

Infrastruktur, lokaler och utrustning, inklusive fordon och fartyg

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.

Om lagstiftningen

- Del A, punkt 4 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

b) Utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen.

Kontrollpunkt

Lokaler, utrustning och utrymmen som används vid hantering, transport och lagring av primärprodukter ska vara utformade och underhållna på ett sådant sätt att risken för kontaminering minimeras. Personalflödet mellan lokalerna ska vara utformat så att risken för kontaminering minimeras.

Vägledning (länsstyrelsernas animaliechecklista punkt A2 och checklista fiskefartyg FF1, FF18, FF19, FF21 och FF26)

Är lokaler och utrustning utformade och konstruerade så att de möjliggör god livsmedelshygien? Lokalerna ska vara placerade, utformade och underhållna så att risken för att produkterna kontamineras av djur och skadedjur minimeras.

Kontrollera att rutiner finns, följs och är ändamålsenliga för underhåll av utrustning, behållare, transportlådor och utrymmen inklusive fordon och fartyg som används i samband med primärproduktion.

Har underhåll och service skett enligt plan? Är underhållet av lokaler, utrustning med mera synligt eftersatt? Är frekvensen av underhållet anpassat efter verksamheten? Kontrollera att utrymmen och utrustning är i gott skick så att fara inte uppkommer för att livsmedlen förorenas, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien.

Gör en sammantagen bedömning av gjorda iakttagelser och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner 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.

Stöd till vissa checklistepunkter för fiskefartyg

Kommentar

Utrustning, behållare, transportlådor och utrymmen som används för primärproduktion 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 livsmedel bör vara av giffria material.

Senast uppdaterad 4 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LH