som anpassades, lades till eller ströks, och den godkända egna versionen med datum och underskrift. En liten verksamhet skriver i sidhuvudet på den övertagna riktlinjen vem som verifierade och anpassade den för verksamheten, och när. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering	Dokument
7.1.6-a	För leverantörer vars prestation påverkar livsmedelssäkerheten finns fastställda kriterier för val, bedömning, löpande uppföljning och ny bedömning. Resultaten av dessa bedömningar bevaras som dokumenterad information, och följderna av bristande prestation är fastställda. Vad som styrker det: En lista över leverantörerna med godkännandestatus, bedömningskriterier som certifiering, överensstämmelse med specifikation, andel klagomål och leveranssäkerhet, ett bedömningsblad per leverantör med datum samt resultat från revisioner eller frågeformulär och bevis för spärrade leverantörer. En liten verksamhet har en tabell med en rad per leverantör och en årlig bedömning i tre kolumner. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering	Dokument
7.1.6-b	Det som förväntas av externa leverantörer är kommunicerat till dem innan tjänsten börjar. Hit hör produkt- och processkrav, hygien- och transportspecifikationer och skyldigheten att rapportera ändringar och incidenter. Externt tillhandahållna processer, produkter och tjänster är styrda så att de inte försvagar verksamhetens förmåga att leverera säkra produkter. Vad som styrker det: Inköpsdokument och ramavtal som hänvisar till specifikationen, godkända råvaru- och förpackningsspecifikationer, hygien- och transportkrav för entreprenörer och en överenskommelse om att meddela ändringar i recept, ursprung och process. En liten verksamhet bifogar en kravlista på en sida till beställningen och låter den kontrasigneras en gång per leverantör. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering	
7.2-a	För varje uppgift som påverkar livsmedelssäkerheten är den nödvändiga kompetensen bestämd. Detta gäller verksamhetens egen personal likaväl som externa leverantörer och entreprenörspersonal på plats, och det gäller uttryckligen livsmedelssäkerhetsgruppen och de personer som övervakar CCP och OPRP. Vad som styrker det: En kompetensmatris med en rad per person och en kolumn per uppgift, till exempel godsmottagningskontroll, värmebehandlingsutrustning, metalldetektor, frisläppande av rengöring, faroanalys. Den kompetens som varje uppgift kräver anges i en kort kravrad. En liten verksamhet klarar sig med en matris på en sida där varje ruta visar om personen är instruerad, inövad eller fortfarande öppen. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering	
7.2-b	Där kompetens saknas vidtas åtgärder, till exempel utbildning, instruktion, upplärning på arbetsplatsen, omplacering till en annan uppgift eller inköp av fackkunskap, och verkan av dessa åtgärder utvärderas. Kompetensen bärs upp av redovisande dokument, en närvarolista ensam är inget bevis för förmåga. Vad som styrker det: En utbildningsplan, utbildningsdokumentation med ämne, datum, utbildare och underskrift samt bevis för verkan: ett prov, observation på arbetsplatsen, godkännande av närmaste chef eller en lyckad provkörning vid en CCP. Utbildningsintyg, certifikat och arbetslivserfarenhet räknas också. En liten verksamhet lägger till en rad på närvarolistan där närmaste chef efter några veckor bekräftar att personen utför uppgiften tillförlitligt. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering	Dokument

