



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

---

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

### 1 Inledning

I denna anvisning har vi sammanställt information till aktörer som överväger att börja tillverka eller som redan tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung. Anvisningen innehåller praktiska upplysningar om registrering, ansökan om godkännande och tillsyn samt om de krav som lagstiftningen ställer på aktörerna.

För att göra det enklare att följa lagstiftningen har vi utarbetat anvisningar för aktörer och inspektörer inom olika sektorer. Materialet finns på Livsmedelsverkets webbplats. På webbplatsen hittas utöver anvisningar också fakta som gäller foder för sällskapsdjur och tillverkare av sådana foder samt meddelanden och blanketter. I slutet av denna anvisning finns mer information om anvisningarna samt om andra informationskällor. Här anges också den viktigaste lagstiftningen som berör tillverkare av foder för sällskapsdjur.

### 2 Definitioner

Föda för sällskapsdjur är foder och hör därför till tillämpningsområdet för foder- och biproduktlagstiftningen. Som tillverkare av foder för sällskapsdjur betraktas också en sådan aktör som förpackar foder, exempelvis packar om fodret från en större förpackning i en mindre. Kraven på märkning av om förpackade foder ställs på förpackaren som betraktas som tillverkare av slutprodukten.

En aktör som enbart säljer produkter som en annan aktör har tillverkat som sådana, utan att packa om dem på nytt, betraktas inte som en aktör som tillverkar foder för sällskapsdjur och av denne krävs varken registrering eller ansökan om godkännande. Det är tillåtet att sälja processerade produkter, såsom torkade svinöron, som lösvara. Försäljning av råa biprodukter från slakt som lösvara (såsom råa djupfrysta ben) är tillåten bara i affärer i anslutning till anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur och som s.k. försäljning över disk där affärens personal samlar ihop produkterna till kunden.

Kvalitetssäkringsplan är en term från foderhygienförordningen som betyder samma sak som egenkontrollplan.



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

---

### 3 Registrering som foderföretagare och ansökan om godkännande som anläggning som tillverkar foder för sällskapsdjur

En aktör som planerar att börja tillverka foder för sällskapsdjur måste innan verksamheten inleds göra en anmälan för registrering till Livsmedelsverket och ansöka om godkännande hos Livsmedelsverket som en anläggning som tillverkar foder för sällskapsdjur. Registrering och godkännande är villkor för att den ovan nämnda verksamheten ska få utövas. Information om registrering som foderföretagare finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#). Godkännande söks i samband med registreringen.

För handläggningen av registreringsanmälan tas ut en avgift. Också den inspektion som hör samman med godkännandet och beslutet om godkännande är avgiftsbelagda. De godkända och registrerade aktörerna inom foder- och biproduktbranschen övervakas enligt en riskbaserad tillsynsplan som Livsmedelsverket gör upp årligen. Livsmedelsverket och vid behov kommunveterinären har ansvaret för tillsynen över anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur. För tillsynen uppbärs en timbaserad avgift på basis av den tid som åtgått för inspektion på plats och för beredning av ärendet.

På sin webbplats för Livsmedelsverket en [lista över godkända anläggningar enligt biproduktförordningen](#) (anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur: section VIII) och [över registrerade foderföretagare](#).

Anläggningarna som tillverkar foder för sällskapsdjur bör komma ihåg att också de anläggningar inom kött- och fiskbranschen som levererar biprodukter som råvara åt dem måste vara registrerade foderföretagare (däremot behöver de inte ansöka om godkännande). Vid val av råvaruleverantörer måste man kontrollera att leverantören finns med på den ovan nämnda listan över foderföretagare. Också transportföretag som transporterar foder eller råvaror till dem måste finnas med på denna lista.

