



TILLSYNEN ÖVER
LIVSMEDELSKONTAKTMATERIAL I EN
LIVSMEDELSLOKAL



OIVA-KONTROLLER AV KONTAKTMATERIAL I EN LIVSMEDELSLOKAL 1/5

- Kontrollen inriktas på förpackningsmaterial och andra material, maskiner, utrustning, redskap och produkter som kommer i kontakt med livsmedel (såsom kärl, transporttankar, arbetsredskap, engångshandskar).
- I kontrollobjektet inriktas kontrollen riskbaserat i första hand på material som kommer i
 - kontakt med feta livsmedel och/eller
 - kontakt med livsmedel i höga temperaturer och/eller
 - kontakt med livsmedel som ska förvaras en lång tid.
- Att ett livsmedel produceras i stora mängder/har en ledande ställning på marknaden utgör också en grund för en riskbaserad kontroll av materialet.



OIVA-KONTROLLER AV KONTAKTMATERIAL I EN LIVSMEDELSLOKAL 2/5

- I punkten 14.1 kontrolleras den kemiska säkerheten hos förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial som verksamhetsstället själv använder.
- Då man kontrollerar att maskiner, utrustning eller produkter är i skick och intakta, bedöms det i punkt 2.3 och renheten i punkt 3.2.
- Produktionshygienen för förpackandets del kontrolleras i punkt 5.5.



OIVA-KONTROLLER AV KONTAKTMATERIAL I EN LIVSMEDELSLOKAL 3/5

- Under kontrollen läggs huvudvikten vid kontrollen av handlingarna och vid säkerställandet av att användningen motsvarar den information om användningsförhållandena som getts för materialet i fråga.
- Innehållet i handlingarna som påvisar överensstämmelsen med kraven kontrolleras som en helhet så att listan på innehållskraven i Oiva-bedömningsanvisningen används som checklista.
- Om ovan nämnda information finns i handlingarna anses det i princip som tillräcklig och tillförlitlig information.
- Om man misstänker att ett material inte uppfyller kraven (materialet beter sig t.ex. konstigt då det används eller väsentlig information saknas i handlingarna), så går innehållet i handlingarna igenom noggrannare och vid behov bes om tilläggsutredningar.



OIVA-KONTROLLER AV KONTAKTMATERIAL I EN LIVSMEDELSLOKAL 5/5

- De viktigaste sakerna som handlingen i fråga ska innehålla är:
Tillverkarens kontaktuppgifter, kontaktmaterialets identifieringsmärkning, spårbarhetsmärkning, dateringen, försäkran om att kraven i förordning 1935/2004 uppfylls och skälet till det, användningsförhållandena/-begränsningarna och informationen om dual-use tillsatser (= livsmedelstillsatser som används även vid tillverkning av kontaktmaterial).
- I särskild lagstiftning anvisningar om förklaringarna om överensstämmelse:
 - Plastförordningen 10/2011 (EU), bilaga IV
 - Noggrannare anvisningar om informationen som krävs i förklaringen om överensstämmelse för plastmaterial ges i EU-kommissionens vägledning:
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_fcm_plastic_guidance_201110_reg_fi.pdf
 - Returplastförordningen 282/2008 (EU)
 - Förordningen om regenererad cellulosa 697/2005 (HIM)
 - Keramikförordningen 165/2006 (HIM)
 - Förordningen om aktiva och intelligenta material och produkter 450/2009 (EU)



OIVA-KONTROLLER AV KONTAKTMATERIAL I EN LIVSMEDELSLOKAL 4/5

- För andra material har i lagstiftningen inte ställts några krav på innehållet i handlingarna som påvisar överensstämmelsen med kraven eller utarbetats lika detaljerade anvisningar.
- Det måste beaktas då man ställer krav på livsmedelsföretagaren. Ett tillgripande av tvångsmedel måste då noggrant övervägas för att det ska finnas tillräckliga juridiska grunder för det.



OIVA-BEDÖMNINGEN

A = 😊 UTMÄRKT

Verksamheten motsvarar kraven.