7.3	Alla som arbetar i verksamheten känner till policyn för livsmedelssäkerhet, vet vilka mål som gäller för det egna området, förstår sitt eget bidrag till systemets verkan och förstår vad som händer om krav inte uppfylls. Det är också känt att allt avvikande rapporteras utan dröjsmål till en namngiven person. Vad som styrker det: Dokumentation av instruktioner med det innehåll som gicks igenom, anslag och kortversioner av policyn på arbetsplatsen, rapportvägar med namn och kontaktuppgifter samt stickprovssamtal under internrevisionen där medarbetare beskriver sitt bidrag med egna ord. En liten verksamhet använder en kort genomgång vid skiftets början och dokumenterar ämne, datum och deltagare i en loggbok.
	ÖppetPågåruppfylltEj tillämpligt Bevis / motivering
7.4.1	Kommunikationen om livsmedelssäkerhet är planerad. Det är fastställt vad som kommuniceras, när, med vem, på vilken väg och av vem. Kommunikationen når både inåt i verksamheten och utåt längs livsmedelskedjan. Vad som styrker det: En kommunikationsplan som en tabell med kolumnerna anledning, innehåll, mottagare, väg, ansvarig och slutdatum, uppdelad i intern och extern. Sändlistor, protokoll och mejlkedjor tjänar som ytterligare bevis. En liten verksamhet får in detta på en sida och fäster nödnumren vid den.
	ÖppetPågåruppfylltEj tillämpligt Bevis / motivering
7.4.2	För den externa kommunikationen är det fastställt vilken information som utbyts med leverantörer, entreprenörer, kunder, konsumenter, myndigheter och andra led i livsmedelskedjan, så att faror längs kedjan är styrda. En person med befogenhet att kommunicera utåt är utsedd. Inkommande och utgående information dokumenteras och finns tillgänglig för livsmedelssäkerhetsgruppen. Vad som styrker det: Utnämningen av den behöriga personen och en ersättare, en kontaktlista för myndigheter, kunder och leverantörer, produkt- och användningsinformation till kunder inklusive allergen- och förvaringsanvisningar samt dokumentation av klagomål, kundförfrågningar och kontakter med myndigheter. En liten verksamhet har en kommunikationspärm där varje extern fråga om livsmedelssäkerhet läggs in med datum, avsändare och utfall.
	ÖppetPågåruppfylltEj tillämpligt Bevis / motivering
7.4.3	Internt är det fastställt att livsmedelssäkerhetsgruppen informeras i god tid om alla ändringar som kan påverka livsmedelssäkerheten, bland annat nya eller ändrade produkter, råvaror och leverantörer, ändringar av utrustning, lokaler, rengöring och processparametrar, nya lagkrav och kundkrav samt ny kunskap om faror och klagomål. Denna information går in i uppdateringen av systemet och i ledningens genomgång. Vad som styrker det: En rutin eller blankett för att anmäla ändringar med uppgift om vem som anmäler och till vem, dessutom protokoll från livsmedelssäkerhetsgruppens möten som visar de anmälda ändringarna och bedömningen av dem, och bevis för att faroanalysen sågs över på nytt där det behövdes. En liten verksamhet hanterar detta med en fast dagordningspunkt om ändringar på veckomötet och ett kort protokoll.
	ÖppetPågåruppfylltEj tillämpligt Bevis / motivering
7.5.1	Systemet omfattar den dokumenterade information som standarden kräver vid de enskilda avsnitten, den dokumenterade information som verksamheten själv behöver för verkan och den som lagkrav, myndigheter eller kunder kräver. Omfånget och djupet passar verksamhetens storlek, produkter och processer. Vad som styrker det: En dokumentöversikt eller matris som för varje avsnitt i standarden och varje lagkrav namnger motsvarande dokument eller redovisande dokument, med hänvisning till förvaringsplats och ansvarig. Var uppmärksam på de två nivåerna: det bör framgå vilka dokument som gäller organisationen och vilka som bara gäller en enskild anläggning. En liten verksamhet håller denna översikt som en enda tabell och slipper en extra handbok.
	ÖppetPågåruppfylltEj tillämpligt Bevis / motivering

7.5.2	Vid framtagning och uppdatering av dokumenterad information är identifiering, beskrivning och format fastställda, till exempel titel, nummer, datum, version och författare. Före användning granskas den med avseende på lämplighet och godkänns, och det syns vem som gav godkännandet. Vad som styrker det: Dokumentmallar med ett enhetligt sidhuvud eller en enhetlig sidfot som visar nummer, version, datum, författare och godkännare, dessutom själva godkännandedokumentationen. Foton, filmer och filer i en mapp på servern behöver också en igenkännlig version. En liten verksamhet fastställer ett standardsidhuvud och använder det för varje blankett som sitter uppe i produktionen. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering
7.5.3	Dokumenterad information är styrd så att den finns tillgänglig och läsbar där den behövs och skyddad mot förlust, obehörig ändring och oavsiktlig användning av inaktuella versioner. Distribution, behörighet, förvaring, versionshantering, bevarandetid och gallring är fastställda. Dokumenterad information av externt ursprung, till exempel kundspecifikationer, författningstexter och säkerhetsdatablad, är märkt som sådan och styrd på samma sätt. Redovisande dokument förblir läsbara och oföränderliga och bevaras minst så länge som lagkrav, kunder och produktens hållbarhet kräver. Vad som styrker det: En dokumentstyrningslista med version, förvaringsplats, distribution och bevarandetid, bevis för att inaktuella versioner drogs in, behörigheter och säkerhetskopiering vid digital lagring samt regeln att bara den godkända versionen sitter uppe i produktionen. En liten verksamhet arbetar från en enda godkänd mapp som allt skrivs ut från, säkerhetskopierar den dagligen och förstör utskrifter av inaktuella versioner omedelbart. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering
8 Verksamhet: grundförutsättningar, farostyrning och hantering av avvikelser	
8.1	De processer som behövs för säkra livsmedel är planerade, införda och styrda. Det är fastställt vilka kriterier som gäller för dem, hur de styrs mot dessa kriterier och vilka redovisande dokument som uppstår på vägen. Planerade ändringar bedöms i förväg, oplanerade ändringar ses över med avseende på följderna och begränsas vid behov. Utlagda processer som extern lagring, legotappning, skadedjursbekämpning eller rengöring som utförs av en leverantör förblir under verksamhetens styrning och regleras genom avtal och genom bevis. Vad som styrker det: Processbeskrivningar med sina börvärden, meddelanden om frisläppande och ändringar, gruppens genomgång av ändringar. För utlagd verksamhet avtalet eller tjänsteöverenskommelsen med de överenskomna kraven på livsmedelssäkerhet, kontrollprotokoll från leverantören och den egna kontrollen av verkan. En liten verksamhet håller styrkriterierna direkt i arbetsinstruktionerna och lägger en bilaga på en sida till tjänsteavtalet med hygienkrav och rapporteringsskyldigheter. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering
8.2	Grundförutsättningarna är fastställda, införda och upprätthållna: byggnads- och planlösningsförhållanden, rengöring och desinfektion, skadedjursövervakning, personlig hygien och utbildning, vatten- och luftkvalitet, avfallshantering, underhåll, hantering av kemikalier, glas och hårdplast samt skydd mot avsiktlig kontaminering, så långt det är tillämpligt för verksamheten. De passar verksamhetens storlek och produkten, är godkända av livsmedelssäkerhetsgruppen, tar hänsyn till lagkrav, kundkrav och erkända riktlinjer, och deras verkan är verifierad. Vad som styrker det: Rengörings- och desinfektionsschema med medel, koncentration, verkningstid och ansvarig, rengöringsdokumentation, rapporter från skadedjursövervakningen med betesstationsplan, hygienutbildning med närvarolistor, vattenanalyser, dokumentation av glaskross, underhållsplan. Godkännandet av programmen visas med en undertecknad lista eller ett redovisande dokument från gruppen, och där en branschriktlinje används är härledningen spårbar. En liten verksamhet har en översikt över grundförutsättningarna på en sida och hänvisar på varje rad till motsvarande plan och blankett. Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt Bevis / motivering

