

Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel;

LIVSFS 2005:21
(H 4)

Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller ändringar till och med LIVSFS 2016:12.

Omfattning

1 § Dessa föreskrifter innehåller vissa regler om offentlig kontroll av livsmedel. Reglerna kompletterar främst

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförande av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel och
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

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

Föreskrifterna innehåller också regler om kontroll av produkter som enligt 3 § andra stycket livsmedelslagen (2006:804) jämföras med livsmedel.

Godkännande och registrering av anläggningar

2 § Artikel 31 i förordning (EG) nr 882/2004 och artikel 3 i förordning (EG) nr 854/2004 innehåller grundläggande krav på och procedurer för godkännande och registrering av anläggningar. Dessa artiklar ska tillämpas även när kraven på godkännande och registrering följer av Livsmedelsverkets föreskrifter.

3 § När kontrollmyndigheten registrerar en mobil anläggning ska den utfärda ett bevis där det framgår vilken verksamhet registreringen avser.

Tidsfrister i handläggningen av vissa ärenden

3 a § Tidsfrister för beslut om godkännande eller tillstånd för etablering i Sverige enligt lagen (2009:1079) om tjänster på den inre marknaden framgår av *bilagan*. Tidsfristen ska börja löpa när en fullständig ansökan eller anmälan har kommit in till behörig myndighet.

Om det är motiverat på grund av ärendets komplexa karaktär får tidsfristen vid ansökan enligt punkterna 2-7 i *bilagan* förlängas under en begränsad tid vid högst ett tillfälle. Sökanden ska informeras om förlängningen och skälen för denna innan den ursprungliga tidsfristen gått ut.

Om anmälan enligt punkt 1 i *bilagan* finns bestämmelser i 13 § Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)¹. Ansökan enligt punkt 7 i *bilagan* ska anses beviljad om inget annat meddelats inom tillämplig fastställd eller förlängd tidsfrist.

Kontroll av mobila anläggningar

3 b § Kontrollmyndigheten ska lämna uppgifter om genomförda kontroller av verksamhet i en mobil anläggning till kontrollmyndigheten i den kommun som registrerat anläggningen, om den är registrerad i Sverige.

Kontroll av produkter som jämföras med livsmedel

3 c § Offentlig kontroll av produkter som enligt 3 § andra stycket livsmedelslagen (2006:804) jämföras med livsmedel ska genomföras regelbundet och avse alla led i en verksamhet. Den ska utföras med beaktande av

- klarlagda risker för människors hälsa och konsumenternas intressen,
- tidigare resultat i fråga om efterlevnad av lagstiftningen,
- tillförlitligheten hos kontroller som utförts av den som bedriver en verksamhet, och
- information som kan tyda på bristande efterlevnad.

¹ Senaste lydelse av 13 § LIVSFS 2009:12.

3 d § Kontrollmyndigheten ska

- ha dokumenterade förfaranden för att se till att den offentliga kontrollen är ändamålsenlig och effektiv,
- genomföra revisioner för att försäkra sig om detta, och upprätta beredskapsplaner och vara beredd att genomföra sådana planer i nödsituationer.

Planering och uppföljning av offentlig kontroll (LIVSFS 2016:12)

3 e § Kontrollmyndigheten ska årligen fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll. Planen ska avse en period om minst tre år och omfatta samtliga områden som myndigheten ansvarar för.

Av planen ska framgå

1. en bedömning i enlighet med vad som anges i artikel 3.1 i förordning (EG) nr 882/2004 respektive 3 c § dessa föreskrifter av behovet av livsmedelskontroll inom myndighetens ansvarsområde,

2. myndighetens prioriteringar för varje år vad gäller kontroll av anläggningar, anläggningstyper, varor, varuslag eller områden för kontroll,

3. hur myndigheten avser att använda olika kontrollmetoder, särskilt provtagning och analys,

4. de personella, ekonomiska och andra resurser som myndigheten behöver för att kunna fullgöra sina kontrolluppgifter,

5. hur inriktning, mål och prioriteringar i Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan har beaktats, och

6. hur myndighetens utvärderingar av genomförd kontroll har beaktats.

Planen ska uppdateras vid behov. (LIVSFS 2016:12)

3 f § Kontrollmyndigheten ska regelbundet följa upp och utvärdera genomförd kontroll. Vid utvärderingar ska myndigheten särskilt beakta resultaten av kontrollen i förhållande till den tidigare planeringen.

(LIVSFS 2016:12)

3 g § Bestämmelser om kontrollmyndigheters kompetensförsörjning finns i artikel 6 i förordning (EG) nr 882/2004.

Kontrollmyndigheten ska upprätta en plan för kompetensförsörjning (kompetensförsörjningsplan). Av kompetensförsörjningsplanen ska framgå

1. den kompetens som myndigheten behöver för att fullgöra sina kontrolluppgifter,

2. den kompetens som finns hos myndighetens personal samt andra personer som bedriver kontrollverksamhet för myndigheten,

3. behovet av kompetensutveckling hos personalen, och
 4. hur myndigheten avser att uppfylla kraven på kompetensförsörjning.
- Kompetensförsörjningsplanen ska hållas uppdaterad. (*LIVSFS 2016:12*)

3 h § Bestämmelser om kontrollmyndigheters beredskapsplan finns i artikel 4.2 f i förordning (EG) nr 882/2004 samt 3 d § dessa föreskrifter.

Av myndighetens beredskapsplan för nödsituationer på livsmedelsområdet ska framgå

1. i vilka nödsituationer beredskapsplanen är tillämplig,
2. organisation och ansvarsfördelning när beredskapsplanen är tillämplig,
3. rutiner för handläggning och annat arbete i nödsituationer,
4. hur myndigheten säkerställer tillgång till den personalstyrka och den kompetens som myndigheten behöver i nödsituationer,
5. vilka funktioner inom myndigheten och andra organisationer som ska kontaktas i nödsituationer samt deras aktuella kontaktuppgifter,
6. hur myndigheten informerar och kan kontaktas av allmänheten när detta behövs av hälso- eller säkerhetsskäl,
7. myndighetens rutiner för att säkerställa att uppgifterna i beredskapsplanen är aktuella, och
8. hur myndigheten testar och utvärderar om beredskapsplanen är ändamålsenlig.

Myndigheten ska regelbundet och vid behov uppdatera beredskapsplanen. (*LIVSFS 2016:12*)

Kontroll av kött

Salmonellakontroll grundad på Sveriges nationella kontrollprogram

4 § Färskt kött av nötkreatur, svin och fjäderfä ska i samband med slakt och i samband med styckning provtas och undersökas med avseende på salmonella.

Nötkreatur och svin

5 § Salmonellakontrollen av nöt och svin omfattar tre djurkategorier: nötkreatur, vuxna svin och slaktsvin.

6 § Vid slakterier med stor produktionsvolym ("A-slakterier") ska prov tas varje arbetsdag. Om flera prov tas, ska detta ske med jämn fördelning över arbetsdagen.

Vid övriga slakterier ("B-slakterier") ska prov tas jämnt fördelade över årets slakt.

För att uppfylla förpliktelserna i Sveriges nationella kontrollprogram avseende salmonella² fastställer Livsmedelsverket årligen genom särskilt beslut det antal prov som ska tas vid varje slakteri.

7 § Provtagning ska genomföras vid samtliga styckningsanläggningar där nöt- och svinkött styckas. Separata prov ska tas från varje produktionslinje.

I styckningsanläggningar med en produktion av mer än 100 ton kött i veckan ska det tas ett prov per dag.

I styckningsanläggningar med en produktion av 20-100 ton kött i veckan ska det tas ett prov per vecka.

I styckningsanläggningar med en produktion av 5-19 ton kött i veckan ska det tas ett prov per månad.

I styckningsanläggningar med en produktion av upp till 5 ton kött i veckan ska det tas två prov per år.

Fjäderfä

8 § Vid slakterier med stor produktionsvolym ("A-slakterier") ska prov tas vid minst två tillfällen varje slaktdag. Om flera prov tas, ska detta ske jämnt fördelat över arbetsdagen. Om det finns flera slaktlinjer, ska prov tas separat från varje linje.

