

Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om hantering av livsmedel;

SLV FS 1996:5
(H 15)
Utkom från trycket
1996-06-14

beslutad den 10 maj 1996.

Med stöd av 10a, 15, 19 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ meddelar Statens livsmedelsverk följande regler.

OMFATTNING

1 § Denna kungörelse innehåller allmänna regler om hantering av livsmedel. Finns i andra kungörelser som Livsmedelsverket beslutat särskilda regler om hantering av livsmedel skall de tillämpas i stället för reglerna i denna kungörelse.

Allmänna råd

Grundläggande bestämmelser om hantering av livsmedel finns i 8-9 §§ livsmedelslagen och 7-18 §§ livsmedelsförordningen.

DEFINITIONER

2 § Med *kylvara* menas livsmedel som för sin hållbarhet är beroende av att förvaras i kyla men som inte är fryst eller djupfryst.

Med *fryst livsmedel* menas livsmedel som är fryst men inte djupfryst.

¹Förordningen omtryckt 1990:310. Jfr rådets direktiv 93/43/EEG (EGT nr L 175, 19.7.1993, s. 1).

Allmänna råd

Regler om djupfrysta livsmedel finns i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:16) med föreskrifter och allmänna råd om djupfrysta livsmedel. I vissa fall finns särskilda bestämmelser om temperaturkrav för frysta livsmedel, exempelvis i Livsmedelsverkets tillämpningskungörelse (SLV FS 1980:6) till förordningen om tillämpning av 1970 års överenskommelse om internationell transport av lättfördärliga livsmedel.

3 § Med *helkonserv* menas livsmedel som hermetiskt har inneslutits i förpackning och värmebehandlats så att mikroorganismer och enzymer inte kan göra livsmedlet otjänligt till människoföda eller i övrigt nämnvärt förändra livsmedlet vid förvaring under minst ett år i en temperatur av upp till +20°C.

Med *kylkonserv* menas hermetiskt förpackad kylvara som behandlats så att den vid kylförvaring är hållbar under minst sex månader.

4 § Med *enskilt hushåll* enligt 3 § första stycket livsmedelslagen (1971:511) menas även sådant konsumtionsförhållande som kan jämföras med enskilt hushåll såsom

1. Beredning och servering av måltider som en enskild person eller ideell förening eller liknande sammanslutning anordnar i egen regi för en sluten krets. Om en lokal mer än tillfälligt uthyrs för sådan livsmedelshantering skall den dock anses som livsmedelslokal.

2. Matlagning i boendekollektiv och liknande självhushåll.

3. Matlagning i gruppboende på behandlingshem och liknande inrättningar, där personal och vårdtagare under familjeliknande former hjälps åt att laga mat, om högst 10 personer deltar i måltiderna och måltiderna inte serveras till allmänheten.

4. Beredning och servering av måltider i anslutning till rumsuthyrning i hemmiljö, s.k. bed and breakfast-verksamhet, om verksamheten inte har sådan omfattning att den är tillståndspliktig enligt 2 § lagen (1966:742) om hotell- och pensionatsrörelse.

Allmänna råd

Verksamhet med rumsuthyrning är inte tillståndspliktig enligt lagen om hotell- och pensionatsrörelse om den omfattar högst fyra gästrum och är avsedd för samtidigt mottagande av högst åtta gäster.

KRAV PÅ MATERIAL OCH UTRUSTNING M.M.