[Dokument](#)

- 8.3 Spårbarhetssystemet knyter partierna av inköpta råvaror, ingredienser och produktkontaktmaterial sömlöst till de slutprodukter som gjorts av dem och till den första kunden. Det fungerar framåt och bakåt, omfattar omarbetning och ombearbetning och provas vid fastställda intervall. Bevarandetiden för redovisande dokument är fastställd och utgår minst från hållbarhet, lagkrav och kundkrav.**

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Partimärkning på gods och behållare, godsmottagningsregister med leverantörens parti, tillverkningsdokumentation med använda mängder, utleveranshandlingar med parthänvisning. Bevis för att systemet fungerar är ett dokumenterat spårbarhetstest med starttid, sluttid, mängdavstämning (utlevererat, i lager, kasserat) och en bedömning av resultatet. En liten verksamhet klarar sig med en partibok eller ett kalkylblad och en testkörning per år som tar ungefär en timme och vars massbalans måste gå ihop.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 8.4 För händelser som plötsligt kan hota livsmedelssäkerheten, till exempel ström- eller kylbortfall, vatteninträngning, kontaminering av råvara, sabotage, brand eller haveri på en central utrustning, är det i förväg fastställt vem som beslutar, vem som informeras och vilka omedelbara åtgärder som gäller. Nödkontakterna är aktuella och nåbara, beredskapen provas och efter varje verklig händelse ses den över med avseende på lämplighet.**

Vad som styrker det: Nödlägesplan med eskaleringskedja, kontaktlista med myndighet, laboratorium, kunder och leverantörer, regler för hantering av berörd produkt samt dokumentation av övningar och händelser. Efter verkliga händelser dokumenterar en kort genomgång vad som ändrades. En liten verksamhet sätter upp ett laminerat nödkort på produktionsdörren och går igenom ett scenario med gruppen en gång per år, till exempel kylbortfall över natten.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 8.5.1.1 Innan faror analyseras är all information som analysen behöver insamlad, aktuell och spårbar. Livsmedelssäkerhetsgruppen är utsedd, dess medlemmar täcker den nödvändiga kunskapen och erfarenheten om produkter, processer och utrustning, och de källor som används från lagstiftning, kundkrav, facklitteratur och verksamhetens egen erfarenhet är dokumenterade med hänvisning och datum.**

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Gruppförteckning med roll, kvalifikation och ersättare, dessutom en översikt över de använda källorna med datum, till exempel lagstiftning, branschriktlinjer, expertutlåtanden, laboratorieresultat, klagomålsanalyser. En liten verksamhet bemannar gruppen med företagaren, produktionsansvarig och en person från rengöringen och tar in saknad fackkunskap externt på dagsbasis, vilket visas av konsultavtalet och mötesprotokollen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 8.5.1.2 För alla inköpta råvaror, ingredienser, tillsatser och produktkontaktmaterial finns beskrivningar som täcker sammansättning inklusive allergener, ursprung, framställnings- och behandlingssätt, förpackning och leveransform, villkor för lagring och transport, hållbarhet, tillämpliga lagkrav och de kriterier som materialet godtas mot innan det används. Beskrivningarna hålls aktuella och uppdateras när en leverantör eller ett recept ändras.**

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Specifikationer och datablad per artikel, försäkran om överensstämmelse för material i kontakt med livsmedel, allergeninformation från leverantören, mottagningskriterier som temperatur, oskadad förpackning, sensorisk kontroll eller analysintyg. Ett datum eller versionsnummer på varje specifikation visar att den är aktuell. En liten verksamhet samlar leverantörsspecifikationerna i en pärm per artikel och ser över dem en gång per år, dessutom vid varje leverantörsbyte.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.1.3

