

# **Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien;**

(H 15)

*Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller ändringar och till och med LIVSFS 2023:8.*

## **Omfattning**

**1 §** Dessa föreskrifter innehåller regler om livsmedelshygien m.m. (LIVSFS 2022:9).

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

**3 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**4 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2009:5).*

**5 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2009:5).*

**6 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2018:3).*

**7 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**8 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**8 a §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**9 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**10 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2009:5).*

**11 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**11 a §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**12 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**13 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

## Allmänna bestämmelser

**14 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2022:9).*

**15 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2023:8).*

**15 a §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2023:8).*

**15 b §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2023:8).*

**16 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2023:8).*

**17 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2011:8).*

## 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.

## Bulktransporter med fartyg av råsocker

**19 §** Genom kapitel IV, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 fastställs särskilda krav avseende bulktransporter av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver. Undantag från de bestämmelserna gäller i vissa fall för bulktransport med fartyg av råsocker enligt *bilaga 3*. (LIVSFS 2022:9).

## 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) nr 852/2004 eller inte. (LIVSFS 2016:5).

## 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.

## **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**

**23 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2019:6).*

**24 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

### *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 kapitel II, punkt 1 a–e i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. (*LIVSFS 2016:5*).

### *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 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. (*LIVSFS 2016:5*).

**29 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

**30 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

### *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 kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel ska värdet på c (antalet positiva prover) för slaktkroppar från djur av svenskt ursprung vara lika med noll.

Vad som föreskrivs om värdet på c i första stycket gäller inte slaktkroppar av får med påvisad förekomst av *Salmonella diarizonae* serotyp 61:(k):1,5(7). (*LIVSFS 2014:3*).

**30 b §** Färskt kött från slaktkroppar med påvisad förekomst av salmonella är inte säkert. Sådant kött får endast släppas ut på marknaden till en köttproduktanläggning.

Vad som föreskrivs i första stycket gäller dock inte färskt kött av får med påvisad förekomst av *Salmonella diarizonae* serotyp 61:(k):1,5(7). (*LIVSFS 2014:3*).

### **Levande musslor**

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

**32 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

**33 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2019:6).*

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

**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. (LIVSFS 2016:5).

**35 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

## **Mjök**

**36 §** Mjök 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.  
(LIVSFS 2016:5).

**37 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

## *Fäbod*

**37 a §** Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet på en fäbod med traditionella metoder får leverera små mängder mjökprodukter 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.  
(LIVSFS 2016:5).

**37 b §** Obehandlad mjök som används vid framställning på fäbod av ost, smör och meseprodukter behöver inte uppfylla kriterierna i avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 avseende antal bakterier och somatiskt celltal. 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. (*LIVSFS 2022:14*)

### **Lagrad ost**

**37 c §** Utan hinder av bestämmelserna i kapitel II, punkt 1 och kapitel V, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 är det tillåtet att lagra ost enligt traditionella metoder i jordkällare, gruvor, grottor, bunkrar och andra utrymmen som har utformats för detta ändamål.

Livsmedelsföretagare som lagrar ost enligt första stycket, men som inte uppfyller de särskilda bestämmelserna för lokaler och utrustning som fastställs i kapitel II, punkt 1 och kapitel V, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, ska dokumentera särskilda rutiner för att säkerställa att syftet med de ovan angivna kraven i förordningen tillgodoses. (*LIVSFS 2023:4*)

### **Ägg**

**38 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

**39 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

### *Regler som kompletterar handelsnormer för ägg*

**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 producentkoden. 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. (*LIVSFS 2016:5*).

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

**42 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

**43 §** *Har upphävts genom (LIVSFS 2016:5).*

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

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

**45 §** Föreskrifterna i 46–81 §§ gäller, med undantag för 59–64 §§ endast för leveranser från producenter som är livsmedelsföretagare. (*LIVSFS 2016:5*).