Registreringsanmälan, till vilken ett utkast till egenkontrollplan har fogats och som samtidigt är en ansökan om godkännande, ska lämnas in till Livsmedelsverket i god tid, dvs. senast en månad före den planerade tidpunkten för inledande av verksamheten. Utan godkännande får ingen verksamhet utövas. Godkännande enligt biproduktförordningen förutsätter att Livsmedelsverket förrättar inspektion på plats. När registreringsanmälan och ansökan om godkännande har inkommit till Livsmedelsverket tar verket kontakt med foderföretagaren för att avtala om tidpunkten för inspektionen. Inspektionen omfattar granskning av såväl handlingar som lokalteter och verksamhetssätt. Över inspektionen för godkännande, liksom över de uppföljande inspektionerna, upprättas en kontrollrapport och fattas ett beslut och utkastet till dem skickas med e-post till foderföretagaren för hörande. Foderföretagaren kan lämna sitt genmäle till dem med e-post inom två veckor. I



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

---

beslutet om godkännande ges foderföretagaren ett godkännandenummer. Numret ska användas bl.a. i handelsdokumenten (fraktsedlarna) och i förpackningspåskrifterna till föda för sällskapsdjur.

### 4 Biprodukt- och foderföretagarens skyldigheter

I biproduktförordningen bestäms om klassificering, uppsamling, användning, bortskaffande, bearbetning, lagring, transport, distribution och utsläppande på marknaden av animaliska biprodukter och av dem framställda produkter. När en anläggning inom kött- eller fiskbranschen beslutar sig för att leverera råvara till en anläggning som tillverkar föda för sällskapsdjur, ändras också en råvara som är tjänlig som livsmedel till en biprodukt. En aktör som tillverkar foder är en foderföretagare. Tillverkarna av föda för sällskapsdjur, liksom andra biproduktaktörer och foderföretagare, är skyldiga att bekanta sig med lagstiftningen om sin verksamhet och att följa den. Syftet med lagstiftningen är att garantera säkerheten för människor, djur och miljö. Ansvaret för fodersäkerheten och foderkvaliteten vilar på foderföretagaren i alla skeden av produktion, förädling och distribution.

#### 4.1 Egenkontroll och HACCP-system

Av biprodukt- och foderföretagarna kräver lagstiftningen ett HACCP-system (Hazard Analysis and Critical Control Points) samt en egenkontrollplan i enlighet med artikel 6 och bilaga II till foderhygienförordningen samt artiklarna 28 och 29 i biproduktförordningen.

Livsmedelsverkets anvisning till foderföretagare om tillämpandet av ett HACCP-system och om tillhörande dokument finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#). HACCP-systemet innehåller en faroanalys som innefattar:

- identifiering och bedömning av farorna i olika skeden av produktionen (mikrobiologisk, kemisk, fysikalisk fara),
- definition av kritiska styrpunkter,
- definition av de kritiska styrpunkternas gränsvärden (för att skilja acceptabel från oacceptabel),
- förfarande för övervakning av de kritiska styrpunkterna (hur man mäter och antecknar de kritiska styrpunkternas värden).
- åtgärder om gränsvärdena överskrids (vilka åtgärder som vidtas om ett gränsvärde underskrids eller överskrids).

Över produktionsprocessen utarbetas ett flödesschema och farorna i anslutning till vart och ett skede bedöms i samband med faroanalysen. Dessutom uppgörs en beskrivning av produkten. Flödesschemat, faroanalysen och produktbeskrivningen utarbetas per



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

---

produktgrupp (t.ex. djupfrysna råa produkter /torkade produkter / korvar).

Foderföretagaren har som uppgift att uppdatera egenkontrollplanen inklusive HACCP-dokumentet alltid när det sker ändringar i verksamheten, men dock minst en gång om året. I slutet av denna anvisning finns ett exempel på faroanalys, flödesschema och produktbeskrivning.