För varje slutprodukt eller produktgrupp finns en beskrivning av sammansättning, allergener, säkerhetsrelevanta egenskaper som pH-värde, vattenaktivitet eller salthalt, hållbarhet, förpackning, märkning och villkoren för lagring, transport och distribution. Den dokumenterar också hur produkten är avsedd att användas, vilken felaktig användning som rimligen går att förutse, till exempel förtäring utan det avsedda upphettningssteget, och vilka konsumentgrupper den är avsedd för, inklusive särskilt känsliga grupper som spädbarn, gravida, sjuka eller äldre.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Produktspecifikationer med recept, analysvärden och etiketttext, etikettprover med allergen- och tillagningsinformation, uppgifter om kyl- eller fryskedjan. För avsedd användning räcker ett stycke per produktgrupp med avsedd tillagning, förutsebar felaktig användning och målgrupp. En liten verksamhet dokumenterar detta på ett enda blad per produktgrupp i stället för att hålla ett eget dokument för varje variant.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.1.5

För produkterna eller produktgrupperna inom omfattningen finns flödesscheman som visar varje steg från godsmottagning till utleverans i rätt ordning, inklusive inköpta artiklar, omarbetning, ombearbetning, mellanlagring, bortförel av avfall och utlagda steg. Schemana är verifierade på plats mot verkligheten. Dessutom är processtegen och den miljö de sker i beskrivna, alltså hygienzoner, personal- och materialflöden, åtskillnad mellan råa och ätfärdiga områden samt den utrustning och de parametrar som används.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Flödesschema per produktgrupp med datum och godkännande av gruppen, dessutom en notering som bekräftar verifieringen på plats med datum och namnet på den som gick runden. För miljön fyller en zonindelnings- eller anläggningsritning med rörelse- och materialflöde sitt syfte, tillsammans med korta processbeskrivningar. En liten verksamhet ritar schemat på en sida och bekräftar det en gång per år med underskrift efter en runda genom produktionen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.2.2

För varje steg i flödesschemat är alla rimligen förväntade biologiska, kemiska och fysikaliska faror identifierade, inklusive allergener och inklusive de faror som förs in genom råvaror, personal, utrustning, miljö eller korskontaminering. För varje fara anges var den uppstår eller förs in. För varje fara är en acceptabel nivå i slutprodukten bestämd och motiverad, härledd ur lagkrav, kundkrav, avsedd användning och tekniska källor.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Farolista per processteg med kolumner för farotyp, källa för införel, acceptabel nivå i slutprodukten och motivering med en hänvisning, till exempel ett gränsvärde ur en författning, en kundspecifikation eller ett erkänt mikrobiologiskt riktvärde. En liten verksamhet arbetar med en tabell där varje rad står för ett processteg och grundar motiveringen på branschriktlinjen i stället för att ta fram egna studier.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.2.3

Varje identifierad fara bedöms för att avgöra om den behöver styras för att produkten ska vara säker. Bedömningen bygger minst på sannolikheten för att faran uppträder innan styråtgärderna sätts in och på hur allvarliga de möjliga hälsoföljderna är. Den metod som används är beskriven och tillämpas enhetligt. Resultatet anger entydigt för varje fara om den är betydande eller inte, och klassningen är motiverad.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Beskrivning av bedömningsmetoden, till exempel en matris över sannolikhet och allvar med tydligt definierade nivåer, dessutom det ifyllda bedömningsbladet per fara med klassning och en kort motivering. Bevis för klassningen kan vara egna mätningar, klagomålsdata, resultat från sparade prover eller litteratur. En liten verksamhet klarar sig med en matris tre gånger tre, så länge nivåerna är definierade och alla i gruppen tillämpar dem på samma sätt.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.2.4

För varje betydande fara är styråtgärder eller kombinationer av styråtgärder valda som förebygger faran, undanröjer den eller minskar den till den acceptabla nivån. Varje åtgärd är med motivering klassad som en CCP eller som en OPRP, och klassningen följer ett systematiskt och spårbart tillvägagångssätt som bland annat väger in verkan på faran, möjligheten att övervaka med ingripande i tid, hur allvarliga följderna av ett fel är och samspelet med andra åtgärder. Skillnaden hålls tydlig: en åtgärd med en mätbar gräns vars överskridande direkt berör det aktuella partiet och utlöser en omedelbar korrigering är en CCP, medan en åtgärd som styrs genom åtgärdsriterier och iakttagbara bevis och vars fel måste bedömas i efterhand är en OPRP.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Beslutsblad per betydande fara med den valda åtgärden, de kriterier som prövades och den motiverade klassningen. Detta blir spårbart genom ett beslutsträd eller en bedömningstabell med dokumenterade svar på frågorna. En liten verksamhet dokumenterar motiveringen i två eller tre meningar per åtgärd, men prövar för varje CCP om det verkligen finns en mätbar gräns och ett omedelbart ingripande bakom den, annars hör åtgärden hemma bland OPRP.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.3

