

Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller följande ändringar LIVSFS 2006:2, 2006:9, 2006:17, 2007:6, 2007:13, 2008:15, 2009:5 och 2009:12. Föreskrifterna är beslutade med stöd av 2, 3, 5, 6, 12, 13, 14 och 40 §§ livsmedelsförordningen (2006:813).

Omfattning

1 § Dessa föreskrifter innehåller vissa regler om livsmedelshygien och godkännande och registrering av anläggningar m.m. Reglerna kompletterar främst

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien¹ och
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung².

Grundläggande regler som rör livsmedel finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet³.

Ytterligare regler om livsmedelshygien finns bland annat i andra EG-förordningar och i andra föreskrifter beslutade av Livsmedelsverket.

2 § *har upphävts genom (LIVSFS 2007:6).*

3 § Begreppen livsmedel och livsmedelsföretagare ska i dessa föreskrifter gälla även i fråga om vatten som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten samt i fråga om snus och tuggtobak.

¹ EUT L 139, 30.4.2004, s. 1, rättelse L 226, 25.6.2004, s. 3, Celex 32004R0852.

² EUT L 139, 30.4.2004, s. 55, rättelse L 226, 25.6.2004, s. 22, Celex 32004R0853.

³ EUT L 31, 1.2.2002, s. 1, Celex 32002R0178, ändrad genom Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1642/2003 (EUT L 245, 29.9.2003, s. 4, Celex 32003R1642).

Godkännande och registrering av anläggningar

4 § har upphävts genom (LIVSFS 2009:5)

5 § har upphävts genom (LIVSFS 2009:5)

Krav på registrering av anläggningar

6 § Producenter som enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 levererar groddar direkt

- till konsumenter eller
- till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter

ska anmäla sina anläggningar till kontrollmyndigheten så att de kan registreras.

7 § Utöver vad som framgår av artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien ska livsmedelsföretagare se till att deras anläggningar registreras om de bedriver någon av följande verksamheter:

- verksamhet som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten, eller
- beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak. (LIVSFS 2009:5).

Ansökan om godkännande av anläggningar

8 §⁴ Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet som omfattas av krav på godkännande enligt förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ska skriftligen ansöka om godkännande av anläggningen hos kontrollmyndigheten i den eller de kommuner där verksamheten kommer att bedrivas. Om Livsmedelsverket är kontrollmyndighet ska ansökan dock ges in till verket. (LIVSFS 2009:5).

9 § En ansökan om godkännande av en anläggning ska innehålla följande:

1. Uppgift om livsmedelsföretagarens namn och adress samt organisationsnummer, personnummer eller samordningsnummer.
2. Uppgift om lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas.
3. En beskrivning av verksamhetens art och omfattning.

⁴ Ändringen innebär att andra stycket upphävts.

En ansökan från en juridisk person ska vara undertecknad av behörig företrädare.

Livsmedelsföretagaren ska lämna de kompletterande uppgifter som kontrollmyndigheten begär.

(LIVSFS 2009:5)

10 § *har upphävts genom (LIVSFS 2009:5)*

11 § Livsmedelsföretagare ska, om inte annat följer av 11 a §, skriftligen anmäla sina anläggningar till kontrollmyndigheten så att de kan registreras. Anmälan ska ges in

- till länsstyrelsen i det eller de län där verksamhet i form av primärproduktion kommer att bedrivas,
- till Livsmedelsverket om verket är kontrollmyndighet, och
- i övriga fall till kontrollmyndigheten i den eller de kommuner där verksamheten kommer att bedrivas. *(LIVSFS 2009:5).*

11 a § Anläggningar med mobil verksamhet ska skriftligen anmälas till kontrollmyndigheten i den kommun eller i det län där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas, eller till Livsmedelsverket om verket är kontrollmyndighet. Anläggningar som är registrerade eller godkända i en medlemsstat inom Europeiska unionen eller i en stat som är ansluten till EES-avtalet behöver dock inte anmälas.

(LIVSFS 2009:5)

12 § En anmälan för registrering av en anläggning ska innehålla följande:

1. Uppgift om livsmedelsföretagarens namn och adress samt organisationsnummer, personnummer eller samordningsnummer.
2. Uppgift om lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas.
3. En beskrivning av verksamhetens art och omfattning.
4. I förekommande fall uppgift om hur länge livsmedelstagaren vill ha anläggningen registrerad.

En anmälan från en juridisk person ska vara undertecknad av behörig företrädare.

