



Oiva bedömningsanvisningarna för registrerad livsmedelsverksamhet

Nedan finns anvisningarnas rubriker med numrering (VATI-rader), anvisningens nummer, anvisningens versionsnummer och anvisningens sista uppdateringsdatum. Ifall anvisningen förändras på något vis, får anvisningen ett nytt versionsnummer. Datumet visar när den senaste versionen är gjord och godkänd. De senaste uppdateringsdatumen syns med fet stil. Senaste uppdatering **2.1.2025**.

Bedömningen av raderna 3.8, 8.10, 12.5, 13.5, 15.6, 19.4, 19.6 syns endast i kontrollprotokollet, inte på Oiva-rapporten (numren är märkta med orange färg).

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
00	Bedömningsskalan i anvisningen om bedömning av tillsynsresultaten		
0.1	Allmänna principer för hur vitsorden på Oiva-bedömningsskalan bestäms	2111/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
01	Egenkontroll		
1.6	Egenkontrollens allmänna överensstämmelse med kraven	2117/04.02.00.01/2021/7	2.1.2024
Bilaga 1.6	Egenkontrollens tillräcklighet och lämplighet	version 2	3.3.2020
02	Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll		
2.1	Lokalernas lämplighet för idkad verksamhet	2214/04.02.00.01/2021/7	2.1.2025
2.2	Lokalernas och konstruktionernas underhåll	2215/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
2.3	Inredningens, utrustningens, vattenutrustningens och arbetsredskapens underhåll	2216/04.02.00.01/2021/11	2.1.2024
03	Lokalernas, ytornas och redskapens renhet		
3.1	Lokalernas allmänna ordning och renhet	2217/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
3.2	Ytornas, inredningens, utrustningens och arbetsredskapens renhet	2218/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
3.5	Skade- och andra djur	2220/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
3.6	Avfallshanteringen	2221/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
3.7	Åtskiljandet av biprodukterna	2222/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
3.8	Biprodukternas spårbarhet	2223/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
04	Personalens arbete och utbildning		
4.1	Hygien i personalens arbetsrutiner	2224/04.02.00.01/2021/4	1.9.2022
4.2	Handhygien	2225/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
4.3	Arbetsklädseln	2226/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
4.4	Uppföljningen av personalens hälsotillstånd	2126/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024
4.5	Instrueringen, handledningen och utbildningen av personalen	2127/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
4.6	Verifieringen av hygienkompetensen	2128/04.02.00.01/2021/7	2.1.2023
05	Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien		
5.1	Allmän hygien och riskhantering vid hantering av livsmedel	2229/04.02.00.01/2021/8	2.1.2023
Bilaga 1	Oiva-bedömningsanvisning 5.1 Hantering av risken för EHEC-matförgiftning vid tillredning och servering av mediumstekta köttfärsbiffar	version 2	1.9.2022
5.4	Hygien vid upptining, nedkylning och frysning	2134/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
5.5	Hygien vid emballering och förpackning	2230/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
5.6	Hygien vid förvaring och lagring av livsmedel	2136/04.02.00.01/2021/3	2.1.2023
06	Kontrollen av livsmedlens temperaturer		
6.2	Temperaturkontrollen av kylda lokaler och livsmedel som ska förvaras kallt	2232/04.02.00.01/2021/6	2.1.2023
Bilaga 1	till Oiva-anvisningen 6.2 Temperaturkontrollen av kylda lokaler och livsmedel som ska förvaras kallt	version 4	2.1.2023
6.3	Varmförvaringen och återupphettningen av livsmedel	2234/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
6.5	Temperaturkontrollen i livsmedlens tillverkningsprocesser	2140/04.02.00.01/2021/10	11.4.2023
6.6	Temperaturkontrollen av djupfrysta och frysta livsmedel	2236/04.02.00.01/2021/11	2.1.2024
6.9	Temperaturkontrollen i försäljning och servering	6067/04.02.00.01/2022/2	2.1.2025
Bilaga 1	till Oiva-anvisningen 6.9. Temperaturkrav i försäljning och servering	version 4	2.1.2023
07	Försäljningen och serveringen		
7.1	Hygien vid försäljning och servering	2237/04.02.00.01/2021/7	2.1.2025
08	Särskilda kraven vid hantering av livsmedel		
8.8	Parasitbesiktningarna och fryshanteringen av fiskeriprodukter	2154/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
