

## Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien;

**LIVSFS 2016:5**  
(H 15:10)

Utkom från trycket  
den 1 juni 2016

beslutade den 18 maj 2016.

Med stöd av 2, 5, 6, 14 och 40 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver<sup>1</sup> Livsmedelsverket i fråga om Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien<sup>2</sup>

*dels* att 24, 29, 30, 32, 35, 37, 38, 39, 42 och 43 §§ ska upphöra att gälla,

*dels* att rubrikerna närmast före 24, 29, 31, 35, 38 och 42 §§ ska utgå,

*dels* att nuvarande 44 § ska betecknas 82 §,

*dels* att rubriken närmast före nuvarande 44 § ska sättas närmast före 82 §,

*dels* att 1, 12, 20, 26, 28, 31, 34, 36, 37 a, 37 b, 40 och 41 §§ ska ha följande lydelse,

*dels* att det ska införas trettioåtta nya paragrafer, 44–81 §§, samt närmast före 44, 46–61, 63, 65–81 §§ nya rubriker av följande lydelse.

**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 livsmedelshygien och

<sup>1</sup> 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, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien samt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Jfr. kommissionens direktiv 2002/4/EG av den 30 januari 2002 om registrering av anläggningar som håller värphöns och som omfattas av direktiv 1999/74.

<sup>2</sup> Omtryck LIVSFS 2007:6.

– Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Grundläggande regler som rör livsmedel finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

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

**12 §<sup>3</sup>** 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 livsmedelsföretagaren vill ha anläggningen registrerad.

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

**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) nr 852/2004 eller inte.

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

**28 §** Med undantag från bestämmelserna i avsnitt IV, kapitel II, punkt 4 a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska inälvor och skalle utom horn av kron- och dovhjort alltid åtfölja kroppen till en vilthanteringsanläggning om djuren kommer från hägn som inte är friförklarade avseende tuberkulos enligt Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2012:25) om smittskyddsmässiga villkor för hållande av hjort i hägn samt för hållande av andra klövdjur och hästdjur i sambete med hjort i hägn.

**31 §** En kopia av den registreringshandling som enligt avsnitt VII, kapitel I, punkten 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska åtfölja ett parti levande musslor vid förflyttning ska sändas till Livsmedelsverket.

**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 avsnitt VII, kapitel V, punkt 2 b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, 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.

**36 §** Mjölk eller grädde får endast släppas ut på marknaden för direkt konsumtion om den har

1. pastöriserats eller genomgått ultrahög temperaturbehandling som utförts i enlighet med de processkriterier som framgår av bestämmelserna i avsnitt IX, kapitel II, II, 1 punkterna a eller b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, eller
2. genomgått andra behandlingar med motsvarande effekt.

**37 a §** Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet på en fäbod med traditionella metoder får leverera små mängder mjölkprodukter från denna verksamhet direkt till konsumenter. Dessa leveranser behöver inte uppfylla kraven i kapitel I, punkterna 2 b, 3 och 4 samt kapitel II i bilaga II till 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 kapitel III i bilaga II till den förordningen är uppfyllda.

**37 b §<sup>4</sup>** Obehandlad mjölk för framställning på fäbod av fäbodost som lagrats minst 60 dagar behöver inte uppfylla kriterierna i avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 avseende antal bakterier och somatiskt celltal. Detsamma gäller mjölkprodukter som erhållits i samband med tillverkning av sådan ost som används för framställning på fäbod av fäbodsmör och meseprodukter. Livsmedelsföretagaren ska dock genom dokumenterade särskilda rutiner, som innefattar kontroll av individuella celltal med CMT (California Mastitis Test) i besättningen, visa hur syftet med kraven i förordning (EG) nr 853/2004 tillgodoses.

<sup>4</sup> Senaste lydelse LIVSFS 2013:3.

**40 §** Bestämmelser om hönsägg finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och i kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 av den 23 juni 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg.

Kraven i förordning (EG) nr 1308/2013 behöver inte uppfyllas för ägg som säljs direkt till

1. konsumenter vid produktionsanläggningen, och
2. konsumenter i det län där produktionsanläggningen är belägen, eller i ett därtill angränsande län.

En äggproducent som har fler än femtio värphöns ska dock märka de ägg som säljs till konsumenter enligt andra stycket 2 punkten med producentkod. Äggproducenter som inte har fler än 50 värphöns är undantagna även från kravet att märka äggen, under förutsättning att producentens namn och adress anges på försäljningsstället.

**41 §** Den producentkod som ägg av klass A och B ska märkas med enligt del VI, III, punkt 1 i bilaga VII till förordning (EG) nr 1308/2013 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.

## **Leveranser av små mängder animaliska primärprodukter och visst slags kött till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar**

LIVSFS 2016:5

**44 §** I 45-81 §§ finns bestämmelser om

1. primärproducenters leveranser till konsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar av små mängder animaliska primärprodukter, som enligt artikel 1.2 c i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 1.3 c i förordning (EG) nr 853/2004 är undantagna från tillämpningsområdet för dessa förordningar,

2. producenters leveranser till konsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar av små mängder kött från fjäderfä och hardjur som slaktats på gården, som enligt artikel 1.3 d i förordning (EG) nr 853/2004 är undantagna från tillämpningsområdet för den förordningen, och

3. jägares leveranser till konsumenter eller lokala detaljhandelsanläggningar av små mängder frilevande vilt eller kött från frilevande vilt, som enligt artikel 1.3 e i förordning (EG) nr 853/2004 är undantagna från tillämpningsområdet för den förordningen.

**45 §** Föreskrifterna i 46–81 §§ gäller, med undantag för 59–64 §§ endast för leveranser från producenter som är livsmedelsföretagare.

## **Små mängder primärprodukter av fisk och kräfdjur**

### *Hygienkrav*

**46 §** Vid leverans av små mängder primärprodukter av fisk eller kräfdjur direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar ska de relevanta allmänna hygienkraven i del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och de särskilda hygienkraven i avsnitt VIII, kapitel V, punkterna A och D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 vara uppfyllda.

### *Små mängder*

**47 §** Med små mängder primärprodukter av fisk eller kräfdjur avses

1. högst 15 000 kilogram hel fisk per år från fiskodlingar, dock högst 300 kilogram per vecka,

2. fisk från fiskefartyg motsvarande högst 15 000 kilogram hel fisk per år, dock högst 300 kilogram per vecka, och

3. högst 5 000 kilogram kräfdjur per år, dock högst 100 kilogram per vecka.

## LIVSFS 2016:5 | *Lokala detaljhandelsanläggningar*

**48 §** Med lokala detaljhandelsanläggningar enligt 46 § avses anläggningar som levererar direkt till konsumenter, och som ligger

1. i det län till vilket primärproduktionsområdet hör, eller i ett därtill angränsande län, eller

2. i det län där fiskefartyget är registrerat eller i ett därtill angränsande län.

### | **Små mängder honung**

#### | *Hygienkrav*

**49 §** Vid leverans av små mängder honung och andra primärprodukter från en biodling direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar ska de relevanta allmänna hygienkraven i del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 vara uppfyllda.

#### | *Små mängder*

**50 §** Med små mängder honung och andra primärprodukter från en biodling avses sammantaget högst 1 000 kilogram per år.

## | *Lokala detaljhandelsanläggningar*

**51 §** Med lokala detaljhandelsanläggningar enligt 49 § avses anläggningar som levererar direkt till konsumenter, och som ligger i det län där produktionsanläggningen är belägen, eller i ett därtill angränsande län.

### | *Dokumentation*

**52 §** Producenten ska löpande dokumentera

1. det totala antalet skördade kupor,
2. den totala produktionsmängden,
3. den mängd produkter som har levererats direkt till konsumenter, och
4. datum för leveransen.

### | **Små mängder ägg**

#### | *Hygienkrav*

**53 §** De relevanta allmänna hygienkraven i del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och de särskilda hygienkraven i avsnitt X

kapitel I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska vara uppfyllda vid leverans av små mängder

1. ägg till konsumenter, och
2. ägg från andra fjäderfän än värphöns till lokala detaljhandelsanläggningar.

#### *Små mängder*

**54 §** Med små mängder ägg avses den årliga produktionen av ägg från högst 350 fjäderfän.

#### *Lokala detaljhandelsanläggningar*

**55 §** Med lokala detaljhandelsanläggningar enligt 53 § avses anläggningar som levererar direkt till konsumenter och som ligger i det län där produktionsanläggningen är belägen, eller i ett därtill angränsande län.

#### *Information till konsumenter*

**56 §** Vid leverans av små mängder ägg direkt till konsumenter ska producenten, utöver de krav som följer av 40 §, upplysa konsumenterna om äggens bäst före-dag.