(LIVSFS 2009:5)

13 § En verksamhet får påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering kommit in till kontrollmyndigheten. Om kontrollmyndigheten registrerar anläggningen innan dessa två veckor gått, får verksamheten dock påbörjas i och med registreringen.

Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i en mobil anläggning ska vid kontroll kunna visa för kontrollmyndigheten att den verksamhet som bedrivs har registrerats eller godkänts. (*LIVSFS 2009:12*)

Allmänna bestämmelser

Anvisningar för förvaring och användning

14 § Livsmedelsföretagare ska följa sådana speciella anvisningar för förvaring eller användning som avses i 16 § sjätte punkten Livsmedelsverkets föreskrifter (*LIVSFS 2004:27*) om märkning och presentation av livsmedel.

Ommärkning med nytt datum av färdigförpackade livsmedel som inte förpackas om⁵

15 § Färdigförpackade livsmedel som märkts med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag, och som inte förpackats om enligt 15 a §, får inte märkas om med ett senare datum.

Om färdigförpackade livsmedel som märkts med bäst före-datum eller sista förbrukningsdatum genomgår en behandling som förlänger hållbarheten får de dock märkas om med senare datum. Om livsmedlen djupfrysas måste detta ske innan livsmedlen kommit till en anläggning som saluhåller livsmedlen direkt till enskilda konsumenter.

(*LIVSFS 2008:15*).

Omförpackning av färdigförpackade livsmedel⁶

15 a § Färdigförpackade livsmedel får förpackas om endast i samband med att

1. förpackningsmaterialet har blivit oavsiktligt skadat,
2. livsmedlet delas, skivas eller liknande, eller
3. livsmedlet bearbetas enligt definitionen i artikel 2.1 m i förordning (EG) nr 852/2004; djupfrysning ingår inte i sådan bearbetning.

(*LIVSFS 2008:15*).

⁵ Rubriken ändrad genom *LIVSFS 2008:15*.

⁶ Rubriken införd genom *LIVSFS 2008:15*.

Ommärkning med nytt datum av färdigförpackade livsmedel som förpackats om⁷

15 b § Om ett livsmedels hållbarhet eller beskaffenhet i övrigt försämras i samband med skada, omförpackning eller sådana åtgärder som avses i 15 a § 2 och 3, ska märkningen med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag anpassas efter detta.

Ett färdigförpackat livsmedel som förpackats om enligt 15 a § får märkas om med senare bäst före-dag eller sista förbrukningsdag endast om det genomgår en behandling som förlänger hållbarheten. Om livsmedlet djupfrysas måste detta ske innan livsmedlet kommit till en anläggning som saluhåller det färdigförpackade livsmedlet direkt till enskilda konsumenter. (*LIVSFS 2008:15*).

Förbud mot ommärkning med nytt datum av storförpackningar⁸

16 §⁹ Förpackningar som är avsedda för livsmedelsindustrin eller detaljhandeln och som inte är färdigförpackade för att saluhållas till enskilda konsumenter får inte märkas om med senare datum. (*LIVSFS 2008:15*)

Material vid hantering av livsmedel

17 § 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.

⁷ Rubriken införd genom LIVSFS 2008:15.

⁸ Rubriken införd genom LIVSFS 2008:15.

⁹ Ändringen innebär bland annat att andra stycket upphävs.

Varmluftstorkning

18 § Vid varmluftstorkning eller rostning av livsmedel ska luften värmas upp med indirekt teknik genom värmeväxling eller med elvärme.

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

Bulktransporter¹⁰

19 § Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver ska ske i behållare som endast används för livsmedelstransporter. Sådana behållare ska på ett tydligt och outplånligt sätt vara försedda med uppgift på ett eller flera av den Europeiska unionens 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 *bilagorna 1* och *2*, samt för bulktransport av råsocker enligt *bilaga 3*.

Vegetabilier

Stenmurklor

20 § Stenmurklor får släppas ut på marknaden direkt till enskilda konsumenter endast om de förvällts enligt vedertagna metoder.

Första stycket gäller oavsett om utsläppandet omfattas av förordning (EG) 852/2004 eller inte.

Producenter som levererar små mängder groddar

21 § Producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder groddar

- till konsumenter eller
- till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar groddarna direkt till konsumenter

ska uppfylla kraven i bilaga I i den förordningen.

