Förslag till vägledningstext:

Livsmedelsverksamhet i en privat bostad

En livsmedelsverksamhet kan bedrivas i en privat bostad. Lokalerna ska då uppfylla kraven i kapitel III i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 i stället för kraven i kapitel I och II. Det innebär bland annat att det ska finnas möjlighet att upprätthålla en god hygien och att livsmedlen ska vara säkra.

Registrering och godkännande

Livsmedelsanläggningar i lokaler som huvudsakligen används som privat bostad omfattas av samma krav på registrering eller godkännande som andra livsmedelsanläggningar.

Ibland utgör lokaler i en privat bostad endast delar av en livsmedelsanläggning, till exempel utrymmen som omklädningsrum eller förråd. Denna vägledning fokuserar dock på anläggningar som helt eller till stora delar utgörs av lokaler i en privat bostad.

Vilken livsmedelshantering som kan bedrivas i en privat bostad beror på om kraven på lokaler och utrustning i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 kan uppfyllas. Oftast handlar det om enklare hantering i liten skala, till exempel kokning av marmelad och saft, brödbakning, karamelltillverkning och förvaring av färdigförpackade livsmedel.

Verksamheter som kräver godkännande behöver även uppfylla de relevanta kraven i förordning (EG) nr 853/2004.

Ett företag som bedriver e-handel med livsmedel från en privat bostad kan behöva registrera en anläggning där, även om företaget inte har något lager eller hanterar livsmedlen fysiskt.

Om bostaden har dricksvatten från egen brunn behöver företagaren även lämna in en anmälan om registrering av dricksvattenanläggning till den kommunala kontrollmyndigheten.

Läs mer om:

- Registrering och godkännande

Livsmedelshygien

Livsmedelsföretagaren ska uppfylla de krav i förordning (EG) nr 852/2004 som är relevanta för verksamheten. Krav på lokaler som huvudsakligen används som privat bostad men där livsmedel regelbundet bereds för utsläppande på marknaden finns i kapitel III i bilaga II. Kraven i kapitel IV–XII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 gäller på samma sätt i en verksamhet som bedrivs i en privat bostad, som för andra livsmedelsanläggningar.

Enligt kapitel III ska lokalerna, så långt det är rimligt praktiskt möjligt, vara utformade och hållas rena så att risken för kontaminering undviks. Där det är nödvändigt ska det bland annat finnas möjlighet till god personlig hygien, ytor som är lätta att rengöra, tillgång till dricksvatten och möjlighet att hålla och övervaka lämpliga temperaturer.

Om lokalerna inte längre huvudsakligen används som privat bostad ska de i stället bedömas enligt kapitel I och II i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Remissversion

Företagaren ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden grundade på principerna för HACCP. Det framgår av artikel 4 och 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Förfarandena ska stå i proportion till verksamhetens art och storlek. För små och enkla verksamheter kan det ofta räcka med en faroanalys och rutiner som beskriver hur livsmedelsföretagaren uppfyller grundförutsättningarna.

Läs mer om:

- Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav
- HACCP

Tänk särskilt på

- Handhygien. Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna ordentligt, till exempel mellan olika moment där oförpackade livsmedel hanteras och efter toalettbesök och hantering av avfall. Se kapitel III punkt 2a i bilaga II. Läs mer om Handhygien.
- Smitta och sjukdom. Det behövs rutiner för när den som hanterar livsmedel är sjuk, särskilt vid kräkningar, diarré, infekterade hudsår och infektioner i mun, hals, ögon eller öron. Se kapitel VIII punkt 2 i bilaga II. Det behövs också rutiner för att förhindra kontaminering när någon annan i bostaden är sjuk. Läs mer om Smitta från personal
- Rengöring. Det behövs rutiner för rengöring av redskap, arbetsytor, utrustning och utrymmen som används för livsmedelshanteringen i verksamheten. Se kapitel III, punkt 1 och punkt 2c och kapitel V i bilaga II. Läs mer om Rengöring.
- Husdjur och familjemedlemmar. Det behövs rutiner för hur familjemedlemmar och husdjur får vistas i de utrymmen där livsmedel hanteras. Husdjur ska hindras från att komma in där livsmedel bereds, hanteras eller lagras. Om kontrollmyndigheten i särskilda fall tillåter tillträde ska det förhindras att tillträdet leder till kontaminering. Se kapitel III, punkt 1 samt kapitel IX punkt 4 i bilaga II.
- Separering. För att förhindra korskontamination behöver det finnas ordentlig separation mellan det som tillhör livsmedelsverksamheten och det som hör till det privata hushållet, exempelvis vid beredning och tillagning. I vissa fall kan separering ske i tid, förutsatt att det finns goda rutiner för detta. Se kapitel III punkt 1 och 2h samt kapitel IX punkt 2 och 3 i bilaga II.