Verksamheten ska motsvara det som beskrivits i egenkontrollplanen och man ska föra bok över verksamheten. Bok ska föras över bl.a. kontrollen av kritiska styrpunkter, mottagandet av råvaror, produktionen, uppföljningen av temperaturer i kyl- och fryslager, tvätt och desinfektion. Foderhygienförordningen och biproduktförordningen inklusive genomförandeförordningar ställer krav på aktörerna och uppfyllandet av dessa krav ska övervakas med hjälp av egenkontrollplanen. Egenkontrollplanen innehåller en beskrivning av bland annat följande:

- uppgifter om företaget, såsom namn, adress och personal, godkännandenummer och tillstånd som beviljats av andra myndigheter, såsom miljötillstånd
- råvaror, leverantörer av dem och leveransmetod samt uppföljning av råvarukvaliteten,
- mottagning och förvaring av råvara samt utrymmen för dessa och temperaturkontroll i kylrummen,
- tillverkningsprocesserna och produktionsbokföring över tillverkningen samt produkter som tillverkas vid anläggningen,
- beskrivning av den åtgärd med vilken korskontamination och återkontamination av slutprodukterna förhindras,
- provtagningsplan för analys av den utrustning som används inom produktionen, produktionsomgivningen samt råvarorna och slutprodukterna samt uppgifter om vilket laboratorium som används: vilka mikrober analyseras, varifrån, hur ofta, vilka gränsvärden används och vilka åtgärder tillgrips vid överskridningar av gränsvärdena
- förvaring av slutprodukter, transport eller annan distribution, exempelvis försäljning i egen affär,
- handelsdokument (fraktsedlar) som medföljer råvaran och förvaring av dem,
- plan för underhåll av den utrustning som används inom produktionen,
- plan för tvätt och desinfektion av produktionslokaler, anordningar och transportmedel och den bokföring som uppkommer i fråga om dessa åtgärder,
- plan för bekämpning av skadedjur och bokföring över dem,
- ombesörjande av avfallshantering och avloppsvatten
- introduktion av anläggningens anställda i egenkontrollsystemet och allmän hygienisk verksamhet samt bokföring i anslutning till det.



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

---

Syftet med att dryfta de ovan uppräknade faktorerna och föra bok över dem är att kontrollera riskerna i anslutning till verksamheten. Med bokföringens hjälp kan man i efterhand påvisa att de faktorer som är centrala med tanke på verksamheten och produktsäkerheten har kontrollerats. De mest betydande riskerna som direkt hör samman med produktsäkerheten kontrolleras med HACCP-systemets hjälp. Bokföringen är mycket viktig och den granskas i samband med kontrollerna. Tumregeln är att "det som inte har skrivits ner har inte gjorts". Också egenkontrollplanen inklusive HACCP-systemet och deras aktualitet granskas i samband med myndighetens kontroller. Vid utarbetandet av egenkontrollplanen och HACCP-dokumenterna är det bra att minnas att avsikten är att anpassa dem till den egna anläggningens verksamhet och dess omfattning: det är ändamålsenligt att göra upp så enkla beskrivningar och rutiner som möjligt så att de är lätta att följa och inte utgör en onödig extra belastning. Syftet med faroanalysen och egenkontrollplanen är att hjälpa aktören att tillverka säkra produkter.

### 4.2 Bokföring och spårning av uppgifterna

Foderföretagaren ska föra sådan bok över sin verksamhet att det med bokföringens hjälp vid behov går att ta reda på de uppgifter som behövs för tillsyn och spårbarhet av foder. Som spårbarhet räcker ett steg bakåt och ett framåt. I praktiken innebär detta att en anläggning som tillverkar foder för sällskapsdjur åtminstone sparar de handelsdokument (fraktsedlar) som åtföljer råvarorna och å andra sidan via bokföringen över tillverkningen och förpackningspåskrifterna ser till att de färdiga produkterna går att spåra till de råvaror och råvarupartier som de är tillverkade av. Det här innebär i praktiken att aktören för vilken som helst konsumentförpackad produkt ska kunna påvisa av vilka råvarupartier produkten är tillverkad och kunna identifiera de handelsdokument som åtföljt de berörda råvarupartierna. Handelsdokumenten och bokföringen över tillverkningen måste sparas i minst två år. När det gäller bokföringen över tillverkning av avsändning är det bra att komma ihåg att produkterna vid behov ska kunna återkallas: tillverkaren måste veta vart respektive produktparti har levererats (bortsett från produkter som sålts direkt till konsumenter).