¹⁰ Jfr kommissionens direktiv 96/3/EG av den 26 januari 1996 om undantag från vissa bestämmelser i rådets direktiv 93/43/EEG om livsmedelshygien i fråga om bulktransport av fetter och oljor (EGT L 21, 27.1.1996, s. 42, Celex 31996L0003), ändrat genom kommissionens direktiv 2004/4/EG (EUT L 15, 22.1.2004, s. 25, Celex 32004L0004) och kommissionens direktiv 98/28/EG av den 29 april 1998 om medgivande av undantag från vissa bestämmelser i direktiv 93/43/EEG om livsmedelshygien när det gäller sjötransport av råsocker i bulklast (EGT L 140, 12.5.1998, s. 10, Celex 31998L0028).

Animaliska livsmedel

Detaljhandelsanläggningar som levererar livsmedel av animaliskt ursprung till andra detaljhandelsanläggningar

22 § Förordning (EG) nr 853/2004 ska inte tillämpas på sådana leveranser som anges i artikel 1.5 b ii) i den förordningen, för leverans som är

- marginell,
- av lokal karaktär och
- begränsad.

Kött

Lämnande av uppgifter i samband med slakt

23 § Den som till slakt lämnar nötkreatur som importerats eller införts till Sverige före den 1 januari 1995 ska vid lämnandet ange

1. i vilka länder djuret vistats,
2. datum för införsel eller import samt
3. djurets födelsedatum.

Producenter som levererar små mängder kött av fjäderfä eller hardjur

24 § Förordning (EG) nr 853/2004 ska inte tillämpas på producenters direkta leveranser enligt artikel 1.3 d i den förordningen av kött från sammanlagt högst 10 000 fjäderfä och hardjur årligen, om djuren slaktas på producentens gård och leveransen sker

- till konsumenter eller
- till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar köttet direkt till konsumenter.

Strövrenslakt

25 § Föreskrifter om var renskötsel får bedrivas finns i rennäringslagen (1971:437).

Renar som befinner sig på vinterbetesmark under perioden 1 maj till och med 30 september och som av praktiska skäl inte kan samlas ihop, får avlivas på platsen utan att dessförinnan ha besiktigats. I sådana fall gäller bilaga III, avsnitt III, punkt 3 c, d, g, h och i i förordning (EG) nr 853/2004.

Utomhustorkat renkött

26 § Konstruktioner i vilka renkött torkas är undantagna från de särskilda reglerna för lokaler i bilaga II, kapitel II, punkt 1 a-e i förordning (EG) nr 852/2004.

Snarad ripa

27 § Ripor som fångats genom jaktmetoden snarning omfattas inte av de särskilda krav på hantering av småvilt som anges i bilaga III, avsnitt IV, kapitel III, punkterna 1, 2, 5 och 6 i förordning (EG) nr 853/2004. Undantaget från punkten 5 gäller dock endast i det fall fåglar levereras in till en vilthanteringsanläggning i fryst tillstånd, och avsikten är att därefter släppa ut dem på marknaden frysta, oplockade och ourtagna.

Kron- och dovhjort

28 § Med undantag från bilaga III, avsnitt IV, kapitel II, punkt 4 a i förordning (EG) nr 853/2004 ska inälvor och skalle utom horn, av kron- och dovhjort från hägn som inte är friförklarade avseende tuberkulos enligt

- Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos¹¹ eller
- Statens jordbruksverks föreskrifter om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos¹²

alltid åtfölja kroppen till en vilthanteringsanläggning. (*LIVSFS 2006:17*).

Jägare som levererar små mängder vilt eller kött av vilt

29 § Jägars leveranser av små mängder vilt enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av

- björn, vildsvin och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos samt
- kron- och dovhjort från hägn som inte är friförklarade avseende tuberkulos enligt Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos eller enligt Statens jordbruksverks föreskrifter om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos får endast ske till en vilthanteringsanläggning.

Första stycket gäller även leveranser från jägare som inte är livsmedelsföretagare. (*LIVSFS 2006:17*)

30 § Förordning (EG) nr 853/2004 ska tillämpas på jägars leveranser av små mängder enligt artikel 1.3 e i den förordningen vid leverans av

- kött av björn, vildsvin och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos samt
- kött av kron- och dovhjort från hägn som inte är friförklarade avseende tuberkulos enligt Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos eller enligt Statens jordbruksverks föreskrifter om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos.

¹¹ Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1994:76) om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos hos kron- och dovhjortar i hägn.

¹² Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2003:34) om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos hos kron- och dovhjortar samt andra djur i sambete med hjortar i hägn.