## Små mängder primärprodukter av fisk och kräftdjur

### *Hygienkrav*

**46 §** Vid leverans av små mängder primärprodukter av fisk eller kräftdjur 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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *Små mängder*

**47 §** Med små mängder primärprodukter av fisk eller kräftdjur 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 kräftdjur 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. (*LIVSFS 2016:5*).

## 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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *Små mängder*

**50 §** Med små mängder honung och andra primärprodukter från en biodling avses sammantaget högst 1 000 kilogram per år. (*LIVSFS 2016:5*).



### *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. (LIVSFS 2016:5).

### *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. (LIVSFS 2016:5).

### **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. (LIVSFS 2016:5).

#### *Små mängder*

**54 §** Med små mängder ägg avses den årliga produktionen av ägg från högst 350 fjäderfän. (LIVSFS 2016:5).

### *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. (LIVSFS 2016:5).

### *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. (LIVSFS 2016:5).

*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. (*LIVSFS 2016:5*).

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

*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. (*LIVSFS 2016:5*).

*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. (*LIVSFS 2016:5*).

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

<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. (*LIVSFS 2016:5*).

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

#### **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. (*LIVSFS 2016:5*).

##### *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. (*LIVSFS 2016:5*).

*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. (*LIVSFS 2016:5*).

*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. (*LIVSFS 2016:5*).

*Registreringshandling*

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

*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. (*LIVSFS 2016:5*).

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *Små mängder*

**72 §** Med små mängder råmjölk avses högst 2 500 liter per år. (*LIVSFS 2016:5*).

### *Lokala detaljhandelsanläggningar*

**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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *Dokumentation*

**75 §** Producenten ska löpande dokumentera den totala mängden råmjölk som levererats direkt till konsumenter eller detaljhandelsanläggningar. (*LIVSFS 2016:5*).

## **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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *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 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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *Små mängder*

**78 §** Med små mängder opastöriserad mjölk avses högst 70 liter per vecka. (*LIVSFS 2016:5*).

### *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. (*LIVSFS 2016:5*).

### *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. (*LIVSFS 2016:5*).

*Dokumentation*

**81 §** Producenten ska för varje leverans direkt till konsument löpande dokumentera datum och mängd levererad opastöriserad mjölk.  
(LIVSFS 2016:5).

**Övriga bestämmelser**

**82 §** Livsmedelsverket kan medge dispens från dessa föreskrifter.  
(LIVSFS 2016:5).

---

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

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

---

<sup>1</sup> 36 § trädde i kraft den 13 januari 2006 (LIVSFS 2006:2).

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:

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.

---

#### 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 (LIVSFS 2022:9) träder i kraft den 1 januari 2023.

---

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2022:14) träder i kraft den 2 januari 2023.

---

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2023:4) träder i kraft den 15 juli 2023.

---

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2023:8) träder i kraft den 1 januari 2024.



## **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 ska
  - 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. Den livsmedelsföretagare som bär ansvar för sjötransport av råsocker ska 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 ska medfölja godset under hela transporten till raffinaderiet där en kopia av den ska finnas. Dokumentationen ska märkas tydligt med permanent skrift på ett eller flera av gemenskapens språk. ”Denna produkt ska raffinerats innan den används som livsmedel.” Dokumentationen ska på begäran överlämnas till kontrollmyndigheten.
4. Råsocker som har transporterats till sjöss i tankar som inte uteslutande är avsedda för livsmedelstransport ska genomgå en fullständig och effektiv raffineringprocess innan det får anses lämpligt som livsmedel.
5. De livsmedelsföretagare som bär ansvaret för transport ska betrakta den rengöring som ägt rum före lastningen av råsockret som en kritisk styrpunkt i överensstämmelse med artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. De livsmedelsföretagare som svarar för raffinering ska beakta typen av den föregående lasten när det gäller det raffinerade sockrets livsmedelssäkerhet och oskadlighet. (*LIVSFS 2022:9*).

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

1. –
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 homogenat av 10 musslor. Analysen av ätbara delar ska göras på ett homogenat 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. (*LIVSFS 2019:6*).