### 4.3 Lokaliteter och utrustning

Anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur ska ha lämpliga lokaliteter och anordningar för fodertillverkning. Särskild uppmärksamhet ska fästas på att lokaliteterna och verksamheterna är placerade så att risken för korskontamination är så liten som möjligt och att det är så enkelt som möjligt att sköta rengöring och renhållning.

Temperaturerna i kyl- och fryslager ska kontrolleras. Rummen ska vara tillräckliga i förhållande till produktionsmängden så att nerkyllningen/infrysningen sker tillräckligt



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

---

snabbt och verksamheten kan utövas kontrollerat och hygieniskt. Åtskiljandet av råvaror och färdiga produkter måste beaktas. Man måste föra bok över temperaturkontrollen av kylrummen.

Lokaliteterna och anordningarna ska vara tillräckliga i förhållande till anläggningens verksamhet: om de är tillräckliga beror helt och hållet på hur verksamheten är organiserad.

### 4.4 Tillverkning och förpackande av foder samt förpackningspåskrifter

Animaliska biprodukter delas in i tre olika kategorier vid slakteriet. Biprodukterna i kategori 3 är de minst riskfyllda och därför är det i princip tillåtet att använda dem som råvara i foder för sällskapsdjur. Material i andra biproduktkategorier får inte användas vid tillverkningen av foder för sällskapsdjur.

Hygienisk hantering, snabb nedkylning / infrysning och intakt kylkedja i alla skeden av uppsamling, transport och bearbetning av biprodukter från slakt är av största vikt, eftersom det gäller material som förfärs snabbt. Betydelsen av råvarans mikrobiologiska kvalitet accentueras vid tillverkningen av rå föda: avsaknaden av upphettning som förstör mikroberna innebär att alla mikrober i råvaran också finns med i slutprodukten. Det är alltså skäl att fästa särskild uppmärksamhet på säkrandet av råvarans kvalitet. Förordningen om verkställighet av biproduktförordningen ställer mikrobiologiska krav på föda för sällskapsdjur och dessa måste uppfyllas.

Endast godkända fodertillsatser får användas i foder. Fodertillsatser som är godkända i EU finns i [EU:s register](#) över tillsatser. Information om användningen av tillsatser i foder finns också på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

Foder för sällskapsdjur ska förpackas i täta nya förpackningar och återkontamination av dem måste förhindras. Tillrett sällskapsdjursfoder på burk som inte är helkonserv måste i princip värmebehandlas genom fullständig upphettning till minst 90 °C. Det går att avvika från detta krav, om foderföretagaren också vid bearbetning i lägre temperaturer kan säkerställa att produkterna är säkra och uppfyller lagstiftningens krav. Också tuggben, dvs. ogarvade produkter som är tillverkade av skinn från klöv- eller hovdjur eller annat material av animaliskt ursprung och avsedda att ätas av sällskapsdjur, måste värmebehandlas så att eventuella sjukdomsalstrare förstörs.

Alla foder måste ha en förpackningspåskrift, dvs. varudeklaration, som uppfyller foderlagstiftningens krav. Märkningarna ska vara fästa på förpackningen. En köpare av foder i lösvikt ska på begäran få märkningarna på ett separat papper. Märkningarna ska vara synliga för kunden i anslutning till en produkt som säljs som lösvara. Det är inte tillåtet



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

---

att sälja råa frysta produkter i detaljaffärerna. Märkningarna ska vara skrivna på finska och svenska och vara tydliga och lätta att läsa. Syftet med märkningarna är att ge konsumenten information om fodret och för sin del garantera att fodrets spårbarhet.

I förpackningspåskrifterna för foder för sällskapsdjur behöver man inte ange biproduktkategorin eller uttrycket "ej som livsmedel". Däremot ska råa foder för sällskapsdjur ha påskriften "Endast för sällskapsdjur". För att underlätta utarbetandet av förpackningspåskrifter för foder har man sammanställt guiden "Märkning av foder". I slutet av guiden finns exempel också på märkningar på foder för sällskapsdjur.