Vid övriga slakterier ("B-slakterier") ska prov tas jämnt fördelade över årets slakt.

För att uppfylla förpliktelserna i Sveriges nationella kontrollprogram avseende salmonella fastställer Livsmedelsverket årligen genom särskilt beslut det antal prov som ska tas vid varje slakteri.

9 § Provtagning ska genomföras vid samtliga anläggningar där fjäderfän styckas. Separata prov ska tas från varje produktionslinje med olika djur-kategorier. Om flera prov tas varje dag, ska de tas jämnt fördelade över arbetsdagen.

Provtagning ska utföras en gång om dagen i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet överstigande 100 ton per vecka.

Provtagning ska utföras en gång i veckan i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet av 20-100 ton per vecka.

² Jfr kommissionens beslut 1995/50 EG om godkännande av det handlingsprogram för den salmonellakontroll för vissa levande djur och djurprodukter som lagts fram av Sverige.

Provtagning ska utföras en gång i månaden i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet av 5-19 ton per vecka.

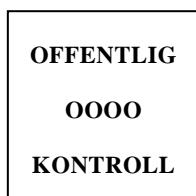
Provtagning ska utföras två gånger om året i styckningsanläggningar med en produktionskapacitet understigande 5 ton per vecka.

Instruktioner och analysmetoder

10 § Kontrollmyndigheten ska försäkra sig om att provtagning, provberedning, mikrobiologisk undersökning och åtgärder vid påvisad salmonellaförekomst sker i enlighet med av Livsmedelsverket fastställda instruktioner och i enlighet med någon av de analysmetoder som anges i kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 av den 14 oktober 2005 om tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 gällande särskilda salmonellagarantier för sändningar till Finland och Sverige av vissa köttsorter och ägg.

Kontrollmärkning

11 § Kött från tama hov- och klövdjur som godkänts efter nödslakt på annan plats än vid slakteri ska förses med ett kontrollmärke enligt följande mönster och med en sida på 3,5 cm. Utöver orden OFFENTLIG KONTROLL ska slakteriets godkännandenummer framgå.



Aktivitetsmätning avseende cesium-137

12 § Aktivitetsmätning avseende cesium-137 i renkött ska göras i den omfattning och på det sätt som Livsmedelsverket fastställt i särskilt undersökningsprogram för olika områden och slaktsäsonger.

Snarad ripa

13 § Ripor som fångats genom jaktmetoden snarning behöver inte besiktigas i enlighet med vad som föreskrivs bilaga I, avsnitt IV, kapitel VIII, A.1-6 i förordning (EG) nr 854/2004.

Kontroll av mjölk

14 § Analysmetoder anvisas i kommissionens beslut 92/608/ EEG av den 14 november 1992 om fastställande av vissa metoder för analys och provning av obehandlad och värmebehandlad mjölk.

Provtagning och analys

15 § Kontrollmyndigheten ska försäkra sig om att prover för mikrobiologiska undersökningar efter provtagningen och vid transporten förvaras på följande sätt:

- a) prover av kylvaror: så att temperaturen i provets alla delar är mellan 0,0° och +8,0°C om inte annan förvaringstemperatur anges på förpackningen eller föreskrivits för varan,
- b) prover av djupfrysta varor: så att inte någon del av provet tinar, om detta har betydelse för analysresultatet.

Prover av färdiglagad mat som varmhålls ska snarast möjligt efter uttagande av provet snabbt kylas ned till under +8,0°C innan det skickas in till laboratoriet.

16 § Kontrollmyndigheten ska försäkra sig om att mikrobiologisk analys av prover på kylvaror påbörjas inom 24 timmar räknat från provtagnings-tidpunkten samt

- att provet från mottagandet på laboratoriet fram till provberedningen förvaras vid en temperatur mellan 0,0 och + 8,0°C om inte annan förvaringstemperatur anges på förpackningen eller föreskrivits för varan,
- att provet av en färdigförpackad vara som ska belastas förvaras på laboratoriet så att temperaturen i provets alla delar hålls så nära som möjligt den högsta temperatur som anges på förpackningen utan att överstiga denna och
- att upptining av frysta varor sker vid högst + 8,0°C.

17 § Kontrollmyndigheten ska försäkra sig om att de laboratorier som den anlitar för att analysera prover vid offentlig kontroll, när salmonella påvisats i livsmedel, omgående

- skickar en stam för serotypning till nationellt referenslaboratorium och
- underrättar kontrollmyndigheten om resultatet av serotypningen.

Kontrollmyndigheten ska genast underrätta Livsmedelsverket om detta resultat.

17 a § Om Livsmedelsverket har föreskrivit att en viss provtagnings- eller analysmetod ska användas i en verksamhet som avser dricksvattenförsörjning ska metoden användas också vid offentlig kontroll.

Laboratorier

18 § Laboratorier för trikinkontroll vilka genom artikel 18 i kommissionens förordning (EG) nr 2076/2005 om fastställande av övergångsbestämmelser för tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 under en övergångsperiod är undantagna från kraven enligt artikel 12.2 i förordning (EG) nr 882/2004 ska vara godkända av Livsmedelsverket.

18 a § Om Livsmedelsverket har föreskrivit att viss provtagning eller analys i en verksamhet som avser dricksvattenförsörjning ska utföras av ett laboratorium som är ackrediterat för detta, ska ett sådant laboratorium anlitas också i den offentliga kontrollen.

Övriga bestämmelser

19 § Livsmedelsverket kan medge undantag från bestämmelserna i dessa föreskrifter.

Dessa föreskrifter³ träder i kraft den 1 januari 2006.

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

1. Anläggningar som omfattas av krav på godkännande enligt 5 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien 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 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien 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:

³ LIVSFS 2005:21.

Tillståndet får utgöra underlag för godkännande av kontrollmyndigheten, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 9 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien 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 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien 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 registrering hos kontrollmyndigheten utan att särskild anmälan gjorts enligt 11 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 12 § i de föreskrifterna framgår av lokalgodkännandet.

4. Anläggningar som omfattas av krav på registrering enligt 6 eller 7 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien 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 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 12 § i de föreskrifterna 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 görs enligt 6 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien eller enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004, under förutsättning att de uppgifter som ska lämnas enligt 12 § i de föreskrifterna framgår av den andra registreringen.

Laboratorier för trikinkontroll som har godkänts före den 1 januari 2006 behöver inte godkännas på nytt.

Dessa föreskrifter⁴ träder i kraft den 27 december 2009.

Dessa föreskrifter⁵ träder i kraft den 1 januari 2012 i fråga om 17 a och 18 a §§, 1 juli 2011 i övriga delar.

Dessa föreskrifter⁶ träder i kraft den 1 januari 2017.

⁴ LIVSFS 2009:15

⁵ LIVSFS 2011:6

⁶ LIVSFS 2016:12

Tidsfrister för beslut enligt 3 a §

1. Anmälan för registrering av anläggning enligt 11 eller 11 a § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien: *två veckor*.
2. Ansökan om godkännande av anläggning enligt 8 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien: *nio månader*.
3. Ansökan om godkännande av verksamhet (skeppshandel) i vilken det hanteras varor som inte uppfyller importvillkoren och som är avsedda att konsumeras ombord på fartyg i gränsöverskridande trafik enligt 50 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:3) om kontroll av animaliska livsmedel vid import från tredje land: *nio månader*.
4. Ansökan om tillstånd att använda alternativa provtagnings- och kontrollförfaranden enligt artikel 5.5 i kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel: *två månader*.
5. Ansökan om tillstånd att avliva fjäderfä på jordbruksanläggning enligt Bilaga III, Avsnitt II, Kapitel VI i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung: *en vecka*.
6. Ansökan om tillstånd att slakta hägnat vilt på ursprungsplatsen enligt Bilaga III, Avsnitt III.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004: *en vecka*.
7. Ansökan om godkännande av vinproducenter enligt artikel 63.4 i kommissionens förordning (EG) nr 607/2009 av den 14 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar, traditionella uttryck, märkning och presentation av vissa vinprodukter: *två månader*.