

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien;

LIVSFS 2005:20

(H 15)

Utkom från trycket
14 december 2005

beslutade den 8 december 2005.

Med stöd av 15, 16, 17, 19, 37 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ föreskriver Livsmedelsverket följande.

Omfattning

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

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien² och
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung³.

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 livsmedelssäkerhet⁴.

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

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 15 och 37 §§ 1993:1376, 16 § 1991:1613, 17 § 1989:462, 19 § 2000:695 och 55 § 1998:133.

² EUT L 139, 30.4.2004, s. 1, rättelse L 226, 25.6.2004, s. 3, Celex 32004R0852.

³ EUT L 139, 30.4.2004, s. 55, rättelse L 226, 25.6.2004, s. 22, Celex 32004R0853.

⁴ 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).

2 § Livsmedelslagen (1971:511) ska tillämpas på anläggningar som avses i 3 § andra stycket den lagen.

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.

Godkännande och registrering av anläggningar

4 § Artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004 innehåller grundläggande regler om

- vilka anläggningar som ska godkännas eller registreras och
- förfarandena vid godkännande och registrering.

Artiklarna ska tillämpas även när godkännande och registrering krävs enbart enligt dessa föreskrifter. Ytterligare krav framgår av 5-13 §§.

Krav på godkännande av anläggningar

5 § Livsmedelsföretagare som bedriver någon av följande verksamheter ska se till att deras anläggningar godkänns:

1. Sådan beredning av dricksvatten som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten och som utgår från ytvatten, från ytvatten-påverkat grundvatten eller från grundvatten som pH-justeras och/eller desinfekteras.
2. Annan verksamhet som innefattar beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel.

Godkännande av verksamhet som avses i första stycket, punkt 2 krävs inte om kontrollmyndigheten bedömer att ett sådant godkännande inte behövs på grund av att verksamheten endast är av mindre omfattning och av enkel karaktär och inte medför mer än små hygieniska risker.

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 § Livsmedelsföretagare som bedriver någon av följande verksamheter ska se till att deras anläggningar registreras, om inte anläggningen ska godkännas enligt 4 eller 5 §:

- verksamhet som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten, och
- beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak.

Ansökan om godkännande av anläggningar

8 § Livsmedelsföretagare ska skriftligen ansöka om godkännande av sina anläggningar hos kontrollmyndigheten i den eller de kommuner där verksamheten kommer att bedrivas. Om Livsmedelsverket är kontrollmyndighet ska ansökan dock ges in till verket.

Ansökan om godkännande av en mobil anläggning ska ges in till kontrollmyndigheten i den kommun där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas. Om Livsmedelsverket är kontrollmyndighet ska ansökan dock ges in till verket.

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

1. Livsmedelsföretagarens namn och adress.
2. Organisationsnummer, personnummer eller samordningsnummer.
3. För juridiska personer: registreringsbevis där firmatecknare framgår.
4. Lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas.
5. En beskrivning av verksamhetens art och omfattning.
6. En skalenlig ritning som omfattar samtliga utrymmen med inredning och utrustning som har betydelse för bedömningen av de hygieniska förutsättningarna för verksamheten.
7. En beskrivning av systemet för egenkontroll.
8. I förekommande fall uppgift om hur länge livsmedelsföretagaren vill ha anläggningen godkänd.

Livsmedelsföretagaren ska lämna de kompletterande uppgifter som kontrollmyndigheten begär.

10 § Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i en mobil anläggning ska vid kontroll kunna visa för kontrollmyndigheten att anläggningen är godkänd för den verksamhet som bedrivs.

Anmälan för registrering av anläggningar

11 § Livsmedelsföretagare ska skriftligen anmäla sina anläggningar till kontrollmyndigheten i den eller de kommuner där verksamheten kommer att bedrivas så att anläggningarna kan registreras. Om Livsmedelsverket är kontrollmyndighet ska anmälan dock ges in till verket.

Anläggningar med mobil verksamhet ska anmälas till kontrollmyndigheten i den kommun där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas. Om Livsmedelsverket är kontrollmyndighet ska anmälan dock ges in till verket.

