

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel;

LIVSFS 2005:21

(H 4)

Utkom från trycket
29 december 2005

beslutade den 20 december 2005.

Med stöd av 48, 49, 50 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ föreskriver Livsmedelsverket följande.

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 livsmedel² 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 djurskydd³.

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

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

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 48 och 50 §§ 2005:1042 och av 55 § 1998:133.

² EUT L 226, 25.6.2004, s. 83, Celex 32004R0854.

³ EUT L 191, 28.5.2004, s. 1, Celex 32004R0882.

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.

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 salmonella⁴ 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.

⁴ 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 (EGT L 53, 9.3.1995, s.31, Celex 31995D0050).

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 förpliktelseerna 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.

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.

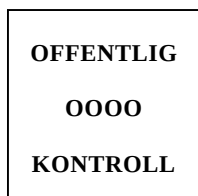
Instruktioner och analysmetoder

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.⁵

⁵ EUT L 271, 15.10.2005, s.17, Celex 32005R1688.

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 mjölk⁶.

Provtagning och undersökning i den offentliga kontrollen⁷

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

⁶ EGT nr L 407, 31.12.1992, s. 29, Celex 31992D0608.

⁷ 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).

- 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.

Godkända 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 854/2004⁸ under en övergångsperiod är undantagna från kraven enligt artikel 12.2 i förordning (EG) nr 882/2004 ska vara godkända av Livsmedelsverket.

⁸ EUT L 338, 22.12.2005, s. 83, Celex 32005R2076.

Övriga bestämmelser

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

Dessa föreskrifter 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:
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.

INGER ANDERSSON

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)