Transport

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Transport är ett viktigt led i hanteringen av livsmedel. Allt från råvaror till färdiglagad mat transporteras från leverantörer till olika verksamheter eller hushåll. I många fall rör det sig om produkter som är beroende av kontrollerad temperatur för att maten ska förbli säker.

Allmänt om livsmedel under transport

Livsmedel ska skyddas mot kontaminering under transport och när det är nödvändigt ska det finnas anordningar för att hålla dem vid rätt temperatur. Se kapitel IV, punkt 6 och 7 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Företagaren bör ha kontroll över att variationerna i utomhustemperaturen inte leder till att livsmedel transporteras vid för hög respektive låg temperatur. Transportutrustningen ska därför vid behov vara konstruerad så att den kan hålla livsmedlen vid rätt temperatur. För mindre och kortare transporter kan det på sommaren ibland räcka med en isolerad låda med kylklamp för att de kylda livsmedlen ska hållas tillräckligt kalla. Varma livsmedel kan på vintern behöva hålla en högre temperatur när de skickas iväg och transporteras i isolerade lådor eller värmeboxar med eluppvärmning om transporten tar lång tid.

Varorna ska vara packade på ett sådant sätt att de skyddas mot kontamination. Matvagnar med mat till personer med överkänslighet eller allergi måste vara packade på ett sätt som förhindrar att maten kontamineras vid eventuella tvära inbromsningar och liknande.

Fordon och behållare för transport av livsmedel ska hållas rena. En grundlig rengöring ska ske när fordon eller behållare har använts för transport av annat än livsmedel. Om kontaminering inte kan undvikas får fordonet/behållaren inte användas. Se del A, punkt 4-5 i bilaga I och kapitel IV, punkt 1-3 i förordning (EG) nr 852/2004.

Kravet på rengöring är särskilt viktigt för fordon och behållare som används för hantering av ämnen eller produkter som orsakar allergi och intolerans, och som sedan ska användas för andra livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten. Se del A, punkt 5a i bilaga I och kapitel IX, punkt 9 i bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004.

Hantering vid produktion av ”fri från”-livsmedel och specialkost

Köra själv eller anlita transportföretag

I en del små verksamheter köper personalen livsmedel i butik och transporterar till verksamheten. När temperaturen utomhus är hög kanske det behövs kylväska för att inte livsmedlen ska bli allt för varma under en butiksrunda och hemforsling. I många fall anlitar livsmedelsföretagaren ett transportföretag för att leverera livsmedel till sina kunder. Ett företag som fraktar livsmedel och där verksamheten sker med viss kontinuitet och med viss grad av organisation är att betrakta som livsmedelsföretagare och omfattas av lag-stiftningen.

Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar

Ibland kan det röra sig om långa transporter med flera stopp och i många fall packas bilarna på kvällen för leverans dagen efter. Det förekommer också att varorna lastas om i en depå för samdistribution med andra varor ut till olika verksamheter. Oavsett hur distributionen organiserats är det angeläget att rekommenderade förvaringstemperaturer hålls och att kylkedjan inte bryts, liksom att livsmedlen inte blir kontaminerade under transporten.

Transport inom den offentliga sektorn

Inom vissa kommunala verksamheter har man valt att inrätta eller upphandla distributionscentraler för inkommande livsmedel för att minska biltransporterna. Alla varor, inte bara livsmedel, levereras till centralen, för att sedan köras ut tillsammans till enheterna enligt ett bestämt tidsschema.

Hur transporterna är organiserade inom den offentliga sektorn varierar. Vissa transporter är upphandlade och sköts av ett transportföretag, medan andra sköts inom organisationen. Oavsett vem som sköter transporten ska krav ställas på att det sker på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt.

TIPS PÅ KONTROLL

- Har företaget kontroll över hur lång tid transporten tar och hur livsmedlen påverkas av omgivande temperatur?
- Är livsmedlen skyddade från kontaminering under transporten?

Transport till konsument

Livsmedelsföretagaren ansvarar för att de relevanta hygienkraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls inom den verksamhet som denne bedriver, se artikel 3 förordning (EU) nr 852/2004.

Det är som utgångspunkt säljaren som ansvarar för att risker undanröjs under transport fram till dess varan överlämnas till konsument. Om köparen har anlitat ett transportalternativ som säljaren inte har erbjudit kan dock ansvaret för att hantera risken gå över på köparen. Det regleras i 6 § och 8 § andra stycket konsumentköplagen (1990:932). Konsumentverket ansvarar för kontroll enligt konsumentköplagen, läs mer på Konsumentverkets webbplats:
Om konsumentköplagen - Konsumentverkets webbplats

Ett sätt för livsmedelsföretagaren att försäkra sig om att livsmedlen uppfyller kraven i hygienlagstiftningen ända fram tills att dessa når konsumenten, är att anlita en transportfirma som kan transportera varorna under de temperaturförhållanden som anges på förpackningen eller som krävs för att produktens hållbarhet och säkerhet inte ska påverkas negativt. Alternativt kan de särskilda temperaturförhållandena säkerställas genom att exempelvis värmeboxar, kylmedium eller liknande används under transporttiden.

Är en produkt bedömd som kylvara beror det på att en riskbedömning är gjord som visar att varans säkerhet och kvalitet under den givna hållbarheten endast garanteras om temperaturen hålls låg. Därför är det viktigt att tänka på hur varan ska fraktas och att temperaturen ska kunna hållas under transporten.

Senast uppdaterad 6 mars 2026 Ansvarig grupp ROR_LH