8.10	Fiskeriprodukters organoleptiska kvalitet	7618/04.02.00.01/2022/2	2.1.2024
10	Ämnen som orsakar allergi och intolerans		
10.1	Åtskiljandet och korskontaminationen	2164/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
11	Livsmedlens sammansättning		
11.1	Tillsatsämnen, aromer och enzymer	2165/04.02.00.01/2021/3	2.1.2025
11.2	Tillsättning av näringsämnen i livsmedel	2166/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
11.3	Genetiskt modifierade ingredienser	2167/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
11.4	Nya livsmedel och nya processer	2168/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
12	Särskilda krav på enskilda livsmedel		
12.1	Kosttillskott	2169/04.02.00.01/2021/7	2.1.2024
12.2	Livsmedel för specifika grupper	2170/04.02.00.01/2021/9	2.1.2025
12.3	Livsmedel med skyddad beteckning	2171/04.02.00.01/2021/7	2.1.2025
12.4	Övriga produktspecifika krav (bär- och fruktberedningars sammansättning och märkningar)	2172/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
12.5	De ekologiska livsmedlens äkthet	2241/04.02.00.01/2021/3	1.9.2022
12.6	De särskilda garantierna som gäller salmonella och anmälningar om import från inre marknaden	153/04.02.00.01/2020/4	2.1.2025
13	Informationen som ska ges om livsmedel		
13.1	Den obligatoriska informationen som ska ges om livsmedel (förpackade och oförpackade livsmedel)	2173/04.02.00.01/2021/8	2.1.2025
13.2	Näringsdeklarationen	2174/04.02.00.01/2021/8	2.1.2025
13.3	Marknadsföringen	2175/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
13.4	Information som särskild lagstiftning om kött förutsätter (Nötkött, svinkött, får- och getkött och fjäderfäkött jämte malet kött som innehåller sådant kött)	2176/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
13.5	Information som särskild lagstiftning om fiskeri- och vattenbruksprodukter förutsätter	2177/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
13.6	Angivande av ursprungslandet för mjölk jämte mjölk och kött som använts som ingrediens i ett livsmedel	3288/04.02.00.01/2021/2	2.1.2025
14	Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial		
14.1	Förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial	2178/04.02.00.01/2021/10	2.1.2025
15	Leveranserna av livsmedel och biprodukter		
15.1	Mottagningen av livsmedel	2242/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
15.3	Leveransen av livsmedel och transportförhållandena	2243/04.02.00.01/2021/5	2.1.2025
15.4	Kontrollen av livsmedlens transporttemperaturer	2244/04.02.00.01/2021/6	2.1.2023
15.6	Internationella transporters överensstämmelse med kraven	2184/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
16	Spårbarheten och återkallelserna		
16.1	Spårbarheten hos andra livsmedel än livsmedel av animaliskt ursprung	2185/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
16.2	Systemet för obligatorisk märkning av nötkött och obligatorisk spårbarheten av nötkött partier	2186/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
16.4	Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget	2188/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.6	Återkallelser	2190/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.7	Nationella funktionsmässiga lättnader	2245/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
16.8	Svin-, fjäderfä-, får- och getköttets spårbarhet	2191/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.9	Spårbarheten hos livsmedel av animaliskt ursprung	157/04.02.00.01/2020/2	1.7.2021
17	Livsmedelsundersökningarna		
17.1	Provtagningen och egenkontrollundersökningarna	2246/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
17.12	Resterna av bekämpningsmedel	2202/04.02.00.01/2021/11	2.1.2025
17.13	Främmande ämnen som härstammar från omgivningen	2203/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024
17.14	Mögeltoxiner	2204/04.02.00.01/2021/8	2.1.2024
17.15	Främmande ämnena som uppkommer under processen	2205/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
17.16	Övriga främmande ämnen	2206/04.02.00.01/2021/10	2.1.2025
18	Oiva-rapportens presentation		
18.1	Oiva-rapportens presentation	2207/04.02.00.01/2021/6	2.1.2025
19	Kraven på saluhållandet		
19.4	Mjölk och mjölkprodukter	2211/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
19.6	Bredbara fetter	2212/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021