Första stycket gäller även leveranser från jägare som inte är livsmedelsföretagare. (*LIVSFS 2006:17*)

Särskilda salmonellakriterier

30 a § Vid tillämpning av processhygienkriterierna för livsmedelskategorierna i kapitel 2.1 punkterna 2.1.3, 2.1.4 och 2.1.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel¹³ ska värdet på c (antalet positiva prover) för slaktkroppar från djur av svenskt ursprung vara lika med noll. (*LIVSFS 2006:9*)

30 b § Färskt kött från slaktkroppar med påvisad förekomst av salmonella är inte säkert. Sådant kött får endast släppas ut på marknaden till en köttprodukthanläggning. (*LIVSFS 2006:9*)

Levande musslor

Producenter som levererar små mängder levande musslor

31 § Producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder levande musslor till konsumenter ska uppfylla kraven i bilaga III, avsnitt VII, kapitel II i förordning (EG) 853/2004.

32 § Producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder levande musslor till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar musslorna direkt till konsumenter ska uppfylla kraven i bilaga I i den förordningen och i bilaga III, avsnitt VII i förordning (EG) 853/2004.

Musselvatten

33 § Enligt förordning (2001:554) om miljö kvalitetsnormer för fisk- och musselvatten föreskriver Länsstyrelsen i Västra Götaland om läge och gränser för musselvatten.

Livsmedelsverket tillhandahåller en förteckning över vattenområden som föreskrivits av Länsstyrelsen i Västra Götaland och som vid Livsmedelsverkets kontroll visats uppfylla kraven för produktionsområden från vilka levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor får tas upp enligt bestämmelserna i bilaga II i förordning (EG) nr 854/2004.

¹³ EUT L 338, 22.12. 2005, s.1, Celex 32005R2073.

Särskilda hälsokontroller vid upptagning och beredning av kammusslor med förhöjda halter av amnesic shellfish poison (ASP)¹⁴

34 § Upptagning av musslor av arterna *Pecten maximus* och *Pecten jacobaeus* med en koncentration av domorinsyra (DA) i hela kroppen som överstiger den högsta tillåtna halten enligt förordning (EG) nr 853/2004, avsnitt VII, kapitel V, punkt 2 b, men som är lägre än 250 mg/kg får ändå företas om kraven för upptagning, transport, beredning, registreringshandling, analys och destruktion av musslor som framgår av *bilaga 4* är uppfyllda.

Fisk

35 § Producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder fiskeriprodukter

- till konsumenter eller
- till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar fiskeriprodukterna direkt till konsumenter

ska uppfylla kraven i bilaga I i den förordningen.

Mjök¹⁵

36 § Mjök eller grädde får släppas ut på marknaden för direkt konsumtion endast om minst de processkriterier för pastörisering eller annan behandling med motsvarande effekt är uppfyllda, som anges i Codex Alimentarius Recommended International Code of Hygiene Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004).

37 § Med undantag från 36 § ska producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder

- mjök inklusive kolostrum och grädde till konsumenter vid primärproducentens anläggning och
- kolostrum till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar kolostrum direkt till konsumenter

¹⁴ Jfr kommissionens beslut 2002/225/EG om tillämpningsföreskrifter för rådets direktiv 91/492/EEG när det gäller gränsvärden och analysmetoder för vissa marina biotoxiner i musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor (EGT L 75, 16.3.2002, s. 62, Celex 32002D0225; rättelse EUT L 46, 20.2.2003, s. 32) och kommissionens beslut 2002/226/EG om fastställande av särskilda hälsokontroller vid upptagning och beredning av vissa musslor med en halt av "amnesic shellfish poison" (ASP) som överstiger det gränsvärde som fastställs i rådets direktiv 91/492/EEG (EGT L 75, 16.3.2002, s. 65, Celex 32002D0226).

¹⁵ Anmälan har gjorts enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster (EGT L 204, 21.7.1998, s. 37, Celex 31998L0034, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 98/48/EG, EGT L 217, 5.8.1998, s. 18, Celex 31998L0048).

uppfylla kraven i bilaga I till den förordningen.

Fäbodrar¹⁶

37 a § Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet på en fäbod med traditionella metoder får leverera små mängder mjölkprodukter från denna verksamhet direkt till konsument. Dessa leveranser behöver inte uppfylla kraven i bilaga II, kapitel I, punkterna 2b, 3 och 4 samt kapitel II i förordning (EG) nr 852/2004. Livsmedelsföretagaren ska dock

- genom dokumenterade särskilda rutiner visa hur syftet med de ovan angivna kraven i förordning (EG) nr 852/2004 tillgodoses, och
- visa att kraven i bilaga II, kapitel III i den förordningen är uppfyllda.