#### *Dokumentation*

**57 §** Producenten ska löpande dokumentera

1. antalet fjäderfän som hålls för äggproduktion,
2. den totala mängden producerade ägg, samt
3. mängden ägg som har levererats direkt till konsumenter och datum för leveransen.

#### **Små mängder kött av fjäderfä och hardjur**

**58 §** En producent får årligen leverera kött av sammanlagt högst 10 000 fjäderfän och hardjur som slaktats på producentens anläggning direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar köttet direkt till konsumenter.

## LIVSFS 2016:5 | **Små mängder frilevande vilt och kött av vilt**

### | *Små mängder primärprodukter av småvilt*

**59 §** En jägare får årligen leverera högst 10 000 småvilt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar viltet direkt till konsumenter.

### | *Små mängder kött av småvilt*

**60 §** En jägare får årligen leverera kött av högst 1 000 småvilt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar köttet direkt till konsumenter.

### | *Små mängder primärprodukter av storvilt*

**61 §** Bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 ska tillämpas på jägares leveranser av små mängder vilt av

1. björn, vildsvin och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos, och

2. kron- och dovhjort från hägn som inte är friförklarade avseende tuberkulos enligt Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2012:25) om smittskyddsmässiga villkor för hållande av hjort i hägn samt för hållande av andra klövdjur och hästdjur i sambete med hjort i hägn.

**62 §** En jägare får, för sådana leveranser av storvilt som inte omfattas av 61 §, årligen leverera sammanlagt högst 25 enheter primärprodukter av storvilt direkt till konsumenter eller till detaljhandelsanläggningar som levererar viltet direkt till konsumenter.

En enhet motsvaras av en vuxen älg. För övrigt storvilt och kalv av storvilt ska en mängdomräkning enligt följande tabell tillämpas. Med kalv avses ett djur som är yngre än 12 månader.

<i>Djurslag</i>	<i>Älg</i>	<i>Kron- och dovhjort</i>	<i>Rådjur</i>
<i>Vuxet djur</i>	1	0,333	0,1
<i>Kalv</i>	0,5	0,25	0,1

### | *Små mängder kött av storvilt*

**63 §** Bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 ska tillämpas på jägares leveranser av små mängder kött av

1. björn, vildsvin och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos, och



2. kron- och dovhjort från hägn som inte är friförklarade avseende tuberkulos enligt Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2012:25) om smittskyddsmässiga villkor för hållande av hjort i hägn samt för hållande av andra klövdjur och hästdjur i sambete med hjort i hägn.

**64 §** En jägare får, för sådana leveranser av kött av storvilt som inte omfattas av 63 §, årligen leverera kött motsvarande sammanlagt en enhet storvilt direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar köttet direkt till konsumenter.

En enhet motsvaras av en vuxen älg. För övrigt storvilt och kalv av storvilt ska mängdomräkningstabellen i 62 § tillämpas. Med kalv avses ett djur som är yngre än 12 månader.

### **Små mängder levande musslor**

#### *Registrering*

**65 §** Producenter som levererar små mängder musslor direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar ska anmäla verksamheten till länsstyrelsen för särskild registrering.

#### *Hygienkrav*

**66 §** De relevanta allmänna hygienkraven i del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och de särskilda hygienkraven i avsnitt VII, kapitel II, A, punkterna 1–2 samt 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska vara uppfyllda vid leverans av små mängder musslor direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar.

#### *Små mängder*

**67 §** Med små mängder musslor avses

1. högst 1 000 kilogram blåmusslor per år, dock högst 20 kilogram per vecka,
2. högst 400 kilogram ostron per år, dock högst 10 kilogram per vecka, och
3. högst 100 kilogram hjärtmusslor per år, dock högst 5 kilogram per vecka.

#### *Lokala detaljhandelsanläggningar*

**68 §** Med lokala detaljhandelsanläggningar enligt 66 § avses anläggningar som levererar direkt till konsumenter och som ligger i det län till vilket produktionsområdet hör, eller i ett därtill angränsande län.

**69 §** Vid leverans av små mängder musslor till lokala detaljhandelsanläggningar ska en registreringshandling medfölja partiet.

Handlingen ska innehålla information om

1. producentens namn,
2. datum för upptagningen,
3. produktionsområdets läge, beskrivet så detaljerat som möjligt,
4. produktionsområdets hygieniska status,
5. arten av mussla och kvantiteten samt
6. vem som är mottagare av partiet.