Före användning är det visat att de valda styråtgärderna och deras kombinationer verkligen förmår föra de betydande farorna till den fastställda acceptabla nivån. Beviset hämtas från en lämplig källa och gäller förhållandena i den egna verksamheten, inte ett idealfall. När recept, process, utrustning eller råvara ändras visas förmågan på nytt.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Valideringsdokument per CCP och per OPRP med frågan, metoden, resultatet och slutsatsen. Lämpliga källor är riktlinjer och litteraturvärden, prediktiva modeller, uppgifter från utrustningstillverkaren, provokationstester, mätningar av temperaturfördelning i ugn eller autoklav, hållbarhetsstudier. Det viktiga är kopplingen till det egna värsta fallet, till exempel den tjockaste produkten på utrustningens kallaste punkt. En liten verksamhet stöder sig på en erkänd riktlinje och visar med en egen mätserie att de villkor som anges där nås i den egna utrustningen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.4.1

Det finns en dokumenterad plan som för samman styrningen av de betydande farorna och redovisande dokument för varje CCP och varje OPRP: faran, styråtgärden, den kritiska gränsen eller åtgärdsriteriet, typ av övervakning och hur ofta den sker, korrigeringarna vid avvikelse, ansvaret och de tillhörande redovisande dokumenten. Planen är godkänd och används verkligen i verksamheten.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Planen som en tabell, ofta kallad HACCP-plan, med en rad per CCP och per OPRP och de kolumner som nämns ovan, godkänd med datum och version. Att den används visas av de övervakningsblanketter som faktiskt fylls i i den dagliga driften och som stämmer med planens rader. En liten verksamhet har CCP och OPRP i en enda tabell och märker typen i en egen kolumn i stället för att underhålla två separata planer.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.4.2

För varje CCP är kritiska gränser satta i mätbara termer så att beslutet mellan säkert och inte säkert blir entydigt, till exempel som kärntemperatur, tid, pH-värde eller metalledektorns utslag på testkroppen. För varje OPRP är åtgärdsriterier satta som är mätbara eller iakttagbara och visar om åtgärden har verkan. Valet av gränser och kriterier är motiverat, och där ett kriterium vilar på en iakttagelse är det säkrat genom instruktion, utbildning och referensprover.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: De värden som förts in i planen med enhet och tolerans, dessutom motiveringen med en källa, till exempel ett lagkrav, ett valideringsresultat eller ett riktvärde. För iakttagelsekriterier tjänar gränsprover, fotoprover eller bedömningsanvisningar som bevis för säkringen. En liten verksamhet skriver en mening med motivering bredvid varje gräns, så att ingen behöver gissa i revisionen var siffran kommer ifrån.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.4.3

Vid varje CCP och för varje OPRP övervakas om den kritiska gränsen hålls eller åtgärdsriteriet nås. För varje övervakning är det fastställt vad som mäts eller iakttas, med vilken metod, med vilka intervall, av vem och med vilket redovisande dokument. Frekvensen är vald så att en avvikelse upptäcks i tid och den berörda produkten fortfarande går att hålla kvar. De personer som övervakar är instruerade och har befogenhet att ingripa omedelbart.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Övervakningsblanketter med målvärde, ärvärde, tid, parti och signatur, dessutom instruktionen som anger metod och frekvens. Där registreringen sker automatiskt tjänar datalogger- eller utrustningsdokument med tidsstämpel som bevis, tillsammans med bevis för vem som granskar och frisläpper data. En liten verksamhet använder en blankett per skift och sätter frekvensen så att bara produkten mellan två mätningar berörs vid ett fel, vilket håller mängden spärrat lager liten.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.5.4.4

För det fall att en kritisk gräns överskrids eller ett åtgärdsriterium inte nås är det i förväg fastställt vad som händer: hur den berörda produkten märks ut, spärras och bedöms, hur processen förs tillbaka under styrning och vem som beslutar. Vid en CCP räknas all produkt sedan den senaste kontrollen med gott resultat som berörd och frisläpps inte utan bedömning. Vid en OPRP bedöms om och i vilken utsträckning produkten är berörd. Ingripande och resultat dokumenteras.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: De fastställda korrigeringarna i planen för farostyrning eller i en rutin, spärrlappar och spärrnoteringar, bedömnings- och frisläppandebeslut undertecknade av den behöriga personen, dokumentation av vad som blev av produkten. En liten verksamhet har röda spärrlappar och en avskild spärryta tillgängliga och för in varje avvikelse i en enkel lista med datum, parti, mängd, beslut och beslutsfattare.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.6

Efter ändringar ses den information över som grundförutsättningarna och planen för farostyrning bygger på, och den uppdateras vid behov. Anledningar är nya eller ändrade produkter och recept, ny utrustning, ändrade processer eller leverantörer, nya lagkrav eller kundkrav, iakttagelser ur klagomål och ny teknisk information som återkallanden hos andra marknadsaktörer. Produktbeskrivningarna, flödesschemana och faroanalysen berörs också.

Vad som styrker det: Ändringslista eller versionsregister med anledning, datum, berörda dokument och den person som godkände uppdateringen. En fast regel hjälper: varje ändring av recept och utrustning passerar livsmedelssäkerhetsgruppen före införandet. En liten verksamhet knyter detta till en kort ändringslapp som inte når produktionen utan den ansvariges underskrift.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.7

Den utrustning och de metoder som används för att övervaka och mäta vid CCP och OPRP ger tillförlitliga värden. Mätutrustningen passar sitt ändamål, är märkt, kalibrerad eller verifierad vid fastställda intervall och skyddad mot oavsiktlig justering och mot skador. Om det visar sig att ett mättdon mätte fel bedöms vilka produkter som är berörda sedan den senaste kontrollen med gott resultat, och åtgärder vidtas därefter. Programvara som används för övervakning provas också med avseende på lämplighet före användning.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Register över mätutrustning med mättdon, nummer, användningsplats, intervall och status, kalibreringsintyg spårbara till nationella eller internationella normaler, intern verifieringsdokumentation som isvattenkontroll eller kokpunktskontroll av en termometer, testkroppskontroller på metalldetektorn samt bedömningen av berörd produkt efter ett fel på ett mättdon. En liten verksamhet har en referenstermometer som kalibreras externt och kontrollerar arbetstermometrarna mot den regelbundenheten. Det sparar kostnad och förblir ändå spårbart.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.8

Det är planerat och genomfört hur det verifieras om grundförutsättningarna är införda och verkningsfulla, om faroanalysen är aktuell, om planen för farostyrning följs och om farorna i slutprodukten verkligen ligger på den acceptabla nivån. Verifieringen utförs inte av samma person som sköter den berörda övervakningen. Resultaten läggs inte bara i pärmen utan förs samman och analyseras: trender känns igen, återkommande avvikelser namnges och behovet av uppdatering eller förbättring härleds ur dem. Analysen går in i ledningens genomgång.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Verifieringsplan med aktivitet, metod, frekvens och ansvarig, dessutom resultaten: en andra persons granskning av övervakningsdokumenten, hygieninspektioner och svabbprover, produkt- och miljöprovning, rengöringskontroller, internrevisioner, analys av kundklagomål, spårbarhetstest. Analysen finns som en rapport eller som ett avsnitt i ledningens genomgång, med uttalanden om trender och de åtgärder som härleds. En liten verksamhet analyserar på två sidor varje halvår och löser granskningen av dokumenten med fyraögonsprincipen tillsammans med en andra utbildad person.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.9.2

Avvikelser vid CCP och vid OPRP upptäcks, den berörda produkten märks ut och styrs, och den omedelbara korrigeringen genomförs. Därutöver utreds och undanröjs orsaken så att avvikelser inte upprepas. Behovet av korrigerande åtgärder utvärderas, genomförandet följs upp och verkan ses över. Det är fastställt vem som får bedöma en avvikelse och fatta beslutet.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Avvikelseblankett eller avvikelselogg med datum, parti, avvikelse, omedelbar korrigerande åtgärd, slutdatum, ansvarig och det senare beviset för verkan. För arbetet med grundorsaken räcker en strukturerad metod som att fråga varför flera gånger eller ett orsak-verkan-diagram. En liten verksamhet har en enda avvikelselogg för alla fall och sätter ett uppföljningsdatum för kontrollen av verkan, typiskt fyra till åtta veckor senare.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.9.4

Produkter där det inte går att utesluta att de är osäkra spärras och når inte marknaden så länge de inte har bedömts. Bedömningen görs mot de fastställda acceptabla nivåerna och vilar på robusta bevis, till exempel en analys, en påvisbart verkningsfull ytterligare behandling eller ett motiverat fackmässigt omdöme. Om frisläppande inte är möjligt fattas beslut om vidare bearbetning, alternativ användning eller destruktion. Om berörd produkt redan har lämnat verksamheten vidtas åtgärder och de berörda informeras.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Spärrutin med en markerad spärryta, spärrlista med mängder, beslut om frisläppande eller kassation med motivering och underskrift av den behöriga personen, laboratorieresultat, bevis för destruktion eller alternativ användning. En liten verksamhet anger i en mening att bara en namngiven person får spärra och frisläppa, och håller spärrytan fysiskt avskild så att spärrad produkt inte tas därifrån av misstag.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8.9.5

För tillbakadragande från handeln och återkallande på konsumentnivå är det fastställt vem som beslutar, vem som underrättas, hur den berörda mängden bestäms och hur returnerad produkt säkras och hanteras. Ansvarerna är namngivna, kontakterna till kunder, myndigheter och vid behov allmänheten är förberedda. Ordningen prövas vid fastställda intervall, provningen utvärderas, och produkten står under uppsikt till dess att beslut om dess vidare öde fattas.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Återkallandeplan med beslutsbefogenhet, eskaleringskedja, mallar för meddelanden till kunder och myndigheter, regler för förvaring av returnerad produkt. Bevis för att den fungerar är en återkallandeövning med datum, åtgångs tid, mängdavstämning, en kontroll av att kontakterna är nåbara och en bedömning av vad som ändrades till följd av den. Verkliga fall dokumenteras i samma omfattning. En liten verksamhet knyter återkallandeövningen till det årliga spårbarhetstestet och kontrollerar samtidigt om telefonnumren till de första kunderna fortfarande stämmer.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9 Övervakning, internrevision och ledningens genomgång

8

9.1.1-a Det är fastställt vilka parametrar i ledningssystemet för livsmedelssäkerhet som övervakas och mäts, med vilka metoder, med vilka intervall och vid vilka tidpunkter resultaten utvärderas, så att den information som uppstår är tillförlitlig och jämförbar över tid.

Vad som styrker det: En plan för övervakning och mätning som för varje parameter namnger metoden, frekvensen, ansvarig och datum för utvärderingen, till exempel kylkedjans temperaturer, rengöringskontroller, mikrobiologiska miljöprover, skadedjursövervakning och kundklagomål. Små verksamheter har detta som en enda A4-tabell i en pärm och stämmer av den en gång per år mot de ändringar som gjorts i verksamheten.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9.1.1-b Resultaten av övervakning och mätning bevaras som redovisande dokument och går tydligt att härleda till datum, plats eller anläggning, den person som utförde aktiviteten och den metod eller det don som användes.[Dokument](#)

Vad som styrker det: Mätokument, temperaturdata från loggar eller manuella avläsningar, laboratorieresultat och checklistor från hygienronder, var och en med datum och signatur. Där verksamheten driver flera anläggningar kan dokumenten hållas per anläggning och sammanställas till helhetsbilden. En liten verksamhet klarar sig med en blankett per process och en pärm per år, digitalt räcker ett kalkylblad med låst historik.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9.1.2-a De tillgängliga uppgifterna analyseras systematiskt för att bedöma om systemet som helhet fungerar: om grundförutsättningarna och planen för farostyrning är verkningsfulla, om kritiska gränser och åtgärdsgränser hålls, hur avvikelser, klagomål och leverantörernas prestation utvecklas och om faroanalysen behöver uppdateras. Resultaten av denna analys dokumenteras.[Dokument](#)

Vad som styrker det: En återkommande analys, till exempel varje kvartal, med trenddiagram över överskridanden vid CCP, åtgärdsgränser vid OPRP, klagomål, kassationer, resultat av verifieringsaktiviteter och revisionsresultat, tillsammans med en kort skriftlig slutsats av livsmedelssäkerhetsgruppen. Små verksamheter hanterar detta på ett möte om en timme med ett redovisande dokument på en sida där varje nyckeltal bedöms som stigande, stabilt eller fallande och följden anges.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9.2-a Det finns ett revisionsprogram som fastställer frekvens, metoder och ansvar för internrevisioner, med hänsyn till processernas betydelse, ändringar i verksamheten, återkoppling från övervakningen och resultaten av tidigare revisioner. Dokumentation av programmets genomförande och av revisionsresultaten bevaras.[Dokument](#)

Vad som styrker det: En årlig revisionsplan med datum, områden och internrevisorer, tillsammans med de arkiverade revisionsrapporterna och bevis för att resultaten har åtgärdats. En liten verksamhet planerar realistiskt två till tre revisionstillfällen per år och lägger ordningen så att områden med högre risk som allergenhantering eller kylkedjan kommer upp oftare än administrationen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9.2-b För varje enskild revision är mål, kriterier och omfattning fastställda, revisorerna är valda så att de inte reviderar sitt eget ansvarsområde, resultaten rapporteras till ansvarig ledning och till livsmedelssäkerhetsgruppen, och nödvändiga korrigeringar och korrigering åtgärder sätts i gång utan onödigt dröjsmål och kontrolleras med avseende på verkan.

Vad som styrker det: En revisionsplan per tillfälle med mål, kriterier och omfattning, en revisionsrapport med sändlista, en åtgärdslista med ansvariga, slutdatum och notering om avslut, dessutom en kort kontroll av verkan vid nästa revision. Där oberoendet är svårt att nå i en liten verksamhet duger ett kollegialt byte med ett annat område, en utbildad medarbetare från administrationen eller en extern internrevisor på timbasis.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9.3.1-a Högsta ledningen ser över ledningssystemet för livsmedelssäkerhet med planerade intervall och bedömer om det förblir lämpligt, tillräckligt dimensionerat och verkningsfullt och om det fortfarande passar företagets strategiska inriktning.

