

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1996:5) om hantering av livsmedel;

LIVSFS 2002:51

(H 15)

Utkom från trycket
13 december 2002

Omtryck

beslutade den 6 december 2002.

Med stöd av 16, 19 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ beslutar Livsmedelsverket i fråga om verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1996:5) om hantering av livsmedel

dels att samtliga allmänna råd skall utgå,

dels att nuvarande 32 § skall betecknas 39 §,

dels att rubriken till verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1996:5) om hantering av livsmedel m.m. och 16 § skall ha följande lydelse,

dels att det närmast efter 31 § skall införas en ny rubrik av följande lydelse,

dels att det närmast efter den nya rubriken skall införas sju nya paragrafer, 32-38 §§, av följande lydelse,

dels att det skall införas en ny bilaga, *bilaga 4*, av följande lydelse.

Författningen kommer därför att ha följande lydelse från och med den dag den träder i kraft.

Livsmedelsverkets föreskrifter om hantering av livsmedel

Omfattning

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

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 16 § 1991:1613, 19 § 2000:695 och 55 § 1998:133. Jfr även rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien (EGT L 175, 19.7.1993, s. 1; Celex 393L0043), senast ändrat genom direktiv 98/28/EG (EGT L 140, 12.5.1998, s. 10; Celex 398L0028).

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.

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 livsmedels- hantering 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, och
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.

Krav på material och utrustning m.m.

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.

6 § Material eller utrustning som inte uppfyller kraven enligt 7 § livsmedelsförordningen (1971:807) eller som avses i 5 § i denna författning 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 rena 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 som är 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

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

11 § Skadeinsekter och andra skadedjur 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.

12 a § Stenmurklor får saluhållas till enskilda konsumenter endast om de förvällts enligt vedertagna metoder. (*LIVSFS 2002:45*).

12 b § Mjöl, gryn och flingor av spannmål får saluhållas endast om de per 100 gram innehåller

- sammanlagt högst 0,1 gram av sådana växtdelar som i större mängd kan antas vara otjänliga till människoföda, och
- sammanlagt högst 0,5 gram andra växtdelar än sådana som består av eller härrör från spannmål. (*LIVSFS 2002:45*).

12 c § Mjöl, gryn och flingor av spannmål som saluhålls under en beteckning som innehåller ett eller flera växtnamn får per 100 gram innehålla högst 5 gram mjöl, gryn eller flingor av annat slag än beteckningen anger. (*LIVSFS 2002:45*).

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

1. Om det är fråga om
 - a) frukt, färsk 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.

Temperaturkrav m.m.

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 grädde, med undantag av semlor,
- kokta kräftdjur,
- blötdjur och andra fiskvaror,
- böngroddar,
- skurna grönsaker.

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

Industriskalad potatis som är avsedd att distribueras skall snarast efter skalningen kylas ned och förvaras vid högst +6°C. Detta krav gäller även för övrig skalad potatis som inte vidarebereds samma dag som den skalats. (SLVFS 2000:4).

15 a § Färdigförpackade produkter som genom djupfrysning fått en fast till halvfast konsistens och som är avsedda att förtäras i detta tillstånd, såsom glass och liknande produkter, skall förvaras i en temperatur av högst -18 °C.

Konsumtionsfärdiga produkter får inte frysas om utan föregående värmebehandling (pastörisering). (LIVSFS 2002:45).

16 § Den som yrkesmässigt hanterar livsmedel skall följa sådana speciella anvisningar för förvaring eller användning som avses i 16 § sjätte punkten Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel. (LIVSFS 2002:51).

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

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.

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.

Omförpackning och ommärkning²

20 a § Färdigförpackade livsmedel som märkts med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag får inte märkas om med senare datum.

Sådant livsmedel får inte heller förpackas om i annat fall än då förpackningsmaterialet oavsiktligt blivit skadat. Om det kan antas att livsmedlets

² Rubriken införd genom SLVFS 1998:16.

hållbarhet eller beskaffenhet i övrigt försämrats i samband med skadan eller omförpackningen, skall den nya förpackningen märkas med den tidigare bäst före-dag eller sista förbrukningsdag som på grund därav anses nödvändig. (SLVFS 1998:16).