Producenten av musslorna ska spara en kopia av registreringshandlingen i ett år räknat från tidpunkten för leveransen. Producenten ska därtöver skicka en kopia av varje upprättad registreringshandling till Livsmedelsverket.

#### | *Information*

**70 §** Vid leverans av musslor ska producenten tydligt informera konsumenten eller den mottagande detaljhandelsanläggningen om att musslor ska vara levande vid förtäring eller inför tillagning.

#### | **Små mängder råmjölk**

##### | *Hygienkrav*

**71 §** I 36 § finns krav på pastörisering eller motsvarande behandling av mjölk. Med undantag från den bestämmelsen får små mängder råmjölk (kolostrum) levereras direkt till konsumenter vid produktionsanläggningen eller till lokala detaljhandelsanläggningar under förutsättning att kraven i andra stycket är uppfyllda.

Vid leverans av små mängder råmjölk enligt första stycket ska producenten uppfylla

1. de relevanta allmänna hygienkraven i del A i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004, och
2. de särskilda hygienkraven i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 såvitt avser bestämmelserna i
  - avsnitt IX, kapitel I, II,
  - avsnitt IX, kapitel II, I, punkterna 1.b och 2, samt
  - avsnitt IX, kapitel IV, punkten 1.c.

##### | *Små mängder*

**72 §** Med små mängder råmjölk avses högst 2 500 liter per år.

| **73 §** Med lokala detaljhandelsanläggningar enligt 71 § avses anläggningar som levererar direkt till konsumenter, och som ligger i det län där producentens anläggning är belägen, eller i ett därtill angränsande län.

| *Information*

| **74 §** Vid leverans ska producenten genom märkning eller på annat sätt tydligt informera konsumenten eller den mottagande detaljhandelsanläggningen om att råmjölk ska värmebehandlas före konsumtion.

| *Dokumentation*

| **75 §** Producenten ska löpande dokumentera den totala mängden råmjölk som levererats direkt till konsumenter eller detaljhandelsanläggningar.

| **Små mängder opastöriserad mjölk**

| *Särskild registrering*

| **76 §** Producenter som avser att leverera små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsumenter ska anmäla verksamheten till länsstyrelsen för särskild registrering.

| *Hygienkrav*

| **77 §** I 36 § finns krav på pastörisering eller motsvarande behandling av mjölk. Med undantag från den bestämmelsen får små mängder opastöriserad mjölk levereras direkt till konsumenter vid produktionsanläggningen under förutsättning att kraven i andra stycket är uppfyllda.

Vid leverans av små mängder opastöriserad mjölk enligt första stycket ska producenten uppfylla

1. de allmänna hygienkraven i del A, punkterna 2–4 och 6–8 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 och
2. de särskilda hygienkraven i avsnitt IX, kapitel I, del I, punkterna 3–4 samt del II och III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

En producent som bedriver verksamhet vid en fäbod behöver inte uppfylla kriterierna gällande antal bakterier och somatiska celltal som anges i avsnitt IX, kapitel I, del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Producenten ska dock genom dokumenterade särskilda

## LIVSFS 2016:5

rutiner som innefattar kontroll av individuella celltal med CMT (California Mastitis Test) i besättningen visa hur syftet med kraven i förordning (EG) nr 853/2004 tillgodoses.

### | *Små mängder*

**78 §** Med små mängder opastöriserad mjölk avses högst 70 liter per vecka.

### | *Överlåtelse*

**79 §** Opastöriserad mjölk får enbart levereras direkt till konsument vid producentens produktionsanläggning och ska tappas upp i en behållare i samband med leveransen till konsumenten.

### | *Information*

**80 §** Vid leverans av små mängder opastöriserad mjölk ska producenten överlämna skriftlig information till konsumenten med

1. upplysning om att mjölken är opastöriserad och därför kan innehålla hälsofarliga bakterier,
2. rekommendation om att mjölken ska kokas eller användas i maträtter som genomgår en värmebehandling innan konsumtion,
3. upplysning om att det är särskilt viktigt att barn och personer med nedsatt immunförsvar inte konsumerar mjölken utan föregående värmebehandling, samt
4. anvisning om hur mjölken ska förvaras.

### | *Dokumentation*

**81 §** Producenten ska för varje leverans direkt till konsument löpande dokumentera datum och mängd levererad opastöriserad mjölk.

### | **Övriga bestämmelser**

**82 §** Livsmedelsverket kan medge dispens från dessa föreskrifter.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 september 2016.

ANNIKA SOHLSTRÖM

Kristina Ohlsson  
(Juridiska avdelningen)