



FFS 2012:4

Utkom från
trycket
2012-10-19

Generalläkarens föreskrifter om livsmedelsverksamhet inom Försvarsmak- ten

beslutade den 15 oktober 2012.

Generalläkaren föreskriver med stöd av 27 och 40 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) och efter samråd med Livsmedelsverket följande.

Inledande bestämmelser

1 § Dessa föreskrifter gäller i tillämpliga delar all livsmedelsverksamhet inom de geografiska områden, lokaler, fordon, fartyg och luftfartyg m.m. som Försvarsmakten förfogar över. Föreskrifterna ska inte tillämpas på annan plats där konsumentmålgruppen huvudsakligen utgörs av annan målgrupp än Försvarsmakten.

2 § Försvarsmakten ska, med iakttagande av de tillägg och undantag som anges i dessa föreskrifter, tillämpa reglerna i de EG-förordningar som anges i tillkännagivandet (2010:231) om de EU-bestämmelser som kompletteras av livsmedelslagen (2006:804), livsmedelsförordningen (2006:813), samt Livsmedelsverkets föreskrifter.

Definitioner

3 § I denna föreskrift avses med

anläggning	Varje enhet i ett livsmedelsföretag (i enlighet med artikel 2 c i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien).
distributionsanläggning	Sådan del av en anläggning för distribution av dricksvatten som avser rörledningar, pumpar, reservoarer eller liknande rörutrustning för distribution av dricksvatten (i enlighet med 1 § 3 p Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten).
livsmedelsföretagare	De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver (i enlighet med artikel 3.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheter för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet).
vattenverk	Sådan del av en anläggning för dricksvattenförsörjning som avser uppföring, beredning eller liknande hantering av dricksvatten samt tillhörande reservoarer eller liknande anordningar för förvaring av dricksvatten (i enlighet med 1 § 2 p Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten).

Livsmedelsanläggning

4 § Livsmedelsanläggning ska, i förekommande fall, vara utrustad med
- separata enheter för kyl- och frysförvaring, avsvälning och varmhållning av livsmedel,

- utrymme eller utrustning för infrysning av livsmedel och
- utrymme eller utrustning för upptining av djupfrysta livsmedel.

5 § Förvaringsfrys, som är större än 10 m³, ska vara utrustad med larm eller utrustning som dokumenterar temperaturen.

6 § Isoleringsskär och annan utrustning för livsmedelsverksamhet i fält ska rengöras innan sådan utrustning förs in i livsmedelsanläggning för förnyad användning eller lagerhållning.

7 § Information om tidpunkt för påfyllnad av varma livsmedel i isoleringsskär samt temperaturuppgift vid påfyllnad av isoleringsskär ska medfölja vid utleverans av isoleringsskärlen.

8 § Livsmedelsanläggning för utspisning belägen i internationella insatsområden ska vara utrustad med ändamålsenliga handtvättmöjligheter för matgäster.

Registrering och godkännande av livsmedelsanläggning

9 § Anmälan om registrering eller ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning enligt artikel 6 punkterna 2 och 3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och enligt 7 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, ska ges in till Generalläkaren.

Livsmedelsanläggning med dess inredning får inte tas i bruk förrän Generalläkaren registrerat eller godkänt den samt utfärdat bevis härom.

10 § Livsmedelsföretagare ska vid planerad nybyggnation av livsmedelsanläggning eller väsentlig ändring av befintlig livsmedelsanläggning, liksom väsentlig ändring av inredning, utrustning eller verksamhet i sådan anläggning, eller upphörande av livsmedelsanläggning anmäla detta till Generalläkaren.

11 § Livsmedelsföretagare ska anmäla händelser i verksamheten som kan påverka konsumenters hälsa, t.ex. matförgiftning och sabotage.

Egenkontroll

12 § Livsmedelsföretagare ska införa och upprätthålla ändamålsenliga rutiner för egenkontroll av livsmedelsverksamhet.

13 § Livsmedelsföretagare ska ge personal inbegripna i livsmedelsverksamhet sådan utbildning som är anpassad till de arbetsuppgifter som utförs. Utbildningen ska avse grundläggande livsmedelshygien samt anläggningsspecifika rutiner nödvändiga för att utföra anläggningens egenkontroll.

Personalhygien

14 § Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar oförpackade livsmedel i livsmedelsanläggning inom Försvarmakten, vid anställningens början och därefter årligen, avger hälsodeklaration. Av hälsodeklarationen ska framgå eventuell hälsostörning som kan innebära att smitta överförs från personal till livsmedel.

Vid nyanställning ska personal alltid genomgå en ändamålsenlig läkarundersökning.

15 § Personal som hanterar oförpackade livsmedel inom Försvarmakten och som återvänder efter vistelse utom Norden, ska snarast efter hemkomsten avge hälsodeklaration.

16 § Livsmedelsföretagare ska bedöma om avgiven hälsodeklaration som anges i 14 och 15 §§ ska kompletteras med läkarundersökning i syfte att utesluta personer

som kan utgöra en smittkälla. Läkare ska efter undersökning avge en tjänstbarhetsbedömning grundat på hälsodeklarationen och i förekommande fall kompletterande undersökningar.

17 § Livsmedelsföretagare ska på livsmedelsanläggning förvara aktuell dokumentation avseende hälsodeklarationer och tjänstbarhetsbedömningar av personal som hanterar oförpackade livsmedel.

Förvaring

18 § Rå köttfärs och marinerad, gravad eller rökt fisk ska förvaras så att temperaturen i varan inte överstiger +4°C. För färsk icke isad fisk får temperaturen inte överstiga +2°C.

Angivna livsmedel får inte hanteras i fält, om inte särskild utrustning finns för kylförvaring enligt första stycket.

19 § Färdiglagad varm mat ska varmhållas så att livsmedlets temperatur inte understiger +60°C. Varmhållningstiden ska, om möjligt, inte överstiga två timmar. Återupphetning av redan tillagad mat ska ske till en temperatur som överstiger +72°C. Nedkyllning av värmeberedda livsmedel ska ske så att livsmedlets kärntemperatur når +8°C eller lägre inom fyra timmar från det att nedkyllningen påbörjades.

Livsmedelshantering vid särskilda övningar under fältmässiga förhållanden

20 § Under fältmässiga förhållanden får livsmedelshantering i form av slakt och efterföljande beredning av enstaka djur av ren, kanin eller fjäderfä ske för direkt konsumtion i samband med den aktuella övningen endast om Försvarsