

2016-02 -24

**Till:** Livsmedelsverket



Livsmedelsverket  
Livsmedelskontrollen  
Anna Wedholm Pallas  
Dnr 2016/0348  
Saknr 7.3.1

### **Remissyttrande: Reviderad kontrollhandbok**

Svensk Dagligvaruhandel har beretts tillfälle att yttra sig över remissen Reviderad kontrollhandbok. Remissen har diskuterats bland Svensk Dagligvaruhandelns medlemsföretag.

Nedan presenteras kommentarer som Svensk Dagligvaruhandelns medlemsföretag har på kontrollhandbokens innehåll. Utöver de specifika kommentarerna på innehållet vill vi från Svensk Dagligvaruhandel inledningsvis kommentera kontrollhandboken mer generellt.

Vi upplever att kontrollhandboken idag inte används och värdet av kontrollhandboken ifrågasätts hos en del kontrollmyndigheter. Konsekvenserna av detta är bristande likvärdighet i den offentliga kontrollen, som Svensk Dagligvaruhandel under en längre tid har påtalat är bekymmersamt. Vi anser att Livsmedelsverket i det fortsatta arbetet att vara aktiva i att förelägga kommuner att vidta specifika åtgärder för att förbättra deras kontroll, ska inkludera kravet på att använda kontrollhandboken. Således blir efterlevande av kontrollhandboken också en del av Livsmedelsverkets planerade redovisning över myndigheternas agerande.

Om åtgärderna ovan inte genomförs befarar Svensk Dagligvaruhandel att kontrollhandboken fortsätter att vara ett dokument som kommuner inte ser värdet av att använda och den bristande enhetligheten inom den offentliga livsmedelskontrollen består.

Vi har fått indikationer på att formen på kontrollhandboken ska gå över från papper till en kontrollwiki. Vi välkomnar satsningar på nya elektroniska verktyg, men vill samtidigt påpeka att våra förslag ovan är oberoende av i vilken form kommunerna får informationen. Om handboken går över till en kontrollwiki, är det användandet av kontrollwiki som ska inkluderas i Livsmedelsverkets krav på kommunerna.

**Till:** Livsmedelsverket

Första sidan:

Bilden på första sidan känns omodern och vi ser gärna att bilden byts ut till en mer modernare butiksbild.

Innehållsförteckningen sid 3

ICA Sverige AB  
Coop Sverige AB  
Axfod AB  
Bergendahls Food AB  
Livsmedelshandlarna  
Lidl Sverige KB

Inledning sid 4

Sista meningen lägg till Branschriktlinjerna Säker mat i din butik.

Allmänt sid 5

Efter första stycket lägg till följande text: En förutsättning för att kunna bedriva en bra kontroll i butik, är att inspektörerna bör ha bekantat sig med innehållet i branschriktlinjerna för Säker mat i din butik och ha en uppfattning om vilka rekommendationer som lämnas där.

Huvudkontor sid 6

Andra stycket, sista meningen lägg till ”och andra funktioner inom kedjan centralt”.

Sista stycket, lägg till följande; Bergendahls huvudkontor ligger under kommunal livsmedelskontroll.

Färskvaruterminaler och distribution sid 6-7

Tredje raden på sid 7, Öl/läsk/vatten, mejeri, mjukt bröd, glass och i viss mån frukt och grönt.

Kemiska risker och faror sid 12

Första meningen, ta bort bindestrecket i ingrediensförteckningen.

Kontroll sid 14

Sista två meningarna i första stycket *Även om informationen lämnas skriftligt är det en fördel om kunderna uppmanas att fråga. Då kan kunden och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och butikens hantering gällande aktuellt allergen.* Finns inget stöd för detta i lagstiftningen och bör tas bort i kontrollhandboken för butik.

Andra stycket på sid 14 som är svart markerad och andra punkten bör formuleras om till; *Kontroll av dokumenterad information/märkning kan förhindra att önskade allergener förekommer i ingredienser eller färdiga maträtter.*

Till: Livsmedelsverket

### Kontrollfrekvens sid 22

I kolumnen som heter aktuella kontrollområden under punkten information lägg till märkning på samtliga tre ställen. Skriv Information/märkning.

### Temperaturmätning sid 23

I sista stycket, första meningen skriver ni förvaringstemperatur +6°C. Detta är inget bra exempel. Dagligvaruhandeln och distributionskanalerna utgår från kyltemperaturerna max + 2°C, + 4°C och +8°C. Detta kommer inte leda till minskat matsvinn som Livsmedelsverket föreslår när vi i butiken inte har kyldiskar som vi kan ställa om till +6°C.

Sänker man temperaturen i kyldiskarna med 1 grad blir den ökade energianvändningen 10 % mer. År 2020 träder f-gasförordningen EU 517/2014 i kraft vilket innebär att man inte får installera R404 och att butikerna då tvingas byta ut kyldiskarna. Nya kyldiskar har modernare teknik vilket gör det lättare att ställa om till en lägre temperatur. SvDH anser att förvaringstemperaturexemplet i kontrollhandboken ska vara +8°C.

### Inläggningar sid 33

Saknas r i allergeninformation.

### Hantering och förvaring av avfall sid 34

Tredje stycket och den texten som är rödmarkerad (*Informera gärna butiken om att det, på deras eget ansvar, är tillåtet att sälja livsmedel efter bäst före-dag har passerat. Märkning med Bäst före-dag ger endast en fingervisning om hur länge ett livsmedel har kvar de kvalitativa egenskaper det normalt förknippas med tex viss smak, lukt och textur. Om livsmedlet har försvarats på rätt sätt kan det vara fullt ätbart en lång tid eter att datumet har passerat. Viktigt är dock att det på något sätt tydliggörs att livsmedlen har passerat bäst före-dag, så att konsumenten inte riskerar att bli vilseledd.*)

SvDH anser att ovanstående text bör strykas.

Anledningen är att medlemsföretagen inom SvDH kan ha striktare riktlinjer när det gäller försäljning av produkter där Bäst före datum kan ha passerats och detta ska respekteras. Butikerna gör ofta så som inspektörerna säger, detta blir därför fel om det krockar med medlemmarnas interna riktlinjer. Texten har inget med kontroll av efterlevnad av lagstiftning att göra och bör tas bort från kontrollhandboken.

### Skadedjursbekämpning sid 37

Andra meningen på sid 37 står följande; *Fråga vad personalen gör om de ser råttlortar under en hylla eller en mus springer över golvet.* Behöver inspektörerna sådan instruktioner och förslag på vad de ska fråga om? Om så är fallet bör ni vara konsekventa och komma med instruktioner och förslag på frågor inom samtliga områden. Om inspektörerna behöver vägledning i vad de ska ställa för frågor bör det vara på områden som är mer avancerade som tex spårbarhet.

**Till:** Livsmedelsverket

#### Temperatur sid 40

I andra stycket hänvisar ni till föreningen Fryst och kyld mats branschriktlinjer för temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfrysta livsmedel. SvDH anser att ni istället bör hänvisa till SvDHs branschriktlinje Säker mat i din butik.

#### Utbildning sid 43

Sista meningen *De stora butikskedjorna har olika utbildningsprogram för medarbetare på olika positioner i verksamheten.*

#### Butiker som har en omfattande beredning av livsmedel tex matlagning, kött – och eller fiskhantering sid 45

Vad menar ni med kritisk kontrollpunkt? Bra om ni utvecklar texten.

Sista stycket som handlar om övervakning och exemplet:

Är det tillräckligt med visuell kontroll som inte är baserad på mätvärden?

Vilka rekommendationer har SLV angående dokumentation eller styrning över tiden?

Krävs dokumentation eller räcker det med att varje gång man tillagar så kontrollerar man visuellt att det är genomstekt? Krävs ingen dokumentation?

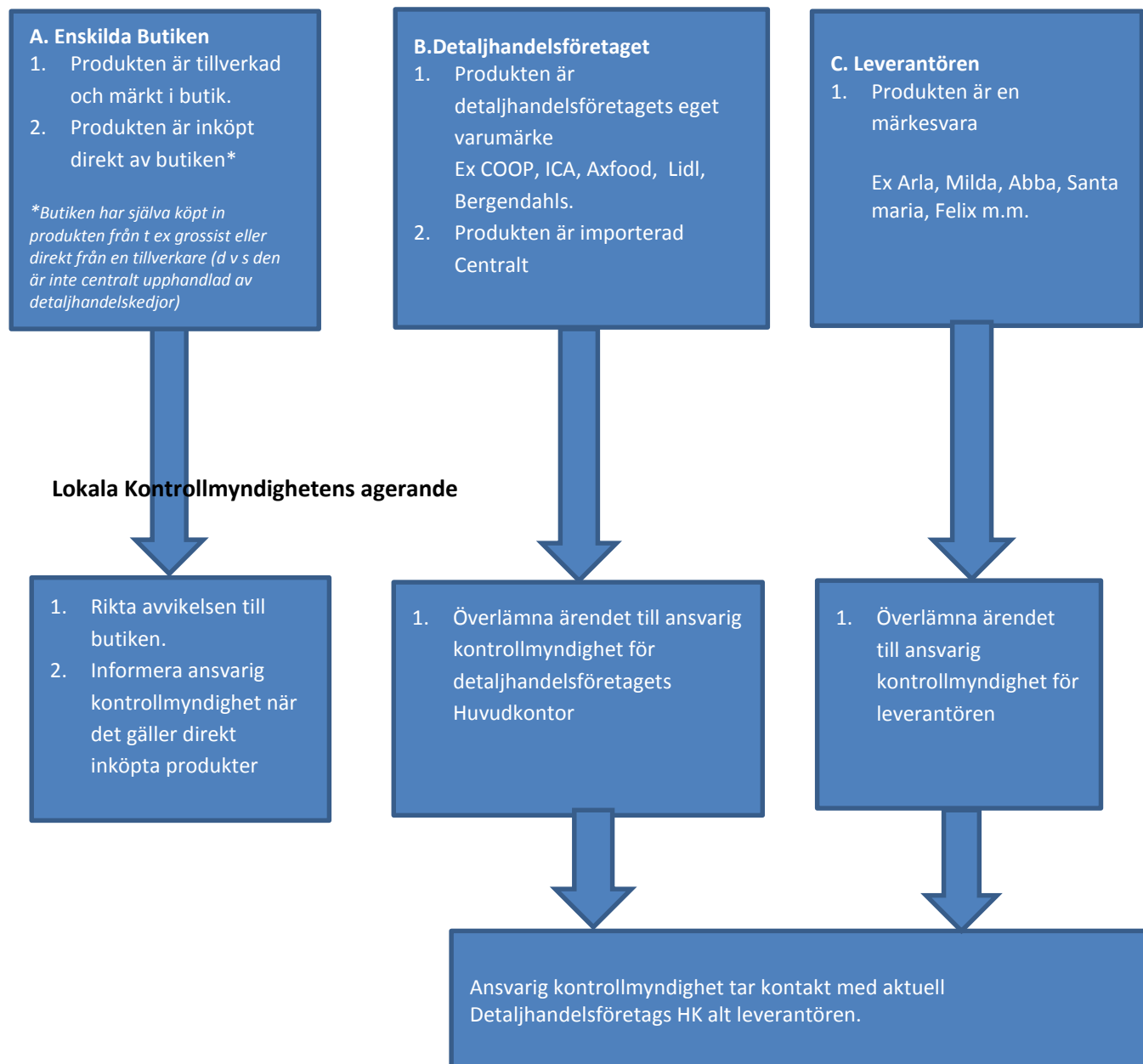
Hur säkerställs att ett sådant grillprogram fungerar över tiden? Behövs inte någon form av mätning/dokumentation med lite lägre frekvens?

#### Information/märkning sid 46-48

Första stycket; vid kontroll av, mellanslag mellan kontroll av.

Sid 47 och stycket som börjar med Märkningskontroll bör planeras så att den framför allt görs där märkningen anbringas..... Så här fungerar det inte i praktiken. Enskilda butiker får avvikelser på produkter som kommer från centrala sortiment och har inte möjlighet att påverka. SvDH anser att kontrollen ska genomföras enligt endanstående bild för att den ska vara effektiv.

### Ansvarig för produkten



Lista på vilka anläggningar som Livsmedelsverket har kontrollansvar över finns på [www.slv.se/Livsmedelsforetag/lista](http://www.slv.se/Livsmedelsforetag/lista) livsmedelsanläggningar.

Sid 48, när ni räknar upp kontrollområden som i olika grad kan beröra kontroll av livsmedelsinformation och märkning, under punkten information skriv information/märkning.

**Till:** Livsmedelsverket

### Information om livsmedel som inte är färdigförpackade sid 51-52

Andra stycket, tillägg av svin, får och fjäderfä. Förtydliga att datummärkning i de flesta fall är tillräcklig som matchkod för dessa djurslag.

I mitten på sid 51 skriver ni viktiga punkter att kontrollera är; tredje punkten och exempel ströbröd, stämmer det? Ströbröd kan anges med kategoribeteckning enligt EU 1169/2011, bilaga VII del B. Därmed behöver inte ingrediensförteckning anges.

Ordet paketeras är felstavat på några ställen på sid 52.

### Nedfrysning och märkning sid 53-54

Punkt 2, Vad menas? Bra om den tydliggörs. Är det så att man kan ha kvar bäst-före datum för kyllda varor och komplettera med ett senare datum som gäller för varan i djupfrys tillstånd? Om så är fallet är det stor risk att konsumenten blir förvirrad och butiken får klagomål från kunderna att för de märker med dubbla märkningar.

Punkt 3, Räcker det med hållbarhet och förvaringsanvisning? Meningen är krångligt skriven, bra om den skrivs om tydligare.

Punkt 4, tydliggör att det i de flesta fall är tillräckligt med datummärkning.

Sid 54 Första punkten i punktlistan *hållbarhetsdatum anpassas efter den frysta varan*. Motsäger tidigare skrivningar att ursprungliga bäst före måste behållas.

### Bröd-bageri- och konditoriavdelning sid 62

I den orangea rutan längst ner på sidan står prioriterade kontrollområden; information/märkning. Bra om ni är konsekventa att alltid skriva information/märkning.

Ni hänvisar till branschriktlinjerna Rent mjöl i påsen och märk väl från Sveriges bagare och konditorer. Varför inte hänvisa till Branschriktlinjerna Säker mat i din butik?

### Säker hantering, lager och transport sid 68

Ni skriver att oförpackad fisk ska förvaras på is. Ni anger metod och inte önskat resultat.

Det innebär att det inte är tillåtet att förvara oförpackad fisk i kylrum eller kyldisk utan is även om kylrum/kyldisk håller 0-2°C.

Ni skriver att för konsumentpackad fisk i modifierad atmosfär kan upp till 4°C accepteras. Bör inte fisk kunna förvaras i en högre temperatur om hållbarheten förkortas och att kvalitén kan säkerställas genom hållbarhetstester?

I andra stycket skriver ni att alla fiskprodukter som ska ätas råa ska frysas i minst 24 timmar för att avdöda parasiter. Enligt Livsmedelsverkets råd behöver odlad lax inte

**Till:** Livsmedelsverket

frysas eftersom det är väldigt ovanligt att den innehåller parasiter enligt information på er hemsida.

Temperatur sid 69

Se tidigare kommentar sid 68 första stycket.

Mikrobiologiska kriterier sid 71

Ta bort sista meningen; Även omgivningsprover, dessa prover finns inte med bland kriterierna i förordningen och bör tas bort.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden sid 72

I gröna rutan nämns information, lägg till/märkning.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden sid 76

Saknas + framför 8°C.

I andra stycket står tex + 6°C, olämpligt exempel, se tidigare kommentar på sid 23.

I den blå rutan nämns information, se tidigare kommentar sid 72.

Säker hantering, lager och transport sid 77

Se tidigare kommentar på sid 23.

HACCP sid 78

Tydliggör genom att skriva branschriktlinjerna Säker mat i din butik.

Allergener sid 80

I den blå rutan nämns information, se tidigare kommentar sid 72.

Allergener sid 84

I den orangea rutan nämns information, se tidigare kommentar sid 72.

Säker hantering, lager och transport sid 86

I näst sista stycket saknas rekommendationer om hur länge varmhållning får ske för kyckling, lägg till den informationen alternativt hänvisa till branschriktlinjerna Säker mat i din butik.

Information/märkning sid 87

Andra meningen lyder; För livsmedel som förpackas efter att kunden gjort sitt val och livsmedel som färdig förpackas för försäljning över disk krävs ingen märkning på förpackningen. Dessa två meningar säger samma sak. Om inte så bör ni tydliggöra vad skillnaden är.

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden sid 89

I den röda rutan nämns information, se tidigare kommentar sid 72.

**Till:** Livsmedelsverket

Råvaror och förpackningsmaterial sid 95

Särskrivning på transport förpackning.

Säker hantering, lager och transport sid 95

Olämpligt exempel, se tidigare kommentar på sid 23.

Hantering och förvaring av avfall sid 95

Andra stycket avstavningen på för-varas är fel, ett ord.

Andra meningen ska ordet är bort efter kontrollera.

Information sid 96

lägg till/märkning

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden sid 97

I lila rutan nämns information, se tidigare kommentar sid 72

Information om de största detaljhandelskedjorna i Sverige sid 100

ICA ska skrivas med versaler. När man skriver ICA-butiker ska det vara bindestreck mellan ICA och butiker. Ta bort ICA To Go, konceptet kommer avvecklas som egen profil. I näst sista meningen ska det efter egenkontrollprogram stå, ”IDE2”. Skriv att *de allra flesta* ICA-butikerna har IDE2, och att *merparten* av ICA-butikerna har ICAs avtalstjänst.

NY text om

Coop Sverige AB

Coop är ett medlemsägt konsumentkooperativ som driver ca 700 butiker inom formaten Stora Coop, Coop och Lilla Coop samt Coop Online.

Coop stödjer och styr sina enheter med tydliga krav på matsäkerhet och kvalitet. Merparten av Coop butikerna använder det digitala verktyget CoopEgenkontroll som innehåller rutiner, faroanalyser och styrande kontrollpunkter. Verktyget är baserat på Svensk dagligvaruhandels branschriktlinjer; Säker mat i din butik. Till detta tillkommer även Coops interna policyer och rutiner för matsäkerhet.

Kvalitet Coop på huvudkontoret i Solna ansvarar för drift, uppdatering och vidareutveckling av kvalitetssystemet. För att möjliggöra kvalitetssäkringen i butik finns regionala kvalitetsfunktioner som ansvarar för genomförandet i CoopEgenkontroll. I varje butik finns även en kvalitetsansvarig som ansvarar för sin butiks egenkontroll och att säkerställa kompetensen hos butikens personal.

**Till: Livsmedelsverket**

Samtliga Coop butiker genomgår en årlig intern revision, baserad på Svensk standard för livsmedelshantering i butik. Ett flertal butiker är också tredjepartscertifierade enligt Svensk standard för livsmedelshantering i butik.

Resultaten från revisioner och kontroller sammanställs i en kvartalsrapport som redovisas för Coops ledning och styrelse.

Ny text om  
**Axfood AB**

Axfood AB bedriver handel med dagligvaror inom detalj- och partihandeln i Sverige. Detaljhandeln drivs genom de egenägda kedjorna Willys och Hemköp. Antalet egenägda butiker uppgår till 262. Därutöver samverkar Axfood med ett stort antal handlarägda butiker knutna till Axfood genom avtal, bland annat inom Hemköpskedjan, men också under varumärken som Handlar'n och Tempo.

Totalt samverkar Axfood med cirka 820 handlarägda butiker.

Grossistförsäljning mot företag drivs genom egenägda kedjan Axfood Snabbgross. Parti och grossisthandeln ägs och drivs genom Dagab Inköp & logistik. Axfood AB är noterat på Nasdaq Stockholm ABs Large Cap-lista. Huvudägare är Axel Johnson AB med 50,1 procent av aktierna

Axfood tillämpar egenkontrollprogram i både parti- och detaljhandeln för att tillgodose kunders rätt till säkra livsmedel.

I samarbete med bland annat Svensk Dagligvaruhandel har Axfood medverkat till att ta fram den branschgemensamma riktlinjen "Säker mat i din butik".

Verksamheternas egenkontrollprogram innebär att butikerna bland annat genomför vissa dagliga kontroller, ankomstkontroller samt temperaturkontroller på avdelningsnivå. Tydliga rutiner finns för lagring, märkning, temperaturkontroll och hantering av förpackat och oförpackat livsmedel för att hålla en god livsmedelshygien.

Axfood har även avtal med hygien/skadedjurssamarbetspart som regelbundet utför interna revisioner på anläggningarna. Vid besöken tas bland annat mikrobiologiska prover och butikens egenkontrollarbete granskas.

NY text om  
**Bergendahls Food**

Bergendahl Food AB är ett detaljhandelsföretag inom dagligvarubranschen. Företaget har ca 3900 anställda. Utöver drift av de egna koncepten City Gross, City Gross M.A.T. och EKO levererar företaget dagligvaror till cirka 240 fristående butiker inom bland annat koncepten Matöppet och Den Svenska Matrebell.

**Till:** Livsmedelsverket

Bergendahl Food AB kvalitetssäkrar sina leverantörer centralt även om leverantörerna kan verka lokalt på enskilda butiker.

Minikrav ställs på tredjepartsrevisioner och revisionsföretagen är ackrediterade för respektive standard. Det är viktigt att leverantörerna med kontinuitet kan visa att de lever upp till och följer gällande lagstiftningar som de omfattas av samt att de har fungerande system för att effektivt kunna hantera varor i händelse av indragningar och återkallelser.

Huvudkontoret (inklusive centrallager) för Bergendahl Food AB ligger i Hässleholm, Skåne. Därifrån distribueras varor med egna och inhyrda transporter till butiker i hela landet. Inköp, centrallager och distribution är fr o m 2011 BRC-certifierad vilket är unikt i detaljhandelsbranschen. City Gross butikerna certifieras efterhand enligt kvalitetsstandarderna "Svensk standard i butik". Målet är att alla butiker ska certifieras.

Alla City Gross-butiker arbetar med en webbaserad egenkontroll som kallas DIGIT (digital egenkontrollprogram) som innefattar följande områden; livsmedel, kemiska produkter, receptfria läkemedel, tobak och alkoholhaltiga drycker. Den bygger på svenska branschriktlinjer och innehåller bland annat rutiner, processer, flödesscheman, färoanalyser och checklistor som butiken har nytta av i sin egenkontroll. Den kompletteras med en digital termometer – Mätman, ett mätinstrument som digitalt mäter och dokumenterar temperaturer och inspektioner som görs i butiken.

City Gross butikerna är Svanen-märkta sedan 10 år tillbaka. Från och med ifjol (2015) är även grossistdelen i Hässleholm Bergendahl Food AB Svanen-märkt, först i Sverige.

**NYTT!**

Livsmedelshandlarna – handlarens bästa vän

SSLF, Sveriges Speceri- och Lanthandlareförbund som förkortningen betyder bildades 1931, och bytte namn till Livsmedelshandlarna 2010. Syftet var att samla handlare i konkurrensneutral samverkan. Det syftet kvarstår fortfarande och Livsmedelshandlarna organiserar idag handlare från söder till norr. Föreningen har drygt 800 medlemmar som äger runt 1000 livsmedelsbutiker. De egna handlarna står idag för knappa 60 procent av all dagligvaruförsäljning i Sverige. De har varumärken som ICA, Hemköp, Tempo, Handlar´n på butiken. Gemensamt för dem alla är att de har ett stort engagemang för sina butiker, att de själva kan ta beslut i sitt företag som gynnar de kunder som besöker dem. Kunden är i centrum och den egna handlaren kan prata med kunden och sedan direkt ta beslut som gör kunden än mer nöjd.

2016-02 -24



**Till:** Livsmedelsverket

Livsmedelshandlarnas uppgift är att i alla sammanhang bevaka handlarens intressen, i kontakt med politiker, media, myndighetskontakter och i kontakt med andra intressenter som vill veta mer om handlaren som företagare.

**NYTT!**

Lidl

Lidl driver dagligvaruhandel och består idag av ca 170 egenägda butiker i Sverige.

Lidl ställer höga krav på kvalitet och matsäkerhet. Inköp till alla butiker sköts centralt via vår inköpsavdelning, och härifrån kvalitetssäkras våra leverantörer, genom revisioner utförda av ackrediterade företag.

Alla Lidls butiker arbetar konsekvent efter ett egenkontrollprogram, som innehåller rutiner, flödesscheman, faroanalyser och checklista. Arbetet följs upp årligen av internrevision samt internationell internrevision. Lidl har även ett centralt avtal med extern part.

Med vänlig hälsning

Mona Lauermann Orheden  
Svensk Dagligvaruhandel  
103 29 STOCKHOLM  
Besöksadress: Regeringsgatan 60  
Tel 08-762 78 09  
mona.lauermannorheden@svdh.se