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

1. Livsmedelsföretagarens namn och adress.
2. Organisationsnummer, personnummer eller samordningsnummer.
3. För juridiska personer: registreringsbevis där firmatecknare framgår.
4. Lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas.
5. En beskrivning av verksamhetens art och omfattning.
6. I förekommande fall uppgift om hur länge livsmedelsföretagaren vill ha anläggningen registrerad.

Livsmedelsföretagaren ska lämna de kompletterande uppgifter som kontrollmyndigheten begär.

13 § En verksamhet får påbörjas tidigast tio vardagar efter det att anmälan gavs in, såvida inte kontrollmyndigheten registrerat anläggningen dessförinnan.

Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i en mobil anläggning ska vid kontroll kunna visa för kontrollmyndigheten att den verksamhet som bedrivs har registrerats.

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 senare datum och omförpackning

15 § Färdigförpackade livsmedel som märkts med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag får inte märkas om med senare datum.

Sådant livsmedel får inte heller förpackas om i annat fall än då förpackningsmaterialet oavsiktligt blivit skadat. Om det kan antas att livsmedlets hållbarhet eller beskaffenhet i övrigt försämrats i samband med skadan eller omförpackningen, ska den nya förpackningen märkas med den tidigare bäst före-dag eller sista förbrukningsdag som på grund därav anses nödvändig.

16 § Storförpackningar 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.

Om en sådan storförpackning som avses i första stycket bryts för att innehållet ska packas om, får de nya förpackningarna inte märkas med senare bäst före-dag eller senare sista förbrukningsdag än som ursprungligen angivits.

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.

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.

Bulktransporter⁵

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

⁵ 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 bulklaster (EGT L 140, 12.5.1998, s. 10, Celex 31998L0028).

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.

Kött

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.

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.

Strövremslakt

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 av kron- och dovhjort som omfattas av Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos⁶ eller föreskrifter om obligatorisk

⁶ Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1994:76) om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos hos kron- och dovhjortar i hägn

hälsoövervakning avseende tuberkulos⁷ alltid åtfölja kroppen till en vilt-hanteringsanläggning.

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 som omfattas av Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos eller föreskrifter om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos

får endast ske till en vilthanteringsanläggning.

Första stycket gäller även leveranser från jägare som inte är livsmedelsföretagare.

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 som omfattas av Statens jordbruksverks föreskrifter om organiserad hälsokontroll avseende tuberkulos eller föreskrifter om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos.

Första stycket gäller även leveranser från jägare som inte är livsmedelsföretagare.

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.

⁷ Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2003:34) om obligatorisk hälsoövervakning avseende tuberkulos hos kron- och dovhjortar samt andra djur i samarbete med hjortar i hägn

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.

Särskilda hälsokontroller vid upptagning och beredning av kammusslor med förhöjda halter av amnesic shellfish poison (ASP)⁸

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.

⁸ 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).

Mjök⁹

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

uppfylla kraven i bilaga I till den förordningen.

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 (EEG) nr 1907/90 om vissa handelsnormer för ägg¹⁰ och i kommissionens förordning (EG) nr 2295/2003¹¹ med tillämpningsföreskrifter för den förordningen.

Äggproducenter som inte har fler än 50 värphöns är undantagna från kravet enligt artikel 2.3 i förordning (EEG) nr 1907/90 att stämpla ägg som

⁹ 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).

¹⁰ EGT L 173, 6.7.1990, s. 5, Celex 31990R1907.

¹¹ EUT L 340, 24.12.2003, s.16, Celex 32003R2295.

säljs på en lokal offentlig marknad med en kod, under förutsättning att producentens namn och adress anges på försäljningsstället.

41 § Det särskiljande nummer, med en kod för produktionssystemet och ett identifieringsnummer för producenten, som ska stämplas på ägg som omfattas av reglerna i rådets förordning (EG) nr 1907/90 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.

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, med undantag för 36 §, träder i kraft den 1 januari 2006. 36 § träder i kraft den dag detta beslutas särskilt.

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:

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.

INGER ANDERSSON

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)

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 råttallolja)	
Bivax (vitt och gult)	8006-40-4 8012-89-3
Benzylalkohol (endast läkemedels- och reagenskvalitet)	100-51-6
Butylacetat (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
Kapronsyra (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
Nonylalkohol (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:	
Metyllaurat /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 (isooktylakohol)	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 raffineras 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.