

kristallklart



www.djupfrysningbyran.se

Djupfrysningbyrån inbjuder till medlemsmöte om de nya branschriktlinjerna **23 januari 2007.**

Alla medlemmar i Djupfrysningbyrån inbjuds till en informationsträff den **23 januari 2007 kl 13.00-15.00** kring de nya branschriktlinjerna för temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfrysta livsmedel.

Plats Djupfrysningbyråns kansli, Näringslivets Hus Storgatan 19 i Stockholm.

Kaffe serveras i foajén från kl 12.30.

Deltagandet är kostnadsfritt och du anmäler dig genom att fylla i blanketten som du hittar på vår hemsida:

www.djupfrysningbyran.se

Niklas Ekman, statsinspektör på Livsmedelsverket, kommer att presentera de förändringar som skett i den svenska livsmedelslagstiftningen som en följd av de EG-förordningar som trädde i kraft årsskiftet 2005/2006.

Presentationen av de nya branschriktlinjerna görs av **Göran Löndahl**, som har varit ansvarig för riktlinjearbetet. Han kommer också att redogöra för hur Djupfrysningbyrån resonerat i arbetet med dessa riktlinjer som nu blivit nationella riktlinjer för hantering av kylda och djupfrysta livsmedel.



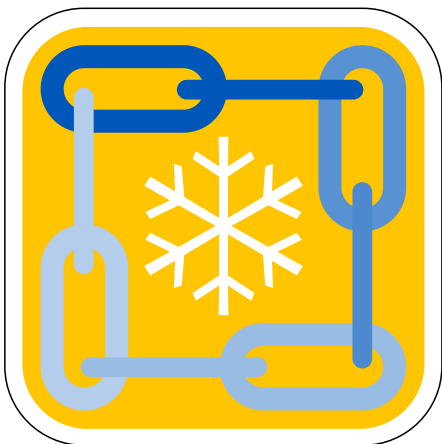
Niklas Ekman, Livsmedelsverket



Göran Löndahl, ansvarig för "Riktlinjearbetet"

”Temperatur-riktlinjer för djupfrysta och kylda livsmedel”

Djupfrysingsbyrån har sedan många år haft rekommendationer kring hur man skall hantera djupfrost för att uppnå en **obruten fryskedja** och därmed bibehålla produkternas kvalitet fram till konsumenten.



Den 1 januari 2004 tog Djupfrysingsbyrån över ansvaret för de branschriktlinjer som funnits kring de kylda produkterna, vilka tidigare administrerats av Kyltekniska Föreningen. Eftersom regelverket och hanteringen av kylda och djupfrysta livsmedel liknar varandra i grundstrukturen tyckte båda parter att det var lämpligt att Djupfrysingsbyrån tog över och

administrerade båda regelverken. Inte minst därför att Djupfrysingsbyrån fokuserar på livsmedel vilket Kyltekniska Föreningen inte gör.

Redan då Djupfrysingsbyrån tog över regelverket kring de kylda produkterna har det funnits en ambition att föra samman temperaturreglerna för kylda och djupfrysta livsmedel till ett regelverk. När den nya livsmedelslagstiftningen trädde i kraft vid årsskiftet 2005/2006 sattes frågan om ett gemensamt dokument för kylda och frysta livsmedel på sin spets.

Fredrik Strömblad, ansvarig för Djupfrysingsbyråns verksamhet, framhåller att de nya branschriktlinjerna har stor genomslagskraft i branschen och används av samtliga parter i värdekedjan. Riktlinjerna fungerar normalt som underlag för de överenskommelser som parterna i branschen sluter gällande transporter och leveranser.

- Den nya livsmedelslagstiftningen är så utformad att den uppmanar branschorganisationerna att ta fram riktlinjer. Godkänns tolkningen av Livsmedelsverket, anses de vara natio-

nella branschriktlinjer. Den som följer dessa riktlinjer följer också lagen. Därför har det varit en viktig förutsättning att få branschens riktlinjer godkända som nationella branschriktlinjer av Livsmedelsverket, säger han. Alla delar i värdekedjan - fabrikanter, transportörer och grossister, både inom retail och foodservice - har deltagit i utarbetandet av de gemensamma riktlinjerna som organiserats i Djupfrysingsbyråns Råd för Varuflöde och Kvalitet.

- Det har många gånger varit livfulla diskussioner och vår konsult Göran Löndahl har svarat för en förnämlig insats i arbetet med att skapa ett gemensamt dokument.

Vi har också haft bra och kreativa diskussioner med Livsmedelsverket, säger Fredrik Strömblad och hälsar alla medlemmar i Djupfrysingsbyrån välkomna till informationsträffen den 23 januari 2007.

”Tydligare ansvar ger säkrare produkter”

Rent generellt innebär de nya branschriktlinjerna att livsmedelsföretagarens ansvar blir tydligare, vilket betyder säkrare produkter.

Den stora vinnaren är konsumenten.

Det säger **Niklas Ekman**, statsinspektör vid Livsmedelsverket, och tillägger att riktlinjerna ger stöd åt såväl livsmedelsföretagen som kontrollmyndigheten.

- Det betyder bl a att ett ärende inte riskerar olika bedömning i olika kommuner. Reglerna är dessutom flexibla, vilket innebär att företagen kan tillämpa egna lösningar om de bara följer lagstiftningen.

Han betonar att alla som arbetar med produktion, bearbetning, handel och servering av livsmedel omfattas av lagstiftningen.

