

Statens livsmedelsverks författningssamling



ISSN 0346-119X

Statens livsmedelsverks kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelslokaler;

SLV FS 1996:6

(H 70)

Utkom från trycket
1996-06-14

beslutad den 10 maj 1996.

Med stöd av 37 och 45 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ meddelar Statens livsmedelsverk följande regler.

OMFATTNING

1 § Denna kungörelse innehåller allmänna regler om livsmedelslokaler. Finns i andra kungörelser som Livsmedelsverket beslutat särskilda regler om livsmedelslokaler skall dessa tillämpas i stället för reglerna i denna kungörelse.

Allmänna råd

Grundläggande bestämmelser om livsmedelslokaler finns i 22-23 §§ livsmedelslagen och 35-44 §§ livsmedelsförordningen. Där finns definition av begreppet livsmedelslokal, krav på godkännande, regler om anmälningsplikt vid överlåtelse m.m.

GODKÄNNANDE AV LIVSMEDELSLOKAL

2 § Godkännande av livsmedelslokal erfordras inte för sådant försäljningsställe som avses i 5 kap 2 § alkohollagen (1994:1738).

¹Förordningen omtryckt 1990:310, 37 § ändrad 1993:1376. Jfr rådets direktiv 93/43/EEG (EGT nr L 175, 19.7.1993, s. 1).

Allmänna råd

Paragrafen syftar på Systembolagets butiker och utlämningsställen.

3 § Ansökan om godkännande av livsmedelslokal skall innehålla följande upplysningar:

1. Uppgifter om namn, adress och personnummer eller organisationsnummer för den som ansöker om godkännande samt för fastighetens ägare.
 2. Uppgifter om lokalens belägenhet, fastighetens beteckning och adress.
 3. Uppgifter om ändamålet med och omfattningen av den avsedda verksamheten.
 4. Skalenlig ritning över lokalen samt beskrivning av dess utformning och inredning.
 5. Uppgift om lokalen blivit färdigställd eller när så beräknas ske.
- Beträffande upplysningar i ansökan om godkännande av livsmedelslokal i fordon finns bestämmelser i 23 §.

Allmänna råd

Av 41 § livsmedelsförordningen framgår att ansökan skall göras skriftligen hos den myndighet som prövar godkännandet.

Myndigheten kan med stöd av 26 § livsmedelslagen begära ytterligare upplysningar utöver de som angetts ovan, om det behövs för prövningen av frågan om godkännande eller för den tillsyn som avses bedrivas beträffande verksamheten. Exempel på underlag för godkännandeprovningen som kan begäras särskilt är

- kortfattad teknisk beskrivning beträffande ytmaterial på golv, väggar, tak och inredning,
- översiktlig redovisning av vatten-, avlopps- och ventilationsinstallationer,
- om tillverkning eller beredning förekommer, kortfattad beskrivning av produktion och produktflöden,
- redovisning av avfallshantering.

Det är ofta praktiskt att handläggningen av ansökan om godkännande innefattar ett förberedande stadium som utmynnar i att den handläggande tjänstemannen avfattar ett granskningsutlåtande vilket tillställs sökanden för synpunkter. Räkning på avgiften för godkännandeprovningen, fastställd enligt 11 § Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m. m., kan lämpligen överlämnas tillsammans med granskningsutlåtandet. Sedan lokalen färdigställts och myndigheten besiktat den beslutar myndigheten i frågan om godkännande.

Godkännandet kan förenas med villkor enligt 37 § livsmedelsförordningen. Villkoren kan exempelvis innehålla begränsningar av hanteringens omfattning eller av det antal personer som stadigvarande får sysselsättas i lokalen, om detta är motiverat med hänsyn till utrymmet eller andra förhållanden.

4 § Om ansökan inte innehåller de uppgifter som anges i 3 eller 23 §§, eller om sökanden inte inkommer med uppgifter som särskilt begärts av den myndighet som har att pröva godkännandet, och vilka behövs för prövningen, kan myndigheten förelägga sökanden att komplettera ansökan inom viss tid vid påföljd att ansökan annars avslås.

5 § Den myndighet som meddelar ett beslut om godkännande av livsmedelslokal skall utfärda ett bevis härom. Beviset skall innehålla följande uppgifter:

1. Lokalens belägenhet, fastighetsbeteckning och adress.
2. Namn och adress för verksamhetens innehavare.
3. Ändamålet med och omfattningen av den verksamhet för vilket lokalen godkänns.
4. I förekommande fall de villkor som godkännandet förenats med.

För bevis om godkännande av livsmedelslokal i fordon finns bestämmelser i 24 §.

Beviset skall förvaras i lokalen och på anmodan uppvisas för tillsynsmyndighet.

6 § Den myndighet som har att pröva frågan om godkännande kan medge att en lokal, som ännu inte är helt färdigställd, får tas i bruk för sitt ändamål innan den blivit godkänd. En förutsättning för sådant medgivande är att de åtgärder som kvarstår uppenbarligen har ringa betydelse ur livsmedelshygienisk synpunkt.

I fråga om färdigställd lokal som skall godkännas av en sådan kommunal nämnd som utövar tillsyn enligt livsmedelslagen, kan medgivande att lokalen får tas i bruk för sitt ändamål lämnas i avvaktan på nämndens beslut.

Beträffande godkänd lokal kan tillsynsmyndigheten medge att lokalen tillfälligt får användas för annat ändamål än det som angetts i godkännandet.

Medgivande enligt denna paragraf skall tidsbegränsas, vara skriftligt och kan förenas med villkor.

Allmänna råd

Paragrafen anger vissa undantag från bestämmelsen i 37 § livsmedelsförordningen, som stadgar att en livsmedelslokal inte får tas i bruk förrän lokalen med dess inredning blivit färdigställd och godkänd för sitt ändamål.

Andra stycket innebär att en kommunal nämnd kan delegera åt en tjänsteman eller ledamot i nämnden att medge att lokaler får tas i bruk i avvaktan på ett beslut om godkännande fattas vid nämndens sammanträde.

Tredje stycket avser exempelvis det fall att en som för skolmåltidsverksamhet godkänd lokal skall användas för annan livsmedelshantering viss kväll. Om lokalen permanent skall användas för annat ändamål bör en förnyad godkännandeprövning ske.

ALLMÄNNA KRAV FÖR GODKÄNNANDE AV LIVSMEDELS- LOKAL

7 § En livsmedelslokal får godkännas endast om lokalens konstruktion, utformning och inredning är sådan att en god livsmedelshygien kan upprätthållas med hänsyn till verksamhetens art och omfattning. Bland annat skall följande krav vara uppfyllda.

1. Lokalens konstruktion, utformning och inredning skall skydda mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga material, avgivande av partiklar till livsmedel och bildande av kondens eller oönskat mögel på ytor.

2. Lokalens konstruktion, utformning och inredning skall möjliggöra god livsmedelshygien. Detta innebär bland annat att korskontamination mellan livsmedel, utrustning, inventarier, vatten, luft och personal skall förhindras. Även föroreningar från yttre källor, såsom insekter och andra skadedjur, skall förhindras.

3. Lokalens konstruktion, utformning och inredning skall möjliggöra effektiv rengöring och, vid behov, desinficering. Detta innebär bland annat att inredningen antingen skall sluta tätt mot golv eller vägg, eller vara så beskaffad att underliggande eller bakomvarande utrymmen lätt kan rengöras.

4. Där så erfordras skall finnas kyl- och frysutrymmen, anordningar för infrysning och upptining samt för varmhållning och nedkylning. Lokalens konstruktion, utformning och inredning skall i övrigt vara sådan att lämpliga temperaturförhållanden kan upprätthållas.

5. Tillfredställande dagsljus eller belysning skall finnas.

6. Tillfredställande ventilation skall finnas. Mekanisk luftströmning från förorenat till rent område skall undvikas. Kondensutfällning skall förhindras. Ventilationssystemet skall vara så utformat att filter och andra delar som behöver rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.

7. Det skall finnas tillgång till rinnande kallt och varmt vatten av erforderlig mängd och kvalitet.

8. Det skall finnas lämpligt placerade tvättställ för handtvätt. De skall ha rinnande kallt och varmt vatten och vara utrustade med tvålautomat och ändamålsenlig anordning för hygienisk torkning av händer, exempelvis handdukar för engångsbruk.

9. Det skall om så erfordras finnas särskilt utrymme för rensning, sköljning eller tvättning av grönsaker, rotfrukter, potatis och liknande.

10. Lämpliga anordningar för rengöring och, om så erfordras, desinficering av utrustning och arbetsredskap skall finnas.

11. Det skall finnas ett tillräckligt antal toaletter försedda med möjlighet till handtvätt. Toalett får inte stå i direkt förbindelse med utrymme där livsmedel hanteras.

12. Avlopp med tillräcklig kapacitet skall finnas och vara så placerade, konstruerade och utformade att risk för förorening av livsmedel inte föreligger.

13. Det skall finnas ett särskilt utrymme av tillfredställande beskaffenhet för personalens ombyte och förvaring av kläder. Gångkläder och arbetskläder skall kunna förvaras åtskilda.

14. Där så erfordras skall finnas tillräckliga utrymmen för förvaring av livsmedel och förpackningsmaterial samt anordning för lastning och lossning.

15. Där så erfordras skall finnas utrymme för förvaring av städredskap samt rengörings- och desinfektionsmedel. Städutrymme skall vid behov vara försett med utslagsvask med rinnande varmt och kallt vatten.

16. Där så erfordras skall finnas utrymmen för förvaring av returemballage, torrt avfall samt ruttnande och vått avfall. Utrymme för ruttnande och vått avfall skall vara avskilt, lätt rengörbart och ventilerat samt medge kyl förvaring.

SÄRSKILDA KRAV FÖR GODKÄNNANDE AV TILLVERKNINGSLOKALER M.M.

8 § Om lokalen är avsedd för framställning eller beredning av livsmedel gäller för godkännande följande krav utöver kraven i 7 §.

1. Ytor i lokalen skall vara släta, täta och lätta att rengöra och om så erfordras, lätta att desinficera. Detta gäller såväl golv, dörrar och fönster som ytor på utrustning, samt väggar intill en höjd som är hygieniskt motiverad med hänsyn till hanteringen och, om så erfordras, innertak. Golv skall vara försedda med tillräckliga avlopp och ha tillfredställande lutning mot golvbrunn.

2. Innertak och installationer som är fästade i tak skall vara utformade, konstruerade och behandlade så att inte smuts ansamlas och att kondensbildning, uppkomst av mögel och avgivande av partiklar begränsas.

3. Om det i lokalen finns fönster som kan öppnas mot omgivningen, skall de vara försedda med insektsnät som lätt kan avlägsnas för rengöring.

4. Råvaror skall allt efter verksamhetens art förvaras i särskilt, för ändamålet avsett utrymme på sådant sätt att råvarorna inte utsättes för förorening eller annan menlig påverkan eller själva menligt påverkar livsmedel.

5. I lokal där oförpackade kött- eller fiskvaror hanteras skall berednings- och arbetsbord vara korrosionsresistent samt slätt och ogenomträngligt för väta. Styckningsbord och huggblock får dock vara av bokträ eller motsvarande material utan beläggning, under förutsättning att de är lätt rengörbara. Saltningsskar skall vara av rostfri plåt eller annat lämpligt material. Krok för upphängning av kött skall vara av rostfritt stål eller annat lämpligt material samt vara lätt löstagbar och anbragd så att köttet hänger fritt.

6. Om så erfordras skall finnas enligt 17 § särskilt avsett utrymme för plockning och urtagning av fågel eller avhudning och urtagning av vilt och kanin.

SÄRSKILDA KRAV FÖR GODKÄNNANDE AV FÖRSÄLJNINGS- LOKAL

9 § Till lokal eller betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av oförpackade köttvaror skall höra särskilt kylutrymme och, om styckning sker, erforderligt styckningsutrymme. Mot kundsidan skall finnas kyld försäljningsdisk. Köttvaror får inte förpackas i sådan lokal eller avdelning på annat ställe än i särskilt utrymme eller på särskild arbetsplats.

10 § Till lokal eller betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av oförpackade fiskvaror skall höra särskilt kylutrymme och, om rensning sker, erforderligt rensutrymme. Utrymmena skall i erforderlig omfattning vara försedda med anordning för vattenspolning. Mot kundsidan skall finnas kyld försäljningsdisk som medger isning.

11 § Till lokal eller betjäningsavdelning för saluhållande huvudsakligen av bröd eller annat bakverk skall höra särskilt kylt utrymme för förvaring av värmekänsliga produkter.

12 § Betjäningsavdelning för saluhållande av oförpackade livsmedel skall vara avskild från omgivande utrymme och mot kundsidan vara försedd med försäljningsdisk, som är så anordnad att allmänheten inte får tillträde till betjäningssidan.

13 § Vid försäljningsdisk för oförpackade livsmedel skall finnas varuskydd av glas eller annat ändamålsenligt material.

Bestämmelsen gäller inte försäljningsdisk för färska bär, grönsaker, frukt, rotfrukter, potatis, svamp eller ägg.

14 § I lokal för saluhållande skall ytor på försäljningsdisk, hylla och skyltbord, som används för uppläggnig av oförpackade livsmedel, samt rensbänk för fisk vara belagda med ett korrosionsresistent material som är slätt och ogenomträngligt för väta. De nämnda anordningarna skall i försäljningslokal för fiskvaror vara så anordnade att spillvatten lätt rinner av till golvbrunn eller uppsamlingskärl som är lämpligt för ändamålet.

LOKALHYGIEN

15 § Lokalen med dess inredning och utrustning skall hållas i gott skick och regelbundet rengöras så att livsmedel som hanteras i lokalen inte menligt påverkas.

Denna rengöring skall omfatta moment som från livsmedelshygienisk synpunkt är motiverade för att minimera riskerna för personer som är allergiska eller på annat sätt överkänsliga mot vissa livsmedelsingredienser.

16 § Lådor, pallar, kartonger, backar, säckar och liknande samt utrustning får inte placeras så att livsmedel kan förorenas eller att rengöring försvåras eller ventilationen påverkas.

Om så erfordras skall fönster i ytterväggar hållas stängda och låsta under tid då oförpackade livsmedel hanteras i lokalen.

17 § Plockning och urtagning av fågel samt avhudning och urtagning av vilt och kanin får i livsmedelslokal endast utföras i helt avskilt utrymme.

18 § Hundar, katter eller andra ovidkommande djur får inte medföras eller tillåtas uppehålla sig i livsmedelslokal. Föreståndare för serveringslokal kan dock medge att synskadad medför leddhund i lokalen.

Tobaksrökning är förbjuden i alla till livsmedelslokal hörande utrymmen utom serveringslokal och personalrum.

19 § Personaltoalett i livsmedelslokal får inte annat än i undantagsfall upplåtas till personer som inte tillhör personalen.

Allmänna råd

Med personal avses i första hand livsmedelspersonal. Vid mindre anläggningar, med högst omkring femton arbetstagare, kan dock accepteras att personaltoalett används gemensamt av livsmedelspersonal och annan personal, under förutsättning att några särskilda hygieniska risker därmed ej föreligger.

20 § I livsmedelslokal får inte hanteras annat kött än sådant som visas ha godkänts vid köttbesiktning.

Bestämmelsen gäller inte

1. för hantering av kött av småvilt och rådjur, under förutsättning att hanteringen sker åtskild i tid eller rum från övrig hantering i lokalen. Om hanteringen sker åtskild i tid skall lokalen noggrant rengöras innan den åter används för hantering av andra livsmedel,

2. för sådan hantering av fjäderfäkött som avses i 2 kap 3 § första stycket första punkten Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:11) med föreskrifter och allmänna råd om slakt m.m. av fjäderfä,

3. för sådan hantering av tamkaninkött som avses i 3 kap 2 § första stycket andra punkten Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1994:42) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamkanin och hantering av färskt tamkaninkött.

Allmänna råd

Bestämmelserna innebär att t ex obesiktigat kött från s.k. husbehovs-slaktade djur av tamboskap och hägnat vilt, inte får tas in i en godkänd livsmedelslokal (exempelvis styckningslokal, butik eller liknande) för att där styckas, malas, rökas eller hanteras på något annat sätt. Detsamma gäller för obesiktigat kött av frilevande storvilt (älg, dov- och kronhjort, vildsvin och björn) samt för obesiktigat renkött. För att kött av ovan nämnda djurslag skall få hanteras, till exempel rökas, i livsmedelslokal krävs att den som lämnar in köttet genom följesedel, intyg eller liknande visar att köttet har besiktigats. Rutiner för att utföra och dokumentera sådana kontroller tas lämpligen in i företagets egenkontrollprogram.

Det bör observeras att förbudet mot hantering av obesiktigat kött gäller även i det fall en livsmedelslokal tidigare har blivit godkänd för sådan hantering. Förbudet i kungörelsen har således företräde framför vad som angetts i ett godkännandebeslut. Tillsynsmyndigheten bör i ett sådant fall uppmana verksamhetens innehavare att upphöra med hantering av obesiktigat kött samt, om uppmaningar om detta inte efterföljs, utfärda ett vitesförbud mot hanteringen.

Andra stycket första punkten i paragrafen innebär att kött av småvilt (t ex hare, vildkanin och fågel) samt av rådjur får hanteras, t ex rökas, i en godkänd livsmedelslokal under iakttagande av angivna särskilda försiktighetsmått. Samma försiktighetsmått bör tillämpas för kött av samtliga djurslag som godkänts vid köttbesiktning och som privatpersoner därefter lämnar in för viss hantering i livsmedelslokal, exempelvis rökning, och som därefter återtas av inlämnaren.

21 § I lokal där livsmedel hanteras eller i utrymme som står i direkt förbindelse med lokalen får inte användas eller förvaras

1. produkt som enligt 8 § förordningen (1985:835) om kemiska produkter skall klassificeras som livsfarlig, mycket farlig eller farlig,

2. livsmedelstillsats som inte godkänts för något av de livsmedel som hanteras i lokalen,

3. berikningsmedel för vilket tillstånd inte finns för användande i något av de livsmedel som hanteras i lokalen,

4. bekämpningsmedel eller annat främmande ämne som inte omfattas av första punkten men vars förekomst i livsmedel begränsats,

5. livsmedel som inte är avsett att användas i den i lokalen bedrivna verksamheten,

6. utrustning, material, föremål eller annan vara som är ovidkommande för den i lokalen bedrivna verksamheten.

Utan hinder av första stycket får i lokalen eller angränsande utrymme förvaras vara, som normalt ingår i en i lokalen bedriven livsmedelshandling enligt vedertagen metod eller som uppenbarligen fordras för underhåll, rengöring eller annan skötsel av lokalen samt av dess inredning och övriga utrustning. Förutsättning härför är att varan förvaras i särskilt utrymme och att den är märkt på lämpligt sätt.

Bestämmelserna i första stycket skall inte heller hindra saluhållande i livsmedelsbutik av sådana kemiska produkter, djurföda, krukväxter och jord som normalt ingår i en livsmedelsbutiks sortiment. Förutsättning härför är att dessa varor inte förvaras i utrymmen där livsmedel styckas, bereds eller förpackas, samt även i övrigt hålls väl avskilda från livsmedlen. Kemiska produkter, djurföda och jord skall dessutom alltid vara förpackade.

Allmänna råd

Enligt Kemikalieinspektionens föreskrifter (KIFS 1986:3) om klassificering och om märkning vid överlåtelse av hälsofarliga kemiska produkter skall förpackningar innehållande livsfarliga, mycket farliga och farliga produkter vara märkta med bl a riskupplysning innefattande farosymbol (dödskalle, frätsymbol eller andreaskors).

LIVSMEDELSLOKAL I FORDON

22 § Ansökan om godkännande av livsmedelslokal i fordon skall göras av den som avser att bedriva verksamhet i lokalen. Fråga om godkännande av livsmedelslokal i fordon prövas av den kommunala nämnd som utövar tillsyn enligt livsmedelslagen i fordonsägarens hemortskommun eller, efter överenskommelse mellan nämnderna, i den kommun fordonet huvudsakligen används, eller avses att användas, för livsmedelshandling. Om fordonsägaren flyttar eller den huvudsakliga verksamheten förläggs till annan kommun än den som meddelat godkännandet skall det anses meddelat av nämnden i den nya kommunen.

Allmänna råd

Första meningen innebär att myndigheten inte skall pröva exempelvis ansökningar om godkännande av livsmedelslokal i fordon från ett företag som utrustar fordon men som inte själv avser att bedriva verksamhet med livsmedelshantering i fordonen. Det bör observeras att om ett fordon godkänts i en viss kommun, och fordonsägaren flyttar eller verksamheten där-efter huvudsakligen förläggs till en annan kommun, kan den kommunala nämnden i den senare kommunen inte utan vidare besluta om nya villkor för, eller andra inskränkningar i, det meddelade godkännandet. För att man skall kunna ta upp en fråga om att begränsa ett beslutat godkännande krävs att omständigheterna är sådana att det i och för sig skulle vara möjligt att återkalla godkännandet med stöd av 44 § livsmedelsförordningen, till exempel att verksamheten, lokalen eller dess inredning väsentligt ändrats.

23 § Ansökan om godkännande av livsmedelslokal i fordon skall innehålla följande upplysningar

1. Uppgifter om namn, adress och personnummer eller organisationsnummer för den som ansöker om godkännande.
2. Fordonets registreringsnummer eller motsvarande uppgift samt fordonets stationeringsort.
3. Uppgifter om ändamålet med och omfattningen av den avsedda verksamheten, innefattande bland annat uppgifter om varusortiment.
4. Uppgift om fordonet är avsett för ambulerande försäljning eller för användning med en fast uppställningsplats.
5. Ritning över lokalen samt beskrivning av dess utformning och inredning.
6. Uppgift om vilka utrymmen för rengöring och förvaring enligt 25 § som finns.

Allmänna råd

Med ambulerande försäljning avses att fordonet flyttas med korta tidsintervaller för att en bofast kundkrets skall kunna uppsökas. Så är fallet exempelvis med vissa glassbilar och varubussar.

24 § I bevis om godkännande av livsmedelslokal i fordon skall i stället för de i 5 § angivna uppgifterna framgå följande

1. fordonets registreringsnummer eller motsvarande uppgift,
2. fordonets stationeringsort,
3. namn, hemvist och postadress för fordonets ägare och verksamhetens innehavare,
4. det ändamål för vilket lokalen i fordonet har godkänts, innefattande uppgift om fordonet är avsett för ambulerande försäljning eller för användning med en fast uppställningsplats,
5. särskilda villkor för beredning av livsmedel,

6. uppgift om utrymmen för förvaring och rengöring enligt 25 §,
7. erinran om krav på särskilt tillstånd i vissa fall enligt 27 §,
8. förekommande skyldighet att uppvisa fordonet för inspektion enligt 26 §,
9. de övriga villkor för nyttjande av lokalen i fordonet som kan ha beslutats.

25 § Godkännande av livsmedelslokal i fordon får endast meddelas om den sökande i erforderlig omfattning förfogar över utrymme för förvaring av de livsmedel som skall hanteras i lokalen samt utrymme för rengöring av fordon, utrustning och dylikt.

26 § Beslut om godkännande av livsmedelslokal i fordon får förenas med villkor att fordonet efter viss tid skall visas upp för inspektion.

27 § För uppställning av fordon krävs särskilt tillstånd av den kommunala nämnden i varje kommun där fordonet skall ställas upp. Vid prövning av sådant tillstånd skall beaktas om platsen för uppställning är lämpligt från livsmedelshygienisk synpunkt, om den sökande i erforderlig omfattning förfogar över de biutrymmen som anges i 25 § och om det finns förutsättningar för god personlig hygien, bland annat tillgång till toalett.

Den kommunala nämnden kan besluta att tillstånd enligt första stycket inte behövs för uppställning på salutorg, marknadsplats eller annan upplåten försäljningsplats.

Allmänna råd

Tillstånd för uppställning fordras inte vid ambulerande försäljning.

28 § En livsmedelslokal i ett fordon får godkännas endast om fordonets konstruktion, utformning och inredning är sådan att en god livsmedelshygien kan upprätthållas med hänsyn till verksamhetens art och omfattning. Det innebär bland annat att kraven i 29-35 §§ skall vara uppfyllda.

29 § Fordon ska utformas och konstrueras på sådant sätt att livsmedel inte förorenas eller påverkas av insekter och andra skadedjur.

Livsmedelsutrymmet i fordonet skall vara utformat så att det under färd kan hållas helt slutet.

Dörrar och luckor i livsmedelsutrymmet skall ha tätningsslistor. Finns ventilationsanordning skall den ha utbytbar dammfilter och vara anordnad så att det inte blir undertryck i livsmedelsutrymmet under färd. Om förbindelse finns mellan förarutrymme och livsmedelsutrymme skall tättslutande dörr finnas mellan utrymmena.

30 § Golv, väggar och tak samt bord, hyllor och annan fast inredning i livsmedelsutrymmet skall vara lätt rengörbara och utgöras av icke vätskeabsorberande material som är anpassat till utrymmets användning.

Ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall vara släta, täta, lätta att rengöra och om nödvändigt desinficera.

I utrymme för hantering av oförpackad köttvara eller av annan oförpackad fiskvara än hel färsk fisk skall väggar, tak och inredning vara släta, täta och tvättbara. Ytan bör ha ljus färg.

Utrymme för isad fiskvara skall ha ändamålsenlig anordning för avrinning och uppsamling av smältvatten.

31 § Det skall finnas förutsättningar för att upprätthålla god personlig hygien. Fordonet skall ha lämplig och lätt tillgänglig anordning för handtvättning. Utrymme för hantering av oförpackade livsmedel skall ha anordning för handtvättning i eller omedelbart intill utrymmet och ha en fast monterad vattenbehållare av erforderlig storlek. Anordning för handtvättning skall ha rinnande såväl varmt som kallt vatten, såvida det inte är uppenbart onödigt.

Om så erfordras skall det finnas anordningar för sköljning av grönsaker och motsvarande.

33 § Det skall finnas tillräckliga anordningar för rengöring av arbetsredskap och utrustning.

34 § Det skall om så erfordras finnas tillräckliga möjligheter för förvaring av avfall.

35 § Om så erfordras skall finnas kyl och frys, vars temperatur skall kunna kontrolleras.

36 § Livsmedelslokal i fordon skall hållas ren och underhållas så att livsmedel inte utsätts för menlig påverkan. Livsmedel skall placeras på så sätt att risken för föroreningar undviks så långt det är praktiskt möjligt.

När fordonet stannas eller parkeras för saluhållande, skall undvikas starkt trafikerade eller andra platser där livsmedlen lätt kan förorenas av damm eller utsättas för annan menlig påverkan.

Vid saluhållandet skall dörr mellan förarutrymme och livsmedelsutrymme om möjligt hållas stängd.

DISPENS

37 § Livsmedelsverket kan medge undantag (dispens) från bestämmelserna i denna kungörelse.

Denna kungörelse träder i kraft den 1 juli 1996.

ARNE KARDELL

Per Mattsson
(Tillsynsenhet 2)