Allmänna råd

Av 7 § livsmedelsförordningen framgår att material för förpackning av livsmedel eller maskin, redskap, kärl eller annan utrustning för hantering av livsmedel inte får ha sådan beskaffenhet att genom dess användning fara uppkommer för att livsmedlet tillförs främmande ämne, förorenas eller blir otjänligt till människoföda. Se även Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:18) med föreskrifter och allmänna råd om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

5 § Vid hantering av livsmedel får inte användas

1. kärl, lock, fat eller liknande, vid vars användning livsmedlet kommer i beröring med

a) förzinkad yta

b) yta som avger mer än sammanlagt 3 milligram bly per liter av kärlets rymd vid urkokning en halv timme tre gånger, varje gång med ny 4-procentig vattenlösning av ättiksyra,

c) yta som avger mer än 0,1 milligram kadmium per liter av kärlets rymd vid urlakning med sådan ättiksyralösning som anges under b) vid rumstemperatur under 24 timmar,

2. utrustning i övrigt där livsmedlet kommer i beröring med bly eller kadmium.

Bestämmelserna i 1 a) gäller inte kärl eller annan utrustning för dricksvatten.

Allmänna råd

Bestämmelser om gränsvärden för bly eller kadmium från keramiska föremål finns i 4 kap verkets kungörelse om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Ovanstående paragraf är därför tillämplig endast i fråga om icke keramiska föremål, exempelvis föremål av glas. Bestämmelser om att vin inte får saluhållas i flaskor med blyhaltiga kapsyler återfinns i de EG-förordningar som reglerar märkning och presentation av olika typer av alkoholdrycker.

6 § Material eller utrustning som inte uppfyller kraven enligt 7 § livsmedelsförordningen (1971:807) eller som avses i 5 § denna kungörelse får inte förvaras i lokal där livsmedel hanteras eller i utrymme som står i direkt förbindelse med lokalen.

7 § Arbetsredskap och annan utrustning som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel skall hållas ren och i gott skick. Utrustningen får inte ha sådana egenskaper, installeras eller hanteras på sådant sätt att rengöring, och i förekommande fall desinficering, av utrustningen eller omgivande utrymme försvåras.

Första stycket gäller även för back, häck och liknande anordning som används i livsmedelshantering.

8 § Emballage avsett att komma i kontakt med livsmedel skall förvaras och i övrigt hanteras så att det hålls rent.

Returemballage skall om så erfordras rengöras omedelbart efter tömningen.

VATTEN

Allmänna råd

Av 12 § livsmedelsförordningen framgår att som huvudregel endast vatten som är tjänligt som dricksvatten eller är av motsvarande bakteriologiska och hygieniska beskaffenhet får användas vid rengöring, kylning eller annan hantering av livsmedel. Detsamma gäller vid rengöring eller annan skötsel av utrustning som används vid livsmedelshantering, eller av livsmedelslokal eller annat utrymme där livsmedel hanteras. Även is är vatten i paragrafens mening.

Detaljerade regler om vatten finns i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1989:30) med föreskrifter och allmänna råd om dricksvatten.

9 § Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämne, som kan utgöra en hälsofara eller kan förorena produkten.

10 § Vatten, som inte är av dricksvattenkvalitet och som används för framställning av ånga för uppvärmning av lokaler eller dylikt, till kylning av kylutrustning, brandsläckning eller liknande ändamål skall ledas i särskilda ledningssystem. Ledningarna skall vara tydligt märkta och installationerna vara utförda så att det inte finns risk för att detta vatten kan komma in i dricksvattensystem.

SÄRSKILDA FÖRSIKTIGHETSMÅTT

Allmänna råd

Av 8 § livsmedelslagen och 8 § livsmedelsförordningen framgår bl.a. att livsmedel skall hanteras på sådant sätt att det inte kan uppkomma någon risk för att livsmedlet förorenas. Livsmedel får därför inte förvaras tillsammans med vara, ämne eller utrustning så att det därigenom kan utsättas för menlig påverkan. Särskilt skall iakttagas att livsmedel hålls väl avskilt från vara som är skadlig att förtära.

11 § Skadedjur och skadeinsekter skall bekämpas på ett effektivt sätt.

12 § Färska bär, grönsaker, rotfrukter och potatis samt färsk frukt och svamp skall hållas väl avskilda från oförpackade livsmedel av annat slag.

