

Egenkontroll och HACCP för ciderier

Alla livsmedelsföretag är skyldiga att bedriva egenkontroll av sin verksamhet och ha ett säkerhetssystem för sin livsmedelshantering. Därför måste cidertillverkare också upprätta ett egenkontrollprogram som beskriver hur egenkontrollen utförs. Detta faktablad ger en översiktlig information om vad som ska ingå i ett egenkontrollprogram samt hur HACCP kan användas för att identifiera risker och kritiska styrpunkter vid cidertillverkning.

CIDERIET MÅSTE VARA REGISTRERAT OCH HA ETT EGENKONTROLLPROGRAM

Innan cidertillverkningen startar måste verksamheten registreras hos kommunens miljö- och hälsoskyddskontor. Efter registreringen görs en inspektion av lokaler och utrustning, och rutiner för säker livsmedelshantering, dvs. egenkontrollprogrammet, går igenom. Du får inte starta verksamheten förrän detta är godkänt.

Produktion av alkoholhaltiga drycker kräver även godkännande som upplagshavare enligt lagen om alkoholskatt (1994:1564), vilket du ansöker om hos Skatteverket.

För ciderproducenten och alla livsmedelsproducenter gäller att:

- Du är ansvarig för att dina produkter är säkra att konsumera och ska förhindra att produkter som inte är säkra släpps ut på marknaden
- Du måste kunna säkerställa spårbarhet och snabbt om så krävs kunna identifiera en leverantör av råvaror eller mottagare av produkter
- Du ska omedelbart informera berörda myndigheter om det finns anledning att misstänka att en produkt inte är säker och dra tillbaka dessa produkter
- Du ska kunna identifiera och regelbundet granska kritiska punkter/processsteg under produktionen och se till att kontroller utförs vid dessa punkter
- Du ska samarbeta med relevanta myndigheter när det gäller riskreducerande åtgärder

Egenkontrollprogrammet omfattar hela verksamheten. Det finns dock inga krav på hur företaget strukturerar, organiserar eller dokumenterar sin egenkontroll. En översiktlig guide för att utveckla ett egenkontrollprogram finns på Livsmedelsverkets webbplats.

I ett egenkontrollprogram ska företaget först beskrivas, inklusive den personal som arbetar i verksamheten.

Viktiga punkter att ta upp, beskriva och utveckla rutiner för i ett egenkontrollprogram är:

- Utbildning av personal
- Personlig hygien
- Anläggningar, utrustning och underhåll
- Rengöring
- Bekämpning av skadedjur
- Övervakning av temperaturer
- Vattenkvalitet
- Varumottagning
- Information, märkning och integritet
- Spårbarhet

VAD ÄR HACCP?

Vid upprättandet av ett egenkontrollprogram måste alla steg som är kritiska ur ett livsmedelshygieniskt perspektiv identifieras. Rutiner för att kontrollera dessa kritiska kontrollpunkter ska också tas fram. Till hjälp finns en metod där verksamhetsutövaren gör en riskanalys av sin livsmedelshantering i sju steg. Systemet kallas HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) och är ett styrsystem som i huvudsak innebär att man identifierar kritiska moment i produktionen och vidtar åtgärder för att minimera sannolikheten för att något ska hända som kan äventyra produktens säkerhet. Farorna kan delas in i tre huvudkategorier: biologiska, kemiska och fysiska.

Nedan visas ett exempel på hur HACCP-arbetet bedrivs med pastörisering som exempel:

1. **Genomför en riskanalys.** Identifiera riskerna och utvärdera hur allvarliga de är och hur stor sannolikheten är att de inträffar. Vad kan hända om äpplemusten inte får tillräcklig uppvärmning under den tid som krävs vid pastörisering?
2. **Bestäm de kritiska kontrollpunkterna (CCP).** Bestäm hur de identifierade hälsofarorna ska kontrolleras och övervakas. Hur övervakas pastörisering?
3. **Fastställ kritiska gränsvärden för varje kritisk kontrollpunkt.** Vilka temperaturgränser ska sättas för pastörisering av olika produkter? Hur länge ska pastöriseringen pågå?
4. **Sätt upp ett system för övervakning av varje kritisk kontrollpunkt.** Var och hur ska temperaturen mätas under pastöriseringen?
5. **Fastställ korrigerande åtgärder för varje kritisk kontrollpunkt.** Vilka åtgärder ska vidtas om pastöriseringstemperaturen inte uppnås?
6. **Upprätta verifieringsrutiner för HACCP-systemet.** För att säkerställa att systemet fungerar korrekt bör det regelbundet granskas och uppdateras. Detta kräver fastställda rutiner.
7. **Upprätta dokumentationsförfaranden för HACCP-systemet.** Alla aktiviteter som utförs ska dokumenteras som bevis.

Ett exempel på hur en detaljerad HACCP-analys för äppelmustproduktion kan göras finns i faktabladet ”Fakta om äppeljuiceproduktion”: Egeninspektion och riskanalys” (Rumpunen 2015).

Egenkontrollprogrammet ska vara ett levande dokument och ses över i sin helhet minst en gång per år, oavsett företagets storlek. Det finns kurser i HACCP för livsmedelsföretagare som ger en bra grund för att arbeta med egenkontroll.