Vad som styrker det: Möteskallelse och närvarolista med ledningen, en dagordning och ett protokoll där intervallet framgår, till exempel årligen, dessutom extra genomgångar som utlösts av större ändringar. I små verksamheter är detta en inplanerad halvdag med företagaren, produktionsansvarig och kvalitetsansvarig, inte en sidokommentar på veckomötet.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9.3.2-a Genomgången tar hänsyn till följande underlag på ett spårbart sätt: status för åtgärderna från den föregående genomgången, ändringar i omvärlden och hos intressenterna inklusive klimatrelaterade effekter på råvaror, leveranskedjor och lagringsförhållanden, prestationsdata från övervakning, verifiering och analys, avvikelser, nödlägen och tillbakadraganden, resultat av interna och externa revisioner samt av myndighetsinspektioner, kundklagomål och leverantörernas prestation, resursläget och verkan av den interna och externa kommunikationen.

Vad som styrker det: En fast underlagslista som används som mall för genomgången, varje punkt med ett datablad eller en hänvisning till källan, till exempel en revisionsrapport, en klagomålsanalys, ett spårbarhetstest, en nödlägesövning eller en leverantörsbedömning. Klimatrelaterade effekter tas upp konkret, till exempel värmeperioder som påverkar kyla och transport eller skördebortfall som leder till leverantörsbyte. Små verksamheter använder samma mall och för in antingen en siffra eller ett kort ingen ändring vid varje punkt.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9.3.3-a Genomgången mynnar ut i beslut om förbättringar, om ändringar och uppdatering av systemet inklusive policyn och målen, om resursbehov och om frågan om faroanalysen och planen för farostyrning måste anpassas. Dessa beslut dokumenteras tillsammans med ansvariga och slutdatum.

Dokument

Vad som styrker det: Protokoll från ledningens genomgång med ett åtgärdsavsnitt som för varje beslut anger ansvarig, slutdatum och status, dessutom godkännandet av högsta ledningen. Åtgärdsavsnittet tas upp igen som första punkt vid nästa genomgång så att slingan sluts. En liten verksamhet har detta i en tabell med fem kolumner och högst tio rader, några punkter som verkligen blir gjorda slår en lång lista som står stilla.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10 Förbättring

3

10.1 När en avvikelse upptäcks är det första steget att begränsa den och ta hand om följderna, därefter avgörs om den bakomliggande orsaken måste undanröjas så att avvikelsen inte upprepas eller dyker upp någon annanstans. Korrigerande åtgärder står i proportion till avvikelens betydelse, deras verkan ses över i efterhand, och ledningssystemet eller faroanalysen anpassas där det behövs. Dokumenterad information redovisar avvikelens art, orsaksutredningen, de vidtagna åtgärderna och utfallet (avsnitt 10.1).

Dokument

Vad som styrker det: En logg över avvikelser och åtgärder med en post per fall: beskrivning, omedelbar korrigerande åtgärd, grundorsaksanalys (till exempel 5 Varför eller Ishikawa), ansvarig, slutdatum, kontroll av verkan med datum. Typiska källor är revisionsresultat, kundklagomål, analysresultat utanför specifikation, iakttagelser från myndigheter och överskridna kritiska gränser vid CCP eller åtgärdsgränser vid OPRP. En liten verksamhet klarar sig med en enda tabell där varje rad är ett fall och den sista kolumnen bär meningen som förklarar varför åtgärden bedöms som verkningsfull.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.2 Lämpligheten, tillräckligheten och verkan hos ledningssystemet för livsmedelssäkerhet förbättras ständigt, och högsta ledningen ser till att förbättring är en återkommande punkt i gruppens kommunikation och i ledningens genomgång (avsnitt 10.2).

Vad som styrker det: Protokoll från ledningens genomgång och från livsmedelssäkerhetsgruppens möten där beslut om förbättringar dokumenteras med ansvarig och slutdatum, dessutom en lista över genomförda förbättringar med läget före och efter, till exempel färre klagomål, kortare omställningstider vid rengöring, färre efterjusteringar vid en CCP. En liten verksamhet fångar detta som en kort förbättringslista efter den årliga genomgången, kompletterad med idéer från gruppen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.3

Livsmedelssäkerhetsgruppen uppdaterar ledningssystemet planerat och väger in återkoppling från intern och extern kommunikation, verifieringsresultat, avvikelser, trendanalyser och ändringar av produkter, processer, råvaror, lagkrav eller omgivningen kring verksamheten. Uppdateringen omfattar båda nivåerna, alltså organisationen och den enskilda anläggningen, och dess resultat går in i ledningens genomgång. Uppdateringsaktiviteterna bevaras som dokumenterad information (avsnitt 10.3).

[Dokument](#)

Vad som styrker det: En uppdateringslogg eller ändringshistorik med datum, anledning, berörda dokument (flödesschema, faroanalys, plan för grundförutsättningar, plan för farostyrning med CCP och OPRP) och godkännande av livsmedelssäkerhetsgruppen, tillsammans med de reviderade dokumentversionerna. Fullständigheten visas av en inplanerad genomgång minst en gång per år och av händelsestyrda uppdateringar när en relevant ändring inträffar. En liten verksamhet har en ändringstabell med kolumnerna datum, anledning, ändrat dokument, ny version, godkännande.

Öppet

Pågår

Uppfyllt

Ej tillämpligt

Bevis / motivering