13 § I kundutrymme i livsmedelsbutik får oförpackade livsmedel inte saluhållas genom självbetjäning utom i följande fall:

1. Om det är fråga om

- a) frukt, färska bär och grönsaker, torkade vegetabilier, rotfrukter, potatis, svamp och ägg,
- b) matbröd med hård skorpa och konfektyrer, om saluhållandet sker från behållare eller annan anordning varifrån varorna skall tas med tång, skopa eller annat redskap och om saluhållandet sker på sådant sätt att varorna inte påverkas menligt.

2. Om saluhållande genom självbetjäning i annat fall medgivits av tillsynsmyndigheten.

14 § Varmluftstorkning av spannmål eller skorpor eller rostning av kaffe får ske med direkt teknik, om naturgas, stadsgas eller gasol används som bränsle.

Allmänna råd

Bestämmelsen innebär ett undantag från huvudregeln i 10a § livsmedelsförordningen, enligt vilken varmluftstorkning skall ske med indirekt teknik. Livsmedelsverket kan, om det finns särskilda skäl, medge ytterligare undantag i enskilda fall.

TEMPERATURKRAV M.M.

Allmänna råd

Av 8 § livsmedelslagen framgår att vid hantering av livsmedel skall sådana försiktighetsmått iakttas att och i övrigt förfaras så att fara ej uppkommer att livsmedel förorenas eller blir otjänligt till människoföda. Av detta följer bl.a. att livsmedel skall hanteras under sådana temperaturförhållanden att hygieniska risker inte uppstår.

15 § Kylvara skall förvaras på sådant sätt att livsmedlets temperatur inte överstiger +8°C. Som kylvara skall anses bland annat

- mjölk och annan flytande mjölkprodukt,
- färskost,
- köttvara,
- flytande äggprodukt,
- färdiglagad mat som inte varmhålls,
- bakverk med vispad eller blåst grädd, med undantag av semlor
- kokta kräftdjur,
- blötdjur och andra fiskvaror,
- böngroddar,
- skurna grönsaker.

Köttfärs skall förvaras så att dess temperatur inte överstiger +4°C.

Allmänna råd

Med hänsyn till livsmedlets hållbarhet och kvalitet i övrigt bör temperaturen i nedan angivna kylvaror inte överstiga följande gradtal

- köttvara, flytande äggprodukt, färdiglagad mat som inte varmhålls och marinerad, gravad eller rökt fisk: +4°C
- färsk fisk som inte är övertäckt med is och kokta kräftdjur: +2°C.

Särskild uppmärksamhet bör ägnas åt hållbarhetstider för vissa livsmedel där det finns risk för uppkomst av botulism, salmonella eller listeria vid olämplig förvaring. Rökt och gravad vacuumförpackad fisk bör inte åsättas en hållbarhetstid som är längre än tre veckor vid en förvaringstemperatur av högst +4°C. Färsk groddar bör inte åsättas en hållbarhetstid längre än fyra dagar vid en förvaringstemperatur av högst +8°C. Om tillsynsmyndigheten påträffar sådana varor som åsatts längre hållbarhetstid bör provtagning äga rum på produktionsplatsen.

Som kylvara anses inte livsmedel som behandlats så att det inte är beroende av att förvaras i kyla. Exempel på sådana livsmedel är torkade kött- och fiskvaror med en vattenaktivitet på 0,9 eller lägre samt mjölk och grädd som undergått särskild hållbarhetsbehandling (inte enbart pastörisering).

Som framgår av 1 § kan det i vissa kungörelser finnas avvikande regler som i så fall skall tillämpas i stället för reglerna i denna kungörelse. Vad gäller kyltemperatur finns regler som innebär krav på lägre temperatur framförallt avseende kött, mjölk och fisk i tillverkningsledet.

16 § Den som yrkesmässigt hanterar livsmedel skall följa sådana speciella anvisningar för förvaring eller användning som avses i 16 § första stycket femte punkten Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:19) med föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel.