B = 😊 BRA

I verksamheten förekommer små missförhållanden som inte försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

C = 😐 BÖR KORRIGERAS

I verksamheten förekommer missförhållanden som försvagar livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten. Missförhållandena ska rättas till inom utsatt tid.

D = 😞 DÅLIG

I verksamheten förekommer missförhållanden som äventyrar livsmedelssäkerheten eller allvarligt vilseleder konsumenten eller aktören har inte följt givna bestämmelser. Missförhållandena ska omedelbart rättas till.



EN BUTIK OCH ETT SERVERINGSSTÄLLE OCH SMÅSKALIG TILLVERKNING



Verksamheten motsvarar kraven:

- Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial är försedda med en märkning som påvisar lämpligheten för kontakt med livsmedel; ELLER
- Företagaren har spårbara förklaringar om överensstämmelse som påvisar ovan nämnda lämplighet; ELLER
- Om ovan nämnda material anskaffats från en grossist, räcker det att produktens användningsändamål framgår av varubeteckningen (såsom grillpåse, brödpåse, ostfilm); OCH
- Företagaren har information om hur förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial används på rätt sätt och den informationen **omsätts i praktiken**.
- Om en företagare själv inför färdigt förpackade livsmedel, har han försäkrat sig om att också deras förpackningar överensstämmer med kraven.
- Om en företagare själv inför kontaktmaterial, har spårbara förklaringar om överensstämmelse som påvisar materialets lämplighet skaffats för dem.



ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER (bl.a. anläggningar)



- Företagaren har spårbara förklaringar om överensstämmelse som påvisar kontaktmaterialens lämplighet och de är inte för gamla.
 - För gamla anordningar för industriell tillverkning krävs inga förklaringar om överensstämmelse, men deras lämplighet ska säkerställas på annat sätt.
 - På produkter anses symbolen bägare och gaffel i regel tillräcklig förutsatt att man försäkrat sig om att de används på rätt sätt.
- I förklaringarna om överensstämmelse finns tillräcklig och korrekt information (se tidigare stordior).
- Om en företagare själv inför färdigt förpackade livsmedel, har han försäkrat sig om att också deras förpackningar överensstämmer med kraven.
- Livsmedelskontaktmaterialen används i enlighet med de användningsförhållanden som nämnts i förklaringen om överensstämmelse.



EN BUTIK OCH ETT SERVERINGSSTÄLLE



Företagaren har information om lämpligheten för huvuddelen av kontaktmaterialen. I verksamheten förekommer små missförhållanden som ändå inte hindrar att man kan försäkra sig om att livsmedelskontaktmaterialen används enligt bestämmelserna. Exempel

- Största delen av livsmedelskontaktmaterialen är försedda med en märkning om lämplighet för kontakt med livsmedel eller så har företagaren handlingar som påvisar överensstämmelsen med kraven för dem. För de livsmedelskontaktmaterials del, som inte är försedda med ovan nämnda märkning eller för vilka det inte finns någon handling som påvisar överensstämmelsen, har företagaren säkerställt lämpligheten för det avsedda ändamålet på annat sätt i samband med beställningen eller anskaffningen.
- Feta livsmedel hanteras med sådana engångshandskar, som man inte försäkrat sig om att de lämpar sig för det avsedda ändamålet, såsom PVC (vinyl)handskar som har symbolen bägare och gaffel på förpackningen, men saknar information om lämpligheten för kontakt med feta livsmedel.





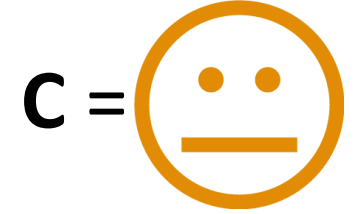
ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER

Företagaren har information om lämpligheten för huvuddelen av kontaktmaterialen. I verksamheten förekommer små missförhållanden som ändå inte hindrar att man kan försäkra sig om att livsmedelskontaktmaterialen används enligt bestämmelserna. Exempel

- Företagaren har uppdaterade handlingar som påvisar överensstämmelsen med kraven för huvuddelen av livsmedelskontaktmaterialen. En liten del av handlingarna har av misstag inte blivit uppdaterade, sådana har ännu inte erhållits eller så förekommer brister i informationen som ges i dem.
- Feta livsmedel hanteras med sådana engångshandskar, som man inte försäkrat sig om att de lämpar sig för detta ändamål.
 - ✓ Enbart symbolen bägare och gaffel på förpackningen till engångshandskarna är inte tillräcklig information, utan företagaren ska säkerställa att handskarna lämpar sig för kontakt med feta livsmedel.



