



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 **2.1.2024**.

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 | 2214/04.02.00.01/2021/6 | 2.1.2024 |
| 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 | Hygienen i personalens arbetsrutiner | 2224/04.02.00.01/2021/4 | 1.9.2022 |
| 4.2 | Handhygienen | 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 | <u>Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien</u> | | |
| 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 | <u>Kontrollen av livsmedlens temperaturer</u> | | |
| 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 återupphetningen 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 | 6067/04.02.00.01/2022/1 | 2.1.2023 |
| Bilaga 1 | till Oiva-anvisningen 6.9. Temperaturkrav i försäljning och servering | version 4 | 2.1.2023 |
| 07 | <u>Försäljningen och serveringen</u> | | |
| 7.1 | Hygien vid försäljning och servering | 2237/04.02.00.01/2021/6 | 2.1.2023 |
| 08 | <u>Särskilda kraven vid hantering av livsmedel</u> | | |
| 8.8 | Parasitbesiktningarna och fryshantering 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 | <u>Ämnen som orsakar allergi och intolerans</u> | | |
| 10.1 | Åtskiljandet och korskontaminationen | 2164/04.02.00.01/2021/7 | 1.7.2021 |
| 11 | <u>Livsmedlens sammansättning</u> | | |
| 11.1 | Tillsatsämnen, aromer och enzymer | 2165/04.02.00.01/2021/2 | 3.3.2020 |
| 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 | <u>Särskilda krav på enskilda livsmedel</u> | | |
| 12.1 | Kosttillskott | 2169/04.02.00.01/2021/7 | 2.1.2024 |
| 12.2 | Livsmedel för specifika grupper | 2170/04.02.00.01/2021/8 | 2.1.2024 |
| 12.3 | Livsmedel med skyddad beteckning | 2171/04.02.00.01/2021/6 | 2.1.2024 |
| 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 | 153/04.02.00.01/2020/3 | 2.1.2024 |
| 13 | <u>Informationen som ska ges om livsmedel</u> | | |
| 13.1 | Den obligatoriska informationen som ska ges om livsmedel (förpackade och oförpackade livsmedel) | 2173/04.02.00.01/2021/7 | 1.7.2021 |
| 13.2 | Näringsdeklarationen | 2174/04.02.00.01/2021/7 | 1.7.2021 |
| 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 | 3288/04.02.00.01/2021/1 | 1.7.2021 |
| 14 | <u>Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial</u> | | |
| 14.1 | Förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial | 2178/04.02.00.01/2021/9 | 1.9.2022 |
| 15 | <u>Leveranserna av livsmedel och biprodukter</u> | | |
| 15.1 | Mottagningen av livsmedel | 2242/04.02.00.01/2021/3 | 1.7.2021 |
| 15.3 | Leveransen av livsmedel och transportförhållandena | 2243/04.02.00.01/2021/4 | 1.7.2021 |
| 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 | <u>Spårbarheten och återkallelserna</u> | | |
| 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 | <u>Livsmedelsundersökningarna</u> | | |
| 17.1 | Provtagningen och egenkontrollundersökningarna | 2246/04.02.00.01/2021/4 | 2.1.2024 |
| 17.12 | Resterna av bekämpningsmedel | 2202/04.02.00.01/2021/10 | 2.1.2024 |
| 17.13 | Främmande ämnen som härstammar från omgivningen | 2203/04.02.00.01/2021/9 | 2.1.2024 |
| 17.14 | Mögeltoxinerna | 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 | 2206/04.02.00.01/2021/9 | 2.1.2024 |
| 18 | Oiva-rapportens presentation | | |
| 18.1 | Oiva-rapportens presentation | 2207/04.02.00.01/2021/5 | 2.1.2023 |
| 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 |