Allmänna råd

En förvaringsanvisning kan innebära att strängare, men inte mildare, krav ställs på exempelvis förvaringstemperatur än vad som annars följer av de föreskrifter som gäller för livsmedlet i fråga.

17 § Värmeberedda livsmedel som skall serveras kyllda, eller förvaras kyllda för återuppvärmning, skall så fort som möjligt efter beredningen kylas ned till erforderlig kyltemperatur.

Allmänna råd

Nedkylningen bör anpassas så att kärntemperaturen kommer ned till +8°C eller lägre inom fyra timmar. Detta gäller vid konventionell matlagning. I fråga om andra system bör de rekommendationer tillämpas som medföljer systemet. För till exempel cook-chill rekommenderas som regel att nedkylningen börjar snarast och i vart fall inom 30 minuter efter avslutad tillagning. Att kyla ned maten till mellan 0 och +3°C bör inte ta längre än 90 minuter.

18 § Köttfärs skall i anslutning till malningen kylas ned till högst +4°C. Om köttfärsen skall saluhållas i förpackning skall den förpackas i anslutning till malningen.

Smörgåsar med pålägg, som skall saluhållas i färdigförpackning, skall förpackas i anslutning till att de färdigställs.

19 § Färdiglagad mat som varmhålls skall förvaras på sådant sätt att livsmedlets temperatur inte understiger +60°C.

Allmänna råd

Se även Livsmedelsverkets allmänna råd (SLV FS 1986:11) om varmhållning m.m. av livsmedel i storhushåll.

20 § Utrymme för kylförvaring samt för varmhållning skall vara försett med lätt synlig termometer som på ett tillfredsställande sätt utvisar temperaturen. I kyldisk skall termometern vara placerad i höjd med högsta varunivå. I öppen kyldisk skall dessutom den högsta tillåtna nivån för förvaring av livsmedlen vara tydligt utmärkt. I kyldisk med flera plan skall det tillåtna utrymmet för förvaring av livsmedel märkas ut på motsvarande sätt.

AVFALL

21 § Avfall får inte förekomma i utrymmen där livsmedel hanteras, om det inte är oundvikligt med hänsyn till pågående verksamhet.

22 § Avfall skall placeras i lämpligt utformade behållare. Behållarna skall, om så erfordras, kunna stängas och vara lätta att rengöra. Behållarna skall hållas i gott skick och deras antal, placering, tömningsfrekvens och rengöring skall vara sådana att god hygien upprätthålls.

23 § Utrymmen för förvaring av avfall skall utformas och skötas så att rengöring lätt kan ske, att skadedjur och skadeinsekter inte kan nå avfallet och att hygieniska risker i övrigt undviks.

TRANSPORT

24 § Utrymmen i fordon, behållare och annan utrustning som används för transport av livsmedel skall för att skydda livsmedlen mot menlig påverkan hållas rena och i gott skick. De skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att en tillfredställande rengöring och desinficering är möjlig.

25 § Utrymmen i fordon, behållare och annan utrustning som används för transport av livsmedel får inte ha använts för annat ändamål som kan medföra risk för att livsmedlen menligt påverkas.

26 § Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare som endast används för livsmedelstransporter. Sådana behållare skall på ett tydligt och outplånligt sätt vara försedda med uppgift på ett eller flera av den Europeiska gemenskapens officiella språk som visar att de används för transport av livsmedel, till exempel med texten *endast för livsmedel*.

Undantag från första stycket gäller i vissa fall för bulktransport av fetter och oljor enligt *bilaga 1*.

27 § Transportutrymme samt dess inredning och utrustning skall rengöras tillfredställande innan livsmedel lastas i utrymmet.

28 § Back, häck och annan förvaringsanordning som använd vid transport av livsmedel skall vara väl rengjord. Förvaringsanordning får inte placeras direkt på marken eller på golv utan skall ställas upp och förvaras så att livsmedlen inte utsätts för menlig påverkan.