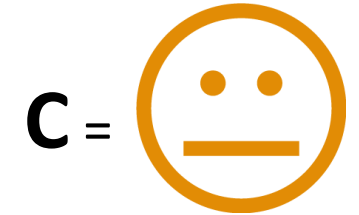
EN BUTIK ELLER ETT SERVERINGSSTÄLLE



- Företagaren har inte tillräckligt med information om kvaliteten på förpackningsmaterialen och andra livsmedelskontaktmaterial som han använder eller om dessas lämplighet för sitt användningsändamål och har inte alls försökt säkerställa dessa saker. Det finns skäl att misstänka att materialen som används i verksamheten inte är lämpliga för ändamålet. Exempel:
 - Ingen symbol eller någon annan märkning som berättar om lämpligheten för användning i kontakt med livsmedel och inga handlingar som påvisar överensstämmelsen med kraven
 - Feta livsmedel hanteras med engångshandskar som inte lämpar sig för hantering av feta livsmedel (innehåller bensylbutylftalat dvs. BBP, diisonylftalat dvs. DINP och diisodekylftalat dvs. DIDP)
 - Aluminiummaterial används för sura livsmedel eller så används arbetsredskap av stål tillsammans med kärl av aluminium.
 - För förpackade livsmedel och kontaktmaterial som företagaren själv infört kan inte påvisas att de uppfyller kraven i lagstiftningen



ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER



Företagaren har inte tillräckligt med information om kvaliteten på förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial som han använder eller om dessas lämplighet för sitt användningsändamål, exempel

- ✓ Flera handlingar som påvisar överensstämmelsen med kraven saknas, de är klart föråldrade eller bristfälliga till sin information och företagaren har inte vidtagit några åtgärder för att förnya/skaffa dem.
- ✓ I småskalig verksamhet, där produkterna införskaffas från gross- eller detaljhandeln, saknar företagaren information om lämpligheten för huvuddelen av produkterna han använder.
- ✓ Kontaktmaterialen är inte lämpliga för sitt ändamål eller så används de i sådana förhållanden som de inte lämpar sig för eller så uppfyller livsmedlet inte kraven i författningarna om tillsatser på grund av migration av en dual use tillsats.
- ✓ För sådana förpackade livsmedels eller kontaktmaterials del, som företagaren själv infört kan inte påvisas att de uppfyller kraven i lagstiftningen.



EN BUTIK, ETT SERVERINGSSTÄLLE ELLER ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER D =



Det är uppenbart att livsmedelskontaktmaterial används så att de äventyrar livsmedelssäkerheten.

- Företagaren har ingen information om kvaliteten på förpackningsmaterialen och andra livsmedelskontaktmaterial som han använder eller om dessas lämplighet för sina användningsändamål och har trots uppmaningar inte vidtagit några korrigerande åtgärder.
 - ✓ Företagaren har inte alls några handlingar som påvisar överensstämmelsen med kraven.
 - ✓ Företagaren är medveten om lukt- eller smakfel som ett livsmedelskontaktmaterial orsakar livsmedlet, men har inte börjat återkalla produkten.

OBS! Tvångsmedelsprocessen behandlas inte längre som en del av Oiva-kontrollen



OIVA BEDÖMNINGARNA, rad 14.1, Alla kontrollerade livsmedelslokaler

	2015	2016
Vägledning och rådgivning	12	18
Uppmaningar	4	5
Tvångsmedel	-	2

ÅR	Antal kontrollerade objekt	Antal kontroller	A antal	A %	B antal	B %	C antal	C %	D antal	D %
2015		5249	4792	91,3	422	8,0	34	0,6	0	0
2016	6034	6254	5766	92,2	444	7,1	42	0,7	2	0