### 5 Den viktigaste lagstiftningen som gäller tillverkare av foder för sällskapsdjur

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 den s.k. biproduktförordningen, artiklarna 24, 25, 28, 29, 45
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 142/2011 den s.k. verkställighetsförordningen, artiklarna 19, 32 samt bilagorna VIII och IX
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 den s.k. foderhygienförordningen, artiklarna 4, 5, 6, 7 samt bilaga II
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1831/2003 den s.k. fodertillsatsförordningen
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 767/2009 den s.k. förordningen om utsläppande av foder på marknaden
- Biproduktlagen nr 517/2015
- Foderlag nr 86/2008: 6, 15, 17, 18, 19, 20 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 960/2014, den s.k. förordningen om bedrivande av verksamhet inom foderbranschen.

De ovan nämnda författningarna har ändrats efter utfärdandet, vilket också måste beaktas.

### 6 Anvisningar, guider och annan information

På Livsmedelsverkets webbplats finns anvisningar och annan information. Anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur bör bekanta sig åtminstone med den helhet som behandlar [foder och verksamhet inom fodersektorn](#) och [anvisningarna till foderföretagare](#).



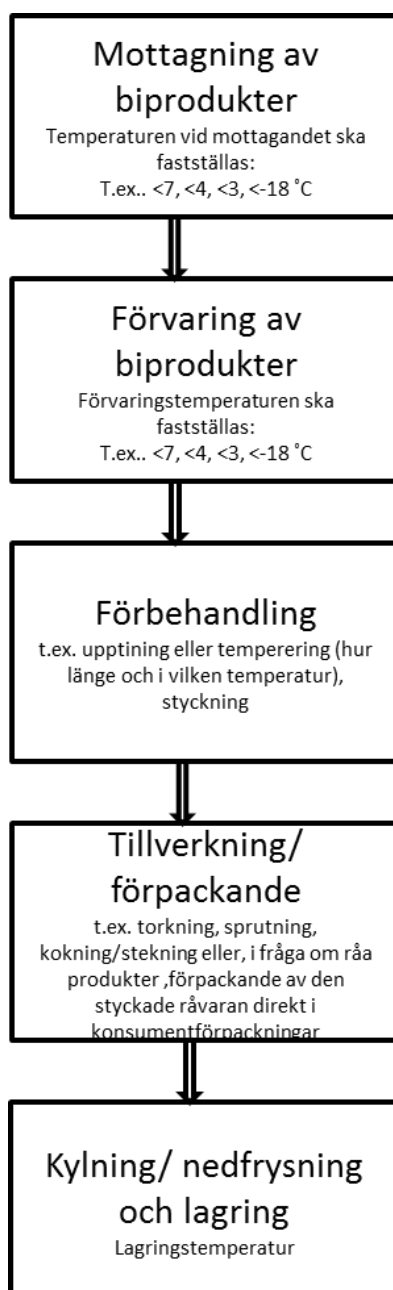
Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

### 7 Exempel på HACCP-dokument

#### 7.1 Flödesschema

Ett flödesschema ska utarbetas separat för varje produktgrupp. Indelningen kan till exempel vara torkade produkter / djupfrysta råa produkter / korvar, eller för ett företag som enbart tillverkar djupfrysta råa produkter vid behov produkter av svin / fjäderfä / nöt. Flödesschemat nedan är ett grovt exempel vars syfte är att styra tankarna i rätt riktning. Flödesschemat liksom övriga dokument och handlingsplaner som hör samman med HACCP-systemet och egenkontrollen är alltid anläggnings specifika och när de görs upp måste man tänka på den praktiska verksamheten i den egna anläggningen.







Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

**Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung**

**7.2 Faroanalys**

Vid faroanalysen bedöms de biologiska (B), fysikaliska (F) och kemiska (K) farorna som hör samman med arbetskedet. En fysikalisk fara kan till exempel vara plast som kan ha råkat komma med i råvaran eller som vid produktionen kan lossna exempelvis från förpackningsmaterialet. De biologiska farorna är vanligast och de kan förekomma i de flesta produktionsfaserna, till exempel en ökning av mängden enterobakterier på grund av bristfällig kylkedja, alltför lång processeringstid eller upptining av slutprodukten under förvaring. Nedan finns ett grovt exempel på faroanalys. Som konstaterades redan i punkten ovan kan den inte tillämpas som sådan.

Produktionsfas (från flödesschemat)	Beskrivning av faran	Farans sannolikhet	Hantering av faran	CCP	Korrigerande åtgärder	Andra påpekanden, t.ex. förvaring av bokföringen
<b>Mottagning av biprodukter</b>	<b>B:</b> råvaran innehåller salmonella /för mycket enterobakterier	Måttlig	Kvalitetsavtal med råvaruleverantörerna, mikrobiologisk analys av råvarorna, sensorisk kontroll av inkommande råvara	<b>NEJ</b>	Om råvaran ser förskämd ut tas den inte emot och en reklamation görs till varuleverantören.	Avtalats med råvaruleverantören om analys 4 x per år av salmonella och enterobakterier, resultaten skickas för kännedom till anläggningen. Förvaring i egenkontrollmappen.
	<b>F:</b> i råvaran finns glas / plast, råvaran har tinat upp / blivit varm	Måttlig	Sensorisk kontroll av inkommande råvara och mätning av temperaturen vid mottagandet	<b>NEJ</b>	De främmande föremålen avlägsnas, reklamation till varuleverantören. Råvaran tas inte emot /återsänds / förstörs.	Temperaturmätning i varje parti, antecknas i handelsdokumentet. Reklamationerna sparas i egenkontrollmappen.
	<b>K:</b> råvaran innehåller förbjudna ämnen	Mycket liten	Kvalitetsavtal med råvaruleverantörerna.	<b>NEJ</b>	De färdiga produkterna återkallas om det framgår att de innehåller förbjudna ämnen.	
<b>Förvaring av biprodukter</b>	<b>B:</b> mikrotillväxt	Måttlig	Rätt förvaringstemperatur och förvaringstid, FIFO och notering av temperaturerna i lagren.	<b>NEJ</b>	Den förskämda råvaran förstörs (t.ex. råvara som tinat upp i samband med att kylaggregat gått i olag.	Temperaturen antecknas på uppföljningsblanketten i fråga om alla kyl- och fryslager en gång per dag. Bokföringen sparas i egenkontrollmappen.
	<b>F:</b> se ovan					
	<b>K:</b> se ovan					
<b>Förbehandling</b>	<b>B:</b> enterobakterierna förökar sig under upptining /styckning / malning	Stor		<b>NEJ</b>		
	<b>F:</b> -					
	<b>K:</b> -					
<b>Tillverkning /</b>	<b>B:</b> otillräcklig	Måttlig	Upphetningen följs	<b>JA</b>	Om tid-temperatur -	Bokföring på tillverknings-



