



Oiva bedömningsanvisningarna för godkända livsmedelslokaler

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 **2.1.2026**.

Bedömningen av raderna 5.8, 8.10, 13.5, 15.6, 16.3, 17.11, 19.1, 19.2, 19.3, 19.4, 19.6, 19.7 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	<u>Bedömningsskalan i anvisningen om bedömning av tillsynsresultaten</u>		
0.1	Allmänna principer för hur vitsorden på Oiva-bedömningsskalan bestäms	2111/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
01	<u>Hur kraven för godkännanden följs</u>		
1.1	Godkännandena av lokaler, konstruktioner och utrustning	2112/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
1.2	Godkännandena av verksamheter	2113/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
1.3	Godkännandena av TSE-verksamheter	2114/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
1.4	Hushållsvattnets överensstämmelse med kraven	2115/04.02.00.01/2021/5	2.1.2025
1.5	Rena vattnets överensstämmelse med kraven	2116/04.02.00.01/2021/5	2.1.2025
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	<u>Lokalernas och utrustningens underhåll</u>		
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	<u>Lokalernas, ytornas och redskapens renhet</u>		
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	Avlägsnandet av avfall och avloppsvatten	2123/04.02.00.01/2021/2	1.7.2021
04	<u>Personalens arbete och utbildning</u>		
4.1	Personalens arbetshygien	2124/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
4.3	Personalens arbets- och skyddsklädsel	2125/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
4.4	Uppföljningen av personalens hälsotillstånd	2126/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
4.5	Instrueringen, handledningen och utbildningen av personalen	2127/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
4.6	Verifieringen av hygienkompetensen	2128/04.02.00.01/2021/7	2.1.2023
05	<u>Produktionshygien vid hantering av livsmedel</u>		
5.1	Allmän hygien och riskhantering vid hantering av livsmedel	2131/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
5.2	Åtskiljandet av verksamheter med olika hygienivåer	2132/04.02.00.01/2021/2	1.7.2021
5.3	Tappstälernas och vattenförbrukande utrustningens hygien	2133/04.02.00.01/2021/6	2.1.2025
5.4	Hygien vid upptining, nedkylning och frysning	2134/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
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
5.7	Hygien vid hantering och lagring av biprodukter	2137/04.02.00.01/2021/6	2.1.2024
5.8	Produktionen av biprodukter och biprodukternas spårbarhet	2138/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
06	<u>Kontrollen av livsmedlens temperaturer</u>		
6.2	Temperaturkontrollen av kyllda lokaler och livsmedel som ska förvaras kallt	2139/04.02.00.01/2021/7	2.1.2023
Bilaga 2	till Oiva-anvisningen 6.2 Temperaturkontrollen av kyllda lokaler och livsmedel som ska förvaras kallt	version 1	2.1.2023
6.5	Temperaturkontrollen i livsmedlens tillverkningsprocesser	2140/04.02.00.01/2021/10	11.4.2023
6.6	Temperaturkontrollen av djupfrysta och frysta livsmedel	2236/04.02.00.01/2021/12	2.1.2026
6.7	Temperaturkontrollen av slaktkroppar som skall sändas	2142/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
08	<u>Särskilda kraven på livsmedelsproduktion</u>		
8.1	Hantering av TSE-riskmaterial	2146/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
8.2	Sensoriska uppföljningen av slaktkropparnas och organens renhet	2147/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
8.3	Hantering av mjölksyradekontaminationen av slaktkroppar från nötdjur	2148/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
8.4	Hantering av trikinrisken	2150/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
8.5	Tillverkningen av köttfärs och köttberedningar	2151/04.02.00.01/2021/3	2.1.2024
8.6	Tillverkningen av mekaniskt urbenat kött	2152/04.02.00.01/2021/4	2.1.2025
8.7	Tillverkningen av torkat kött från ren	2153/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
8.8	Parasitbesiktningarna och fryshantering av fiskeriprodukter	2154/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
8.9	Kontrollen av kvaliteten på råvaran till äggprodukter	2156/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
8.10	Fiskeriprodukters organoleptiska kvalitet	7618/04.02.00.01/2022/2	2.1.2024
8.11	Temperaturkontrollen av vattnet som används för desinficering av arbetsredskap	2143/04.02.00.01/2021/4	2.1.2023
09	<u>Mottagningen av djur och uppgifterna om djuren</u>		
9.1	Registerförfrågningarna	2157/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
9.2	Information från livsmedelskedjan och andra motsvarande uppgifter	2158/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
9.3	Transporten av djur	2159/04.02.00.01/2021/2	1.7.2021
9.4	Märkningen och identifieringen av djur	2160/04.02.00.01/2021/6	2.1.2026
9.5	Inspektion av hästarnas identitetshandlingar	2161/04.02.00.01/2021/4	2.1.2024
9.6	Bokföringen över djur som tagits till slakt	2162/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
9.7	Åtskiljandet av djuren som kommit till slakteriet	2163/04.02.00.01/2021/10	11.4.2023
10	<u>Ämnena 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	2165/04.02.00.01/2021/3	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	<u>Särskilda kraven på enskilda livsmedel</u>		
12.1	Kosttillskott	2169/04.02.00.01/2021/8	2.1.2026
12.2	Livsmedel för specifika grupper	2170/04.02.00.01/2021/9	2.1.2025
12.3	Livsmedel med skyddad beteckning	2171/04.02.00.01/2021/8	2.1.2026
12.4	Övriga produktspecifika krav (bär- och fruktberedningars sammansättning och märkningar)	2172/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
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	<u>Informationen som ska ges om livsmedel</u>		
13.1	Den obligatoriska informationen som ska ges om livsmedel (förpackade och oförpackade livsmedel)	2173/04.02.00.01/2021/9	2.1.2026
13.2	Näringsdeklarationen	2174/04.02.00.01/2021/9	2.1.2026
13.3	Marknadsföringen	2175/04.02.00.01/2021/6	2.1.2026
13.4	Information som särskild lagstiftning om kött förutsätter (Nötkött, svinkött, får- och getkött och fjäderfäkött jämte malet kött som innehåller sådant kött)	2176/04.02.00.01/2021/5	2.1.2026
13.5	Information som särskild lagstiftning om fiskeri- och vattenbruksprodukter förutsätter	2177/04.02.00.01/2021/7	2.1.2026
13.6	Angivande av ursprungslandet för mjölk jämte mjölk och kött som använts som ingrediens i ett livsmedel	3288/04.02.00.01/2021/3	2.1.2026
14	<u>Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial</u>		
14.1	Förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial	2178/04.02.00.01/2021/11	2.1.2026
15	<u>Leveranserna av livsmedel och biprodukter</u>		
15.1	Mottagningen av livsmedel	2179/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
15.2	Kontrollen av salmonellaresultaten inom äggproduktionen	2180/04.02.00.01/2021/5	2.1.2023
15.3	Sändningen 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

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
15.5	Sändningen av biprodukter, handelsdokumenten, transportförhållandena	2183/04.02.00.01/2021/6	1.7.2021
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
16.3	Spårbarheten inklusive sanktionssystemet hos fiskeriprodukter enligt EU:s gemensamma fiskeripolitik	2187/04.02.00.01 /2021/4	2.1.2026
16.4	Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget	2188/04.02.00.01/2021/4	2.1.2026
16.5	Hantering av särskilda situationer och beredskapen på sådana situationer	2189/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
16.6	Återkallelser	2190/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
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	2192/04.02.00.01/2021/6	1.9.2022
17.3	Egenkontrollundersökningarna av vatten och is	2193/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
17.4	Den nationella salmonellakontrollen inom köttsektorn	2194/04.02.00.01/2021/5	11.4.2023
17.5	STEC-egenkontrollen	2195/04.02.00.01/2021/5	11.4.2023
17.6	Listeriaegenkontrollen	2196/04.02.00.01/2021/5	1.9.2022
17.7	Campylobakteregenkontrollen	2197/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
17.8	Egenkontrollen av histamin i fiskeriprodukter	2198/04.02.00.01/2021/5	2.1.2024
17.9	Undersökningarna av kvaliteten på obehandlad mjölk	2199/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
17.10	Undersökningarna av produkternas hållbarhet	2200/04.02.00.01/2021/2	1.7.2021
17.11	Resterna av läkemedel	2201/04.02.00.01/2021/4	1.9.2022
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 ämnen som uppkommer under processen	2205/04.02.00.01/2021/9	2.1.2024
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 saluhållning		
19.1	Kvalitets- och viktklassificeringen av ägg	2208/04.02.00.01/2021/5	2.1.2025
19.2	Stämplingen av ägg och märkningarna på förpackningarna	2209/04.02.00.01/2021/5	2.1.2025
19.3	Bokföringen över äggen i äggpackerier	2210/04.02.00.01/2021/4	2.1.2025

Nummer	Namn på sakehelheten och saken som inspekteras	Anvisningsnr/version	Senast uppdaterad
19.4	Mjök och mjökprodukter	2211/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
19.6	Bredbara fetter	2212/04.02.00.01/2021/3	1.7.2021
19.7	Uppföljningen av vattenhalten hos fjäderfä	2213/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021