

Infrastruktur, lokaler och utrustning inklusive fordon

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

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om infrastruktur, lokaler och utrustning, inklusive fordon och fartyg samt utformning och underhåll vid odling och skörd eller insamling av växtprodukter.

Om lagstiftningen

- Del A, punkt 5 b i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

5 b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Lokaler och utrustning som används vid skörd, hantering, transport och lagring av primärprodukter är utformade och underhållna på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras.

Vägledning (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V2)

Kontrollera att det finns rutiner för underhåll av utrustning som används vid odling och skörd, för lokaler, inredning samt för fordon, containrar och lagringssilos som används för primärprodukter.

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten och gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för underhåll, samt utformningen av lokaler och utrustning, säkerställer att livsmedel inte förorenas på sådant sätt att de blir hälsofarliga eller otjänliga, eller på annat sätt strider mot livsmedelslagstiftningens krav.

Omfattar rutinerna underhåll, service och funktionskontroll av eventuell bevarningsanläggning? Omfattar rutinerna service, kalibrering och/eller funktionskontroll av utrustning till exempel för ventilation, torkning eller lagring av spannmål?

Är underhållet av lokaler, utrustning med mera synligt eftersatt? Är frekvensen av underhållet anpassat efter verksamheten? Är lokaler och utrustning utformade och konstruerade så att de möjliggör god livsmedelshygien? Är de utformade så att de är lätta att rengöra? Lokalerna ska vara placerade, utformade och underhållna så att risken för att produkterna kontamineras av skadedjur minimeras.

Kommentar

Utrustning som används vid odling och skörd, lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, bör hållas i sådant skick att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas och de bör vara utformade så att de är lätta att rengöra. Material och utrustning som kommer i kontakt med "konsumtionsfärdiga" produkter, till exempel frukt, bär och grönsaker ska uppfylla bestämmelserna i förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Senast uppdaterad 11 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LH