20 b § Storförpackningar som är avsedda för livsmedelsindustrin eller parti- eller detaljhandeln och som inte är färdigförpackade för att saluhållas till enskilda konsumenter, får inte märkas om med senare datum.

Om en sådan storförpackning som avses i första stycket bryts för att innehållet skall packas om, får de nya förpackningarna inte märkas med senare bäst före-dag eller senare sista förbrukningsdag än som ursprungligen angivits. (SLVFS 1998:16).

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 skadeinsekter och andra skadedjur 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 tillfredsställande 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*, samt för bulktransport av råsocker enligt *bilaga 3*. (SLVFS 1998:22).

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

28 § Back, häck och annan förvaringsanordning som används 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 tillfredsställande 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.

Hantering av livsmedel på ett annat ställe än i en livsmedelslokal³

32 § Allmänna krav på verksamheter som bedrivs på ett annat ställe än i en livsmedelslokal framgår av *bilaga 4. (LIVSFS 2002:51).*

33 § Tillstånd till saluhållande till allmänheten enligt 16 § livsmedelsförordningen (1971:811) krävs endast för saluhållande av

1. färdigförpackningar med
 - a) kött, fiskeriprodukter eller icke värmebehandlade beredningar av kött eller fiskeriprodukter,
 - b) andra livsmedel än sådana som anges under a) om de är lättförärliga från mikrobiologisk synpunkt, och
2. livsmedel som inte är färdigförpackade, om saluhållandet medför mer än små hygieniska risker. (*LIVSFS 2002:51*).

34 § Om tillstånd till saluhållande inte krävs enligt 33 §, krävs inte heller tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen (1971:811) för den hantering som föregår saluhållandet, under förutsättning att hanteringen

1. är av enklare art,
2. äger rum endast vid några få tillfällen eller i liten omfattning, och
3. inte medför mer än små hygieniska risker. (*LIVSFS 2002:51*).

35 § Ansökan om tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen (1971:811) skall göras av den som avser att bedriva verksamheten.

Ansökan skall vara tillräckligt preciserad för att tillsynsmyndigheten skall kunna bedöma de hygieniska riskerna med verksamheten. Den skall innehålla följande uppgifter:

- sökandens namn, postadress, personnummer/organisationsnummer och telefonnummer,
- det slags hantering som ansökan avser, innefattande bl.a. uppgift om varusortiment,
- vilka utrymmen sökanden förfogar över för förvaring av de livsmedel som hanteringen avser, och
- de ytterligare uppgifter som tillsynsmyndigheten anser behövs för att kunna bedöma ansökan. (*LIVSFS 2002:51*).

36 § Tillsynsmyndigheten får bevilja tillstånd att bedriva verksamhet på ett annat ställe än i en livsmedelslokal endast om det finns förutsättningar för att en god livsmedelshygien skall kunna upprätthållas med hänsyn till verksamhetens art och omfattning. (*LIVSFS 2002:51*).

³ Rubriken införd genom LIVSFS 2002:51.

37 § Beslut om tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen skall innehålla åtminstone följande uppgifter:

- tillståndshavarens namn, postadress, personnummer/organisationsnummer och telefonnummer,
- den hantering som tillståndet avser,
- eventuella villkor för tillståndet, och
- eventuell tidsbegränsning av tillståndet. (*LIVSFS 2002:51*).

38 § Bevis att tillstånd beviljats skall på begäran visas upp i original för tillsynsmyndigheten vid varje tillfälle då verksamheten bedrivs. (*LIVSFS 2002:51*).

Dispens

39 §⁴ Livsmedelsverket kan besluta om undantag (dispens) från dessa föreskrifter.

Dessa föreskrifter (*LIVSFS 2002:45*) träder i kraft den 1 januari 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter (*SLV 1972:38*) om glassvaror m.m., Livsmedelsverkets föreskrifter (*SLVFS 1973:1*) om spannmåls- och bageriprodukter och Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (*SLVFS 1994:44*) om svamp och svampprodukter upphör att gälla.

Dessa föreskrifter (*LIVSFS 2002:51*) träder i kraft den 1 april 2003, då Livsmedelsverkets allmänna tillämpningsföreskrifter och allmänna råd (*SLVFS 1984:8*) upphör att gälla.