29 § Livsmedel skall under transporten placeras och skyddas på ett sådant sätt att livsmedlet är tillfredställande skyddat mot menlig påverkan. Bland annat skall följande krav vara uppfyllda:

- a) Vid transport av köttvara, fiskvara med undantag för hel fisk, mjölk eller annan flytande mjölkprodukt, mjukt bröd eller annat bakverk, glass eller färdiglagad mat skall antingen transportmedlet vara försett med slutet förvaringsutrymme eller livsmedlet förvaras i slutna transportbehållare. Detta gäller inte vid transport av konserver eller av isad fiskvara ombord på fiskefartyg.
- b) Köttvara som inte är skyddad av tättslutande emballage skall transporteras antingen hängande eller i back, häck eller liknande transportanordning. Transporten skall ske så att köttvaran inte kommer i beröring med transportmedlets golv, transportpall eller dylikt.
- c) Oförpackade livsmedel får vid transport inte placeras direkt på transportmedlets golv eller på transportpall utan mellanliggande skydd. Detta gäller inte otvättade rotfrukter och potatis.

30 § Om ett livsmedel transporteras tillsammans med annat slag av livsmedel, eller tillsammans med andra varor, skall varorna hållas väl åtskilda så att livsmedlen skyddas för menlig påverkan.

31 § Livsmedel skall innan transporten börjar och under hela transporten hålla den temperatur som gäller för livsmedlet i fråga enligt föreskrift eller som följer av förvaringsanvisning. Isad fisk skall vara täckt med is under hela transporten.

DISPENS

32 § Livsmedelsverket kan besluta om undantag (dispens) från föreskrifterna i denna kungörelse.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1996, varvid Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1993:38) med föreskrifter och allmänna råd om hantering av livsmedel m.m. skall upphöra att gälla.

ARNE KARDELL

Per Mattsson
(Tillsynsenhet 2)

BULKTRANSPORT MED FARTYG AV FLYTANDE FETTER OCH OLJOR

Bulktransport med fartyg av flytande fetter och oljor får ske i tankar som inte uteslutande är avsedda för livsmedelstransport, om följande krav är uppfyllda:

1. Vid transport av flytande fetter och oljor som är avsedda att bearbetas skall
 - a) om tankarna är av rostfritt stål eller invändigt klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material, den närmast föregående lasten ha varit livsmedel eller godtagbar föregående last enligt *bilaga 2*,
 - b) om tankarna inte uppfyller kraven enligt a), de tre närmast föregående lasterna ha varit livsmedel eller godtagbar föregående last enligt *bilaga 2*.
2. Vid transport av flytande fetter och oljor som inte är avsedda att bearbetas skall tankarna vara av rostfritt stål eller invändigt klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material. De tre närmast föregående lasterna skall ha varit livsmedel.
3. Befälhavare på fartyg som utför bulktransporter av flytande fetter och oljor enligt 1. eller 2. skall inneha dokumentation om de tre närmast föregående lasterna i berörda tankar samt om effektiviteten i de rengöringsåtgärder som genomförts mellan lasterna.

Om lasten överförs från ett fartyg till ett annat skall befälhavaren på det mottagande fartyget, utöver dokumentation för det egna fartygets tankar enligt första stycket, även inneha motsvarande dokumentation avseende det avlämnade fartygets tankar.

Dokumentationen skall på begäran kunna uppvisas för tillsynsmyndighet.

Lista över godtagbara föregående laster

| Ämne | CAS nr |
|---|----------------------------------|
| Ättiksyra (Ettansyra, Ättika, Metan karboxylsyra) | 64-19-7 |
| Aceton — dimetylketon; 2-propanon | 67-64-1 |
| Sura oljor och fettysredestillat — från vegetabiliska oljor och fettämnen och/eller blandningar av dessa samt animaliska och marina fettämnen och oljor | |
| Ammoniumhydroxid — (Ammoniumhydrat, Ammoniäklösning, Aqua ammonia) | 1336-21-6 |
| Animaliska, marina och vegetabiliska oljor och fettämnen — (andra än kasjunötskalolja och rå tallolja) | |
| Bivax | 8012-89-3 |
| Bensylalkohol — (endast NF och kemiskt rena kvaliteter) | 100-51-6 |
| Butylacetat — (normal-; sekundär-; tertiär-) | 123-86-4 105-46-4 540-88-5 |
| Kalciumkloridlösning | 10043-52-4 |
| Kalciumlignosulfonat | |
| Kandelillavax | 8006-44-8 |
| Karnaubevax — (brasilianskt vax) | 8015-86-9 |
| Cyklohexan — (Hexametylen, Hexanaften, Hexahydrobenzen) | 110-82-7 |
| Cyclohexanol — (Hexahydrofenol) | 108-93-0 |
| Epoxyderad sojajolja (med minimum 7 % oxiransyreinhåll) | 8013-07-8 |
| Etanol — (Etylalkohol) | 64-17-5 |
| Etylacetat — (Ättiketer, Ättikester) | 141-78-6 |
| 2-Etylhexanol — (2-Etylhexylalkohol) | 104-76-7 |
| Fettsyror: | |
| Butylsyra — (n-Butylsyra, Butansyra, Etylättiksyra, Propylmyrsyra, Smörsyra) | 107-92-6 |
| Valeriansyra — (n-Pentansyra) | 109-52-4 |
| Kapronsyra — (n-Hexansyra) | 142-62-1 |
| Heptonsyra — (n-Heptansyra) | 111-14-8 |
| Kaprylsyra — (n-Oktansyra) | 124-07-2 |
| Pelargonsyra — (n-Nonansyra) | 112-05-0 |
| Kaprinsyra — (n-Dekansyra) | 334-48-5 |
| Laurinsyra — (n-Dodekansyra) | 143-07-7 |
| Lauroleinsyra — (Dodekensyra) | 4998-71-4 |
| Myristinsyra — (n-Tetradekansyra) | 544-63-8 |
| Myristoleinsyra — (n-Tetradekensyra) | 544-64-9 |
| Palmitinsyra — (n-Hexadekansyra) | 57-10-3 |
| Palmitoleinsyra — (cis-9-Hexadekensyra) | 373-49-9 |
| Stearinsyra — (n-Oktadekansyra) | 57-11-4 |
| Ricinolinsyra — (cis-12-Hydroxioktadek-9-ensyra; Ricinoljesyra) | 141-22-0 |
| Oljesyra — (n-Oktadekensyra) | 112-80-1 |
| Linolsyra — (9,12-Oktadekadiensyra) | 60-33-3 |
| Linolensyra — (9,12,15-Oktadekatriensyra) | 463-40-1 |
| Jordnötolja — (Eikosensyra) | 506-30-9 |

| Ämne | CAS nr |
|---|----------------------------------|
| Behensyra — (Dokosansyra) | 112-85-6 |
| Erukasyra — (Cis-13-dokosensyra) | 112-86-7 |
| Fett alkoholer — Naturliga alkoholer | |
| Butylalkohol — (1-Butanol) | 71-36-3 |
| Kapronol — (1-Hexanol; Hexylalkohol) | 111-27-3 |
| Enantylalkohol — (1-Heptanol; Heptylalkohol) | 110-70-6 |
| Kaprylalkohol — (1-Oktanol) | 111-87-5 |
| Nonylalkohol — (1-Nonanol; Pelargol; Oktylkarbinol) | 143-08-8 |
| Dekylalkohol — (1-Dekanol) | 112-30-1 |
| Laurylalkohol — (n-Dodekanol; Dodekylalkohol) | 112-53-8 |
| Tridekylalkohol — (1-Tridekanol) | 27458-92-0 |
| Myristylalkohol — (1-Tetradekanol; Tetradekanol) | 112-72-1 |
| Cetylalkohol — (C-16-Alkohol; Hexadekanol; Palmitylalkohol; n-primär Hexadekylalkohol) | 36653-82-4 |
| Stearylalkohol — (1-Oktadekanol) | 112-92-5 |
| Oleylalkohol — (Oktadekenol) | 143-28-2 |
| Lauryl-myristylalkohol — (C12 – C14-blandning) | |
| Cetyl-stearylalkohol — (C16 – C18-blandning) | |
| Fettsyrestrar — | |
| varje ester som bildats genom förening av de ovan angivna fettsyrorna med de ovan angivna feta alkoholerna. Som exempel på dessa kan nämnas butylmyristat, oleylpalmitat, cetylstearat. | |
| Fettsyremetylestrar — | 111-82-0 |
| Metyllaurat — (Metyldodekanat) | 112-39-0 |
| Metylpalmitat — (Metylhexadekanat) | 112-61-8 |
| Metylstearat — (Metyloktadekenat) | 112-62-9 |
| Myrsyra — (Metansyra; Vätekarboxylsyra) | 64-18-6 |
| Glycerin — (Glycerol) | 56-81-5 |
| Glykoler — | |
| Butandiol — (1,3-Butylenglykol; 1,3-Butandiol; 1,4-Butenylglykol; 1,4-Butandiol; 2,3-Butylenglykol; 2,3-Butandiol; Butenylglykol) | 107-88-0 110-63-4 513-85-9 |
| Polypropylenglykol — (molekylvikt större än 400) | 25322-69-4 |
| Propylglykol — (1,2-Propylenglykol; 1,2-Propanediol; 1,2-Dihydroxiopropan; Monopropylenglykol (MPG); Metylglykol) | 57-55-6 |
| 1,3-Propylglykol — (Trimetylenglykol; 1,3-Propanediol) | 504-63-2 |
| n-Heptan — | 142-82-5 |
| n-Hexan — (tekniska renhetsgrader) | 110-54-3 64742-49-0 |
| Isobutanol — (2-Metyl-1-propanol) | 78-83-1 |
| Isobutylacetat | 110-19-0 |
| Isodekanol (Isodekylalkohol) | 25339-17-7 |
| Isononal (Isononylalkohol) | 27458-94-2 |
| Isooktanol (Isooktylalkohol) | 26952-21-6 |
| Isopropanol (Isopropylalkohol; IPA) | 67-63-0 |
| Limonen — (Dipenten) | 138-86-3 |
| Magnesiumkloridlösning | 7786-30-3 |
| Metanol — (Metylalkohol) | 67-56-1 |
| Metyletylketon — (2-Butanon) | 78-93-3 |

| Ämne | CAS nr |
|--|-----------|
| Metylisobutylketon — (4-Metyl-2-pentanon) | 108-10-1 |
| Metyl-tertiär-butyleter — (MTBE) | 1634-04-4 |
| Mikro silica | 7631-86-9 |
| Melass | 57-50-1 |
| Montanvax | 8002-53-7 |
| Nonan | 111-84-2 |
| Paraffin (ätbar kvalitet) | |
| Pentan | 109-66-0 |
| Fosforsyra — (Ortofosforsyra) | 7664-38-2 |
| Dricksvatten kan godtagas som föregående last endast om den omedelbart förgående lasten finns angiven på denna lista | |
| Kaliumhydroxid (Kauistik kali) 1310-58-3 | 1310-58-3 |
| n-Propylacetat | 109-60-4 |
| Natriumhydroxid (Kauistik soda, lut) | 1310-73-2 |
| Sorbitol — (D-Sorbitol; Hexahydroxidalkohol; D-Sorbit) | 50-70-4 |
| Svavelsyra | 7664-93-9 |
| Urinämne-ammoniumnitratlösning — (UAN) | |
| Vinavlagringar — (vinbottensatser, vinsten, rått tartratslam, rå kaliumbiturat) | 868-14-4 |