  En ordentlig separering är även viktig för att kunna ha spårbarhet för de livsmedel som hanteras. Läs mer om Spårbarhet.
- Ytor och utrymmen. Det ska finnas tillräckligt med utrymmen för att förvara och separera råvaror och färdiga produkter som tillhör verksamheten från privata livsmedel. Beredningsytorna ska vara tillräckliga för den mängd och typ av hantering som förekommer. Se kapitel III punkt 1 och 2 i bilaga II. Läs mer om Hantering och förvaring.
- Utrustning. Den utrustning som används ska vara lämplig för ändamålet. Kyl och frys ska ha tillräcklig kapacitet för att verksamhetens livsmedel ska kunna förvaras åtskilda från privata livsmedel, och de ska kunna hålla lämplig temperatur. Se kapitel III punkt 2g och kap V i bilaga II. Läs mer om Lokaler och utrustning.
- Vatten. Det ska finnas tillräcklig tillgång till dricksvatten i närheten av livsmedelshanteringen. Se kapitel III punkt 2e och kapitel VII i bilaga II. Dricksvatten behöver komma från en registrerad dricksvattenanläggning och kontrolleras enligt Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter (LIVSFS 2022:12). Läs mer om Vattenförsörjning.

Remissversion

- Avfall. Förvaring och bortskaffande av avfall ska ske på ett hygieniskt sätt. Avfallsbehållare ska vara lämpligt utformade och kunna göras rena. Se kapitel III, punkt 2f och kapitel VI i bilaga II. Läs mer om Avfall.

Livsmedelsinformation, märkning och spårbarhet

Reglerna om livsmedelsinformation och märkning samt spårbarhet gäller även för anläggningar i privata bostäder.

Läs mer om:

- Information och märkning
- Spårbarhet
- E-handel

Primärproduktion

Primärproduktion omfattas inte av kraven i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. För primärproduktion och de därmed sammanhängande verksamheterna gäller i stället bilaga I. Det gäller även när en del av hanteringen sker i en privat bostad, till exempel när en biodlare slungar och tappar upp honung från egna bikupor i sitt kök. Om primärproducenten bearbetar sina produkter, till exempel kokar sylt av egna bär, är det inte längre primärproduktion. Då gäller kraven i bilaga II och, för lokaler som huvudsakligen används som privat bostad, kapitel III.

Läs mer om:

- Primärproduktion
- Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Offentlig kontroll

Offentlig kontroll av anläggningar i lokaler som huvudsakligen används som privata bostäder skiljer sig inte från annan livsmedelskontroll. Det är dock viktigt att skilja mellan det privata och livsmedelsföretagets verksamhet. Hantering och förvaring av livsmedel för konsumtion i det egna hushållet omfattas inte av förordning (EG) nr 852/2004, se artikel 1.2 b. Det är därför viktigt att myndigheten vid det första kontrolltillfället fastställer och dokumenterar vilka lokaler och utrymmen som anläggningen omfattar. Uppgifterna behöver sedan uppdateras när förhållandena ändras.

Livsmedelsföretagaren ska enligt artikel 15.1 i förordning (EU) 2017/625 ge myndigheten tillgång till verksamhetens lokaler, utrustning, transportmedel och andra platser, även om anläggningen finns i en lokal som huvudsakligen används som privat bostad. Det betyder att en livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i en privat bostad är skyldig att ge kontrollmyndigheten tillgång till de delar av bostaden som används i verksamheten. Kontrollen sker som huvudregel utan föranmälan, men kan i vissa fall göras föranmält. Se artikel 9.4 i förordning (EU) 2017/625.

Läs mer om:

- Verksamheter som inte omfattas av livsmedelslagstiftningen
- Myndighetens rätt till upplysningar och tillträde

Remissversion