Ikraftträdandet av dessa föreskrifter (*LIVSFS 2002:51*) medför inte att tillstånd som beviljats enligt äldre bestämmelser upphör att gälla.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)

⁴ Tidigare betecknad 32 §.

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 klädda 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 klädda 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 avlämnande fartygets tankar.
Dokumentationen skall på begäran kunna uppvisas för tillsynsmyndighet.

Lista över godtagbara föregående laster

Bulktransport med fartyg av råsocker som skall genomgå raffineringprocess

Bulktransport med fartyg av råsocker får ske i tankar som inte uteslutande används för livsmedelstransport om följande krav är uppfyllda:

1. Vid transport av råsocker som först efter en fullständig och effektiv raffineringprocess är avsett som livsmedel eller som ingrediens i livsmedel skall
 - a) tankar före lastning effektivt rengöras för att avlägsna rester av föregående last och andra föroreningar.
 - b) det gods som transporteras i den transport som omedelbart föregår råsockertransporten inte ha varit i flytande form i bulklast.
2. Det livsmedelsföretag som bär ansvar för sjötransport av råsocker skall tillhandahålla dokumentation som i detalj redogör för den last som direkt föregående transporterats i den berörda tanken, samt för typ och effektivitet av den rengöring som utfördes före transport av råsocker. Dokumentationen skall medfölja godset under hela transporten till raffinaderiet där en kopia av den skall finnas. Dokumentationen skall märkas tydligt med permanent skrift på ett eller flera av gemenskapens språk. ”Denna produkt skall raffineras innan den används som livsmedel”. Dokumentationen skall på begäran kunna överlämnas till tillsynsmyndigheten.
3. Råsocker som har transporterats till sjöss i tankar som inte uteslutande är avsedda för livsmedelstransport skall genomgå en fullständig och effektiv raffineringprocess innan det får anses lämpligt som livsmedel eller livsmedelsingrediens.
4. De företag som bär ansvaret för transport skall i sin egenkontroll betrakta den rengöring som ägt rum före lastningen av råsockret som en kritisk punkt i överensstämmelse med Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1990:10) om livsmedelstillsyn m.m. De företag som svarar för raffinering skall beakta typen av den föregående lasten när det gäller det raffinerade sockrets livsmedelssäkerhet och oskadlighet.

⁵ Bilagan införd genom SLVFS 1998:22.

Allmänna krav på verksamheter som bedrivs på ett annat ställe än i en livsmedelslokal

1. Utrymmen och automater för livsmedel skall så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hålla rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för kontaminering, särskilt genom skadedjur och andra djur, undviks.
2. Livsmedel som saluhålls från en livsmedelsautomat skall vara färdigförpackade, utom om det är fråga om frukt eller drycker.
3. När det är nödvändigt skall särskilt följande krav uppfyllas.
 - a) Det skall finnas lämpliga anordningar för att tillräcklig personlig hygien skall kunna upprätthållas. Detta inkluderar anordningar för hygienisk tvättning och torkning av händer, toalett och utrymmen för ombyte av kläder.
 - b) Ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall vara i gott skick och lätta att rengöra och vid behov desinficera. Släta, tvättbara och giftfria material skall användas.
 - c) Det skall finnas tillräckliga rengöringsmöjligheter och, när det är nödvändigt, också möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.
 - d) Om rengöring såsom rensning, tvättning och sköljning av livsmedlen ingår som en del i verksamheten, skall lämpliga åtgärder vidtas så att detta sker på ett hygieniskt sätt.
 - e) Det skall finnas tillräcklig tillgång till varmt och/eller kallt vatten av dricksvattenkvalitet.
 - f) Det skall finnas tillräckliga möjligheter och/eller anordningar för hygienisk förvaring och bortforsling av farliga och/eller oätliga ämnen och av fast och flytande avfall.
 - g) Det skall finnas tillräckliga anordningar för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och för att kontrollera den.
 - h) Livsmedlen skall placeras så att risken för förorening undviks så långt det är praktiskt möjligt.

⁶ Bilagan införd genom LIVSFS 2002:51.