(LIVSFS 2007:6)

Ägg

Producenter som levererar små mängder ägg

38 § Producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder ägg till konsumenter ska uppfylla kraven i bilaga I till den förordningen.

39 § När en producent saluhåller hönsägg direkt till konsument ska bäst före-dagen tydligt anges genom

- ett anslag som utvisar bäst före-dag eller
- en etikett som fästs på förpackningen eller överlämnas till konsumenten tillsammans med äggen vid inköpstillfället.

Regler som kompletterar handelsnormer för ägg

40 § Bestämmelser om hönsägg finns i rådets förordning (EG) nr 1028/2006 om handelsnormer för ägg¹⁷ och i kommissionens förordning^{11a} med tillämpningsföreskrifter för den förordningen.

Ägg som producenten säljer direkt till slutkonsumenten

- på produktionsenheten,
- på en lokal offentlig marknad eller
- genom försäljning från dörr till dörr i produktionsregionen inom landet,

behöver inte uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1028/2006. Ägg som producenten säljer till slukonsumenten på en lokal offentlig marknad ska

¹⁶ Se fotnot 9.

¹⁷ EUT L 186, 7.7.2006, s. 1, Celex 32006R1028.

dock märkas med producentkoden. Äggproducenter som inte har fler än 50 värphöns är undantagna även från kravet att märka ägg som säljs direkt till slutkonsumenten på en lokal offentlig marknad, under förutsättning att producentens namn och adress anges på försäljningsstället. (*LIVSFS 2007:6*)

41 § Den producentkod som ägg av klass A och B ska märkas med enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 1028/2006 ska bestå av följande uppgifter i angiven ordning:

- a) kod för produktionsmetoden:
 - 1 = frigående utomhus
 - 2 = frigående inomhus
 - 3 = burhöns
 - 0 = ekologisk produktion
- b) landskod, för Sverige: SE
- c) det individuella nummer som Livsmedelsverket tilldelat sådana värphönsanläggningar som registrerats av Jordbruksverket, eller det individuella nummer som Livsmedelsverket efter ansökan tilldelat en värphönsanläggning som har en total kapacitet understigande 350 värphöns
- d) stallnummer som föregås av ett bindestreck. (Detta nummer är en frivillig uppgift)

Övriga frivilliga märkningsuppgifter ska anges tydligt avskilda från det särskiljande numret.

Ägg av klass B behöver inte märkas med producentkod eller annan symbol när de saluförs inom landet. (*LIVSFS 2007:6*)

Snäckor

42 § Producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder snäckor till konsumenter ska uppfylla kraven i bilaga I till den förordningen.

43 § Producenters direkta leveranser enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 av små mängder snäckor till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar snäckorna direkt till konsumenter ska uppfylla kraven i bilaga I i den förordningen och i bilaga III, avsnitt XI i förordning (EG) nr 853/2004.

Övriga bestämmelser

44 § Livsmedelsverket kan medge dispens från dessa föreskrifter.

Övergångsbestämmelser

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2005:20), med undantag för 36 §, träder i kraft den 1 januari 2006. 36 § träder i kraft den dag detta beslutas särskilt¹⁸.

Följande ska gälla för verksamheter som påbörjats före den 1 januari 2006.

1. Anläggningar som omfattas av krav på godkännande enligt 5 § och där verksamheten enligt nuvarande bestämmelser bedrivs i en godkänd livsmedelslokal:
Anläggningarna får fortsätta sin verksamhet till dess att kontrollmyndigheten har prövat om den anläggning som lokalen ingår i kan godkännas, eller beslutat annat i fråga om verksamheten.
2. Anläggningar som omfattas av krav på godkännande enligt 5 § och där verksamheten enligt nuvarande bestämmelser bedrivs på annat ställe än i en livsmedelslokal med tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen (1971:807) som meddelats före den 1 januari 2006:
Tillståndet får utgöra underlag för godkännande av kontrollmyndigheten, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 9 § framgår av tillståndet.
Verksamheten får fortsätta att bedrivas till dess att kontrollmyndigheten har prövat om anläggningen kan godkännas, eller beslutat annat i fråga om verksamheten.
3. Anläggningar som omfattas av krav på registrering enligt 6 eller 7 § eller enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 och där verksamheten enligt nuvarande bestämmelser bedrivs i en godkänd livsmedelslokal:
Lokalgodkännandet får utgöra underlag för registreringen hos kontrollmyndigheten utan att särskild anmälan gjorts enligt 11 §, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 12 § framgår av lokalgodkännandet.
4. Anläggningar som omfattas av krav på registrering enligt 6 eller 7 § eller enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 och som bedrivs på annat ställe än i en livsmedelslokal med tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen (1971:807) som meddelats före den 1 januari 2006:
Tillståndet får utgöra underlag för registrering hos kontrollmyndigheten utan att anmälan gjorts enligt 11 §, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 12 § framgår av tillståndet.
5. Primärproducenter som den 1 januari 2006 är registrerade hos den lokala kontrollmyndigheten på grund av krav i annan lagstiftning än livsmedelslagstiftningen:

¹⁸ 36 § trädde i kraft den 13 januari 2006 (LIVSFS 2006:2).

Sådana registeruppgifter får utgöra underlag för registrering utan att anmälan gjorts enligt 6 § eller enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 12 § framgår av den andra registreringen.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2006:2) träder i kraft den 13 januari 2006.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2006:9) träder i kraft den 29 juni 2006.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2006:17) träder i kraft den 1 augusti 2006.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2007:6) träder ikraft den 1 juni 2007, med undantag för 40 och 41 §§ som träder ikraft den 1 juli 2007.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2008:15) träder i kraft den 1 januari 2009 i fråga om 11 § och den dag föreskrifterna utkommer från trycket i övriga delar.

Övergångsbestämmelser (LIVSFS 2009:5)

1. 9 §, 11 a §, 12 § och 13 § andra stycket träder i kraft den dag dessa föreskrifter utkommer från trycket och övriga delar den 1 december 2009.

2. Ett godkännande som meddelats med stöd av den nu upphävda 5 § anses som en registrering enligt de nya föreskrifterna.

En ansökan om godkännande enligt den nu upphävda 5 § som inte lett till beslut av kontrollmyndigheten före den 1 december 2009 anses som en anmälan för registrering enligt de nya föreskrifterna. Fyraveckorsperioden i 13 § första stycket ska i dessa fall räknas från den 1 december 2009. För anmälningar för registrering som getts in till kontrollmyndigheten före den 1 december 2009 ska den äldre lydelsen av 13 § första stycket tillämpas.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 december 2009.

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 ska
 - 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 ska tankarna vara av rostfritt stål eller invändigt klädda med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material. De tre närmast föregående lasterna ska ha varit livsmedel.
3. Befälhavare på fartyg som utför bulktransporter av flytande fetter och oljor enligt 1. eller 2. ska 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 ska 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 ska på begäran kunna uppvisas för kontrollmyndighet.

Förteckning över godtagbara föregående laster

Ämne (synonymer)	CAS-nummer
Ättiksyra (etansyra)	64-19-7
Ättiksyraanhydrid	108-24-7
Aceton (dimetylketon, 2-propanon)	67-64-1
Sura oljor och fettsyradestillat – från vegetabiliska oljor och fetter och/eller blandningar av dessa samt animaliska och marina fetter och oljor	
Ammoniumhydroxid (ammoniumhydrat, ammoniaklösning, ammoniakvatten)	1336-21-6
Ammoniumpolyfosfat	68333-79-9 10124-31-9
Animaliska, marina, vegetabiliska och hydrogenerade oljor och fetter (utom olja från acajounöt och råttalolja)	
Bivax (vitt och gult)	8006-40-4 8012-89-3
Benzylalkohol (endast läkemedels- och reagenskvalitet)	100-51-6
Butylaceater (n-, sek-, tert-)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Kalciumkloridlösning kan godtas som föregående last endast om den närmast föregående lasten finns med på förteckningen och inte omfattas av motsvarande restriktioner	10043-52-4
Kalciumlignosulfonat	8061-52-7
Kandelillavax	8006-44-8
Karnaubavax	8015-86-9
Cyklohexan (hexametylen, hexanaften, hexalhydrobensen)	110-82-7
Epoxiderad sojabönsolja (med ett innehåll av minst 7 % och högst 8 % oxiransyre)	8013-07-8
Etanol (etylalkohol)	64-17-5
Etylacetat (ättiksyraetylester)	141-78-6