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

**Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung**

Produktionsfas (från flödesschemat)	Beskrivning av faran	Farans sannolikhet	Hantering av faran	CCP	Korrigerande åtgärder	Andra påpekanden, t.ex. förvaring av bokföringen
<b>förpackande</b>	upphettning: till exempel antalet enterobakterier förblir högt		med och varje behandlingsparti bokförs. Parametrarna för upphettning, t.ex. 90-95 °C, 30 min.		kombinationen inte uppfylls fortsätter upphettningen / förstörs slutprodukterna / behandlas de på nytt.	blanketten, antecknas den tidpunkt då upphettningen inleddes och avslutades samt den uppnådda temperaturen. Avvikelser samt åtgärder med anledning av dem antecknas med beaktande av spårbarheten. Tillverkningsbokföringen sparas i egenkontrollmappen.
	<b>F:</b> från tillverkningsutrustning en eller förpackningsmaterialen lossnar det främmande föremål som hamnar i produkterna	Måttlig	Regelbundet underhåll av maskiner och anordningar och granskning av deras skick, kvalitetskontroll av produkterna	<b>NEJ</b>	Om det upptäcks främmande föremål i slutprodukten förstörs den eller förpackas på nytt i mån av möjlighet. Det observerade felet antecknas på uppföljningsblanketten.	Plan för underhåll av maskiner och anordningar och uppföljningsblankett i egenkontrollmappen.
	<b>K:</b> från den utrustning som används vid tillverkningslossnar det tvättmedelsrester som kommer med i produkten	Liten	Tillräcklig sköljning av tvättade ytor efter tvätt, i samband med renhetskollen fästs uppmärksamhet på om det förekommer synliga tvättmedelsrester.	<b>NEJ</b>	Om det upptäcks tvättmedelsrester sköljs ytorna på nytt. Notering i tvättbokföringen.	Förvaring av blanketterna för tvättbokföring i egenkontrollmappen.
<b>Kylning/ nedfrysning och lagring</b>	<b>B:</b> enterobakterierna förökar sig /salmonella finns kvar under lagringen	Liten	Snabb nedkylning /infrysning, rätt form av lagring med avseende på produkten, beaktande av hållbarhetstiden, förhindrande av återkontamination.	<b>NEJ</b>	Torkade produkter som samlat fukt / upptinade frysta produkter / föråldrade produkter förstörs, färdiga produkter hålls åtskilt från produktionen.	Bokföring över tillverkningen, bokföring över försändelser med färdiga produkter, "first in first out" (FIFO)-principen.
	<b>F:</b> slutprodukten går sönder under lagringen	Liten	Lagret hålls snyggt och prydligt.	<b>NEJ</b>		
	<b>K:</b> -					



Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet/Fodersektionen

## Krav för anläggningar som tillverkar foder för sällskapsdjur av material av animaliskt ursprung

### 7.3 Beskrivning av produkten

Vid beskrivning av produkten är avsikten att lämna information om slutprodukten. Beskrivningen av produkten måste göras upp separat för varje produktgrupp (t.ex. djupfrysta råa produkter, korvar, torkade produkter). Nedan ett grovt exempel på produktbeskrivning av en djupfrost rå produkt.

<b>Produktgrupp</b>	Djupfrysta råa produkter
<b>Tillverkningsämnen</b>	Inre organ, kött (av nöt, svin, får)
<b>Struktur</b>	Djupfrost rå produkt
<b>Beskrivning av tillverkningen</b>	Biprodukterna förpackas i produktionslokalen med användning av gummihandskar direkt från mottagningslådan till konsumentförpackningen (plastpåse). Påsen försluts med vakuummaskin. Påsen förses med etikett. Biprodukterna förpackas samma dag de anländer.
<b>Förpackning</b>	Vakuumpåse. Förpackningspåskrifter på finska och svenska i enlighet med lagstiftningen.
<b>Förvaring och hållbarhet</b>	Förvaras i frys, håller sig 12 mån. $\leq -18\text{ °C}$ (tillverkaren ansvarar för produktens hållbarhet fram till den tidpunkt som angetts på förpackningen).
<b>Produktens målgrupp</b>	Hundar och katter.
<b>Hur produkten används</b>	Används som sådan genast efter upptiningen. En upptinad produkt får inte frysas in på nytt.
<b>Distribution</b>	Produkterna säljs i egen affär direkt till konsumenterna.

### Anvisningens bindande verkan och iakttagandet av den

Myndighetens verksamhet ska bygga på behörighet enligt lag och lagen ska följas noggrant inom myndighetsarbetet. Myndigheternas anvisningar är till sin juridiska karaktär inte bindande för andra myndigheter eller aktörer. Frågor som rör tillämpandet av lagstiftningen avgörs i sista hand av domstol.

Denna anvisning innehåller inga direkta citat ur lagstiftningen, endast hänvisningar till lagstiftningen. Tolkningarna i anvisningen är Livsmedelsverkets syn på hur lagstiftningen borde tillämpas.