- Bland livsmedelsföretagarna räknas också transportör-

erna, som har en viktig roll när det gäller att hålla kylkedjan obruten och kunna spåra livsmedel som kan vara en fara för konsumenter.

Ansvar, flexibilitet, spårbarhet och egenkontroll är fyra viktiga nyckelord i den nya lagstiftningen, som enligt Niklas Ekman, är en klar förbättring jämfört med tidigare lagstiftning.

Han vill också ge en eloge till branschorganisationerna för att de tagit sitt ansvar och arbetat fram riktlinjer som underlättar för företagen att följa lagstiftningen.

”Högre kvalitet och bättre säkerhet för konsument”

Vi är stolta över att ha fått fram ett regelverk som alla accepterar och som myndigheterna har ställt sig bakom.

Det säger Djupfrysingsbyråns konsult i riktlinjearbetet, **Göran Löndahl**.

- En konsekvens för branschen är ett gemensamt synsätt i temperaturfrågorna och det viktigaste resultatet är högre kvalitet och bättre säkerhet för konsumenterna, säger han.

Göran Löndahl är glad över att hela värdekedjan varit representerad i referensgruppen.

- Det tog tid att ena alla olika viljor men nu har vi ett gemensamt dokument som även Livsmedelsverket ställt sig bakom. Nu gäller samma synsätt och samma metodik vid mätning av temperaturer, säger han och tillägger att ansvaret för att hanteringen av kylda och djupfrysta livsmedels säkerhet och kvalitet vilar på alla som är engagerade i värdekedjan.

Göran Löndahl kommer också att tillsammans med **Stig Astermark** leda Djupfrysingsbyråns årliga utbildning kring hantering av kylda och djup-

frysta livsmedel, som arrangeras 6-7 februari 2007.

- Tyngdpunkterna i kursen ligger på lagstiftning, de nya branschriktlinjerna, temperaturkontroll och mikrobiologiska förändringar.



Utbildning 6-7 februari 2007 om hantering av **kylda** och **djupfrysta** livsmedel.

Djupfrysingsbyråns populära årliga utbildning kring hantering av kylda och djupfrysta livsmedel genomförs den 6-7 februari 2007.

Kursen är denna gång på två dagar på grund av de stora förändringarna i regelverket som följer med den ”nya” lagstiftningen. Innehållet i utbildningen blir i princip densamma som tidigare år, men tyngdpunkten är nu lagd på konsekvenserna av lagstiftningen. Allt större ansvar för livsmedlens kvalitet och säkerhet vilar nu på den enskilda aktörernas axlar. Stor uppmärksamhet ägnas därför åt säkerhet, mikrobiologiska förändringar, kvalitet och temperaturmätning.

Basen för utbildningen är som alltid Djupfrysingsbyråns regelsamling, vilken nu reviderats och antagits som branschriktlinjer enligt de regelverk som utarbetats inom EU.

Hela programmet finns beskrivet på www.djupfrysingsbyran.se, där du också kan fylla i en anmälningsblankett för ditt deltagande.

Utbildningsledare är **Göran Löndahl**, GL Konsult AB, som aktivt arbetat med att skriva byråns rikt-

linjer. Till sin hjälp har han **Stig Astermark**, veterinär och tidigare kvalitets- och laboratoriechef på Felix. Dessutom kommer **Niklas Ekman** från Livsmedelsverket att berätta om hur myndigheten ser på de nya livsmedelslagarna.

Kursen kommer att hållas den 6-7 februari 2007 i Stockholm.

Kursen riktar sig till alla i värdekedjan - fabrikanter, grossister, kedjor, transportörer, utrustningstillverkare etc - och både medlemmar och icke-medlemmar kan delta.

Medlemmar betalar 7 500 kr och icke-medlemmar 9 500 kronor.

I priserna ingår dokumentation, som kan användas som uppslagsverk efter kursen och samtliga måltider (kaffe, lunch och gemensam middag dag 1 samt kaffe och lunch dag 2).

Hämta ditt eget exemplar av branschriktlinjerna...

Alla är välkomna att besöka vår webbplats

www.djupfrysningebyran.se

för att hämta hem egna exemplar av branschriktlinjerna.

Dessa kommer att finnas tillgängliga vid årsskiftet.

Årsmöte 2007 den 17 april!

Boka redan nu den 17 april 2007 då Djupfrysningebyrån håller sitt årsmöte för medlemmarna i samband med Livsmedelföretagens (LI:s) årsmöte. LI:s öppna program är också öppet för medlemmarna i Djupfrysningebyrån. Middagen på kvällen avslutar årsmötet och är gemensam med LI. Du som är medlem i Djupfrysningebyrån, boka redan nu så återkommer vi med ett mer specificerat program och tider i början av nästa år.

God Jul & Gott Nytt År.

Eftersom detta är det sista numret av Kristallklart för i år ber vi att få önska våra läsare en riktigt God Jul med god mat, trivsamt samkväm och även ett Gott Nytt År när den stunden infinner sig.



nyhetsbrev FRÅN DJUPFRYSNINGSBYRÅN

Nr 12 december 2006

Ansvarig utgivare Fredrik Strömblad, Djupfrysningebyrån

Box 55680
SE-102 15 Stockholm
Telefon +46(0)8 762 65 00

Redaktör, Jan Börjesson

Formgivning, Sjödin Design

Materialet får återges med angivande av "källa kristallklart" och vilket nummer som refereras

www.djupfrysningebyran.se

Intresserad kollega!

Vill du att någon kollega skall ha Nyhetsbrevet så skicka ett mail till: kristallklart@djupfrysningebyran.se