Ämne (synonymer)	CAS-nummer
2-Etylhexanol (2-etylhexylalkohol)	104-76-7
Fettsyror	
Arakinsyra (eicosansyra)	506-30-9
Behensyra (dokosansyra)	112-85-6
Smörsyra (butansyra)	107-92-6
Kaprinsyra (dekansyra)	334-48-5
Kaprinsyra (hexansyra)	142-62-1
Kaprylsyra (oktansyra)	124-07-2
Erukasyra (cis-13-dokosensyra)	112-86-7
Heptansyra	111-14-8
Laurinsyra (dodekansyra)	143-07-7
Dodencensyra	4998-71-4
Linolsyra	60-33-3
Linolensyra	463-40-1
Myristinsyra (tetradekansyra)	544-63-8
Myristoleinsyra (tetradecensyra)	544-64-9
Oleinsyra (oktadecensyra)	112-80-1
Palmitinsyra (hexadekansyra)	57-10-3
Palmitoleinsyra (cis-9-hexadecensyra)	373-49-9
Pelargonsyra (nonansyra)	112-05-0
Ricinsoljesyra (cis-12-hydroxyoktadec-9-ensyra)	141-22-0
Stearinsyra (oktadekansyra)	57-11-4
Valerinsyra (pentansyra, valeriansyra)	109-52-4
Fettalkoholer	
Butylalkohol (1-butanol, butyralkohol)	71-36-3
Kaproylalkohol (1-hexanol, hexylalkohol)	111-27-3
Kaprylalkohol (1-oktanol, heptylkarbinol)	111-87-5

Ämne (synonymer)	CAS-nummer
Cetylalkohol (alkohol C-16, 1-hexadekanol, palmitylalkohol)	36653-82-4
Dekylalkohol (1-dekanol)	112-30-1
Heptanol (1-heptanol, heptylalkohol)	111-70-6
Laurylalkohol (dodekanol, dodekylalkohol)	112-53-8
Myristylalkohol (1-tetradekanol, tetradekanol)	112-72-1
Nonylakohol (1-nonanol, pelargonalkohol, oktylkarbinol)	143-08-8
Oleylalkohol (oktadecenol)	143-28-2
Stearylalkohol (1-oktadekanol)	112-92-5
Tridecylalkohol (1-tridekanol)	27458-92-0 112-70-9
Fettalkoholblandningar	
Laurylmyristylalkohol (C12-C14)	
Cetylstearylalkohol (C16-C18)	
Fettyrastrar – estrar som framställs genom en kombination av ovan förtecknade fettsyror och en av ovan förtecknade fettalkoholer. Exempel på sådana kombinationer är butylmyristrat, oleylpalmitat och cetylstearat	
Fettsyrametylestrar:	
Metylaurat /metyldodekanoat)	111-82-0
Metylpalmitat (metylhexadekanoat)	112-39-0
Metylstearat (metyloktadekanoat)	112-61-8
Metyloleat (metyloktadekanoat)	112-62-9
Myrsyra (metansyra)	64-18-6
Glycerin (glycerol)	56-81-5
Glykoler	
Butanediol:	
- 1,3-butanediol (1,3-butylenglykol)	107-88-0
- 1,4-butanediol (1,4-butylenglykol)	110-63-4
Polypropylenglykol (molekylvikt > 400)	25322-69-4

Ämne (synonymer)	CAS-nummer
Propylenglykol (1,2-propylenglykol, propan-1,2-diol, 1,2-dihydroxiopropan, monopropylenglykol (MPG), metylglykol)	57-55-6
1,3-Propylenglykol (trimetylenglykol, 1,3-propandiol)	504-63-2
n-Heptan	142-82-5
n-Hexan (tekniskt rent)	110-54-3 64742-49-0
iso-Butylacetat	110-19-0
iso-Dekanol (isodecylalkohol)	25339-17-7
iso-Nonanol (isononylalkohol)	27458-94-2
iso-Oktanol (isooktylalkohol)	26952-21-6
iso-Propanol (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
Metylisobutylketon (4-metyl-2-pentanon)	108-10-1
Metyltertiärbutyleter (MBTE)	1634-04-4
Melass	57-50-1
Montanvax	8002-53-7
Paraffinvax	8002-74-2 63231-60-7
Pentan	109-66-0
Fosforsyra (ortofosforsyra)	7664-38-2
Dricksvatten kan godtas som föregående last endast om den närmast föregående lasten finns med på förteckningen och inte omfattas av motsvarande restriktioner	
Kaliumhydroxid (kaustikt kali) kan godtas som föregående last endast om de närmast föregående lasten finns med på förteckningen och inte omfattas av motsvarande restriktioner	1310-58-3
n-Propylacetat	109-60-4
Propylentetramer	6842-15-5