Om verksamheten ska certifieras för en viss typ av produktion krävs särskild dokumentation beroende på vilka regler som gäller för den typen av certifiering. Dessutom krävs godkännande och regelbundna revisioner av verksamheten som utförs av ett oberoende revisionsföretag.

FINNS DET BRANSCHRIKTLINJER FÖR CIDERTILLVERKNING?

Eftersom det inte finns några svenska nationella branschriktlinjer för cider- och päroncidertillverkning kan du ta del av de nationella branschriktlinjer som utvecklats för vin för att hjälpa till att strukturera kontrollen av din verksamhet (Föreningen Svenskt Vin). Nationella branschriktlinjer är branschens egna beskrivningar av hur verksamheter kan uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen.

VILKA PRODUKTSÄKERHETSRISKER KAN FÖRUTSES FÖR MUST OCH CIDER?

Det finns relativt få risker förknippade med must- och ciderproduktion ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv. Varje risk måste dock minimeras genom ett egenkontrollprogram som innehåller förebyggande strategier och rutiner för hantering av dessa (Tabell 1).

Tabell 1. Huvudsakliga säkerhetsrisker vid olika tillverkningssteg för must- och ciderproduktion. Alla risker måste minimeras, och betydande risker bör hanteras med förebyggande strategier och rutiner.

Processteg	Risk	Beskrivning och åtgärder
1. Mottagningskontroll av frukt	<ul style="list-style-type: none"> Undermålig kvalitet. Föroreningar av olika slag, bland annat bekämpningsmedelsrester. 	<ul style="list-style-type: none"> Defekta frukter kan vara förorenade med olika mikroorganismer, andra orenheter och restsubstanser. Rutin om hur mottagningskontroll görs upprättas där det ingår att kontrollera intyg om hur frukten odlats.
2. Sortering av frukt	<ul style="list-style-type: none"> Kontaminering med olika hälsovådliga mikroorganismer. Patulin i äpplemust. 	<ul style="list-style-type: none"> Ruttna frukter kan innehålla patulin producerat av <i>Penicillium expansum</i>, och måste sorteras bort. Rutiner upprättas kring hur frukt granskas, hur frukter med symptom sorteras bort och hur frukt sköljs.
3. Stabilisering av produkten	<ul style="list-style-type: none"> Förekomst av skadliga mikroorganismer i produkten. Okontrollerad jäsningsprocess kan göra att flaskan exploderar. 	<ul style="list-style-type: none"> Tillväxt av mikroorganismer från otillräcklig pastörisering och för högt pH-värde kan leda till hälsofara och flaskexplosioner. En cider som inte är jäst till torrhet måste stabiliseras vid buteljeringen. Pastöriseringstemperatur och hålltid definieras och kontrolleras. Rutiner för produktsäkerhet upprättas.
4. Fyllning	<ul style="list-style-type: none"> Krossat glas i flaskan. 	<ul style="list-style-type: none"> Glas och andra orenheter kan finnas i flaskorna vid leverans eller vara ett resultat av oaktsam hantering vid fyllningen. Rutiner för hantering av glas och glaskross måste finnas.
5. Märkning	<ul style="list-style-type: none"> Allergener i produkten. 	<ul style="list-style-type: none"> Etiketterna innehåller inte och deklarerar inte alla allergener i produkten. SO₂ måste deklarerars.
6. Rengöring av utrustning	<ul style="list-style-type: none"> Rester av rengöringsmedel i produkten. 	<ul style="list-style-type: none"> Användning av rengöringsmedel, natriumhydroxid och syror kan leda till att det finns rester av rengöringsmedel i produkten om utrustningen inte sköljs ordentligt. Rutiner som säkerställer att inte rester av rengöringsmedel hamnar i produkt upprättas.

LITTERATUR

Livsmedelsverket. Lokaler, hygien och företagens egen kontroll. 2024-11-27.

https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livs-medelsforetag/lokaler_hygien_foretagens egen_kontroll

Föreningen Svenskt Vin. Branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige. 2023. <https://svensktvin.se/om-oss/branschriktlinjer/>

LIVSFS 2005:11. Livsmedelsverkets föreskrift om cider. <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/om-oss/lagstiftning/alkoholhaltiga-drycker/livsfs-2005-11-kons.pdf>

Rumpunen K. 2015. Fakta om musttillverkning: Egenkontroll och riskanalyser. https://pub.epsilon.slu.se/12451/7/rumpunen_k_150721.pdf

Detta faktablad har utarbetats inom Leader-projektet "Östra Skåne – ett nav för svensk ciderproduktion".

© Författare: Kimmo Rumpunen, [kimmo.rumpunen@slu.se], Institutionen för Växtförädling, SLU, Alnarp, Sverige; Brent Miles-Wagner, [brent@brownhatconsulting.com], Brown Hat Consulting, USA och Sverige; Francois-Jan Raimbaud, [fj.raimbaud@gmail.com], Saint-Pierre-En-Auge, Normandie, Frankrike.

Översättning och bearbetning av engelsk förlaga: Kimmo Rumpunen, [kimmo.rumpunen@slu.se], Institutionen för Växtförädling, SLU Alnarp, Sverige.

Projektägare och utgivare: Svenska Must- och Ciderproducenter, Kivik.

Projektet har finansierats genom offentliga medel från Leader Skånes Ess (Nr. 2022-3404), Leader Sydöstra Skåne (Nr. 2022-3390) och SLU, samt medel från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