Ämne (synonymer)	CAS-nummer
Propylalkohol (propan-1-ol, 1-propanol)	71-23-8
Natriumhydroxid (kaustiksoda) kan godtas som föregående last endast om den närmast föregående lasten finns med på förteckningen och inte omfattas av motsvarande restriktioner	1310-73-2
Silikondioxid (mikrosilika)	7631-86-9
Natriumsilikat (vattenglas)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol, sorbit, D-glucitol)	50-70-4
Svavelsyra	7664-93-9
Ureaammoniumnitratlösning (UAN)	
Vinbottensatser (vinsten)	868-14-4
Vit mineralolja	8042-47-5

Bulktransport med fartyg av råsocker som ska genomgå en 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.
3. 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 raffinerats innan den används som livsmedel.” Dokumentationen skall på begäran kunna överlämnas till tillsynsmyndigheten.
4. 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.
5. 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 artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. De företag som svarar för raffinering skall beakta typen av den föregående lasten när det gäller det raffinerade sockrets livsmedelssäkerhet och oskadlighet.

Särskilda hälsokontroller vid upptagning och beredning av kammusslor med förhöjda halter av amnesic shellfish poison (ASP)

1. Upptagning av musslor av arterna *Pecten maximus* och *Pecten jacobaeus* är inte tillåten under perioder med utbrott av ASP-aktivt toxin i vattnet vid produktionsområdet enligt vad som fastställts i bilaga II, kap II B i förordning (EG) nr 854/2004.
2. En begränsad upptagning av musslor med en DA-koncentration i hela kroppen som överstiger 20 mg/kg får inledas om två på varandra följande prover som tagits inom en period på 1-7 dagar visar att DA-koncentrationen i hela musslan är lägre än 250 mg/kg, och att DA-koncentrationen i de delar som är avsedda som livsmedel, vilka ska analyseras för sig, är lägre än 4,6 mg/kg. Analyserna av hela kroppar ska göras på ett homogent av 10 musslor. Analysen av ätbara delar ska göras på ett homogent av 10 individuella delar.
3. Kontrollmyndigheten bestämmer varifrån stickprov ska tas för att se till att musslorna uppfyller parametrarna i punkt 2 ovan. När upptagning är tillåten, ska stickprov tas minst en gång i veckan för DA-analys av musslorna (analys av hela kroppen och av adduktorer och gonader separat). Upptagningen får fortsätta om resultaten uppfyller de krav som anges i punkt 2.
4. Musslorna ska transporteras i behållare eller fordon som förseglats under överinseende av kontrollmyndigheten och föras direkt från produktionsområdet till en godkänd anläggning med tillstånd av kontrollmyndigheten att utföra den särskilda beredningen av dessa musslor, som innebär fullständigt avlägsnande av hepatopankreas, inälvor eller andra förorenade delar som inte uppfyller kraven i punkt 2.
5. Musslorna ska åtföljas av en registreringshandling enligt avsnitt VII, kapitel 1 i förordning (EG) nr 853/2004, som för varje parti utfärdas av kontrollmyndigheten och med uppgifter om de anatomiska delar av musslorna som får beredas till livsmedel. Permanenta transporttillstånd godtas inte.
6. Efter fullständigt avlägsnande av hepatopankreas, inälvor och andra smittade delar, får adduktorer eller gonader som är avsedda som livsmedel, inte innehålla en ASP-halt överstigande 20 mg DA per kg analyserat med HPLC-teknik.
7. Varje parti av slutprodukten ska testas av anläggningen som är godkänd att utföra den särskilda beredningen. Om DA-halten i något

prov, enligt definitionen i punkt 2, överstiger 20 mg DA per kg måste hela partiet förstöras under överinseende av kontrollmyndigheten.

8. Om gränsvärdet för hepatopankreas, inälvor och andra delar som föreskrivs i punkt 2 överskrids (liksom slutprodukter i vilka gränsvärdena på 20 mg DA per kg överskrids) ska dessa förstöras under överinseende av kontrollmyndigheten.

Producenten ska underrätta kontrollmyndigheten om alla resultat där halten ASP i blötdjurens ätbara del (hela kroppen eller varje ätbar del separat) överstiger 20 mg DA per kg analyserat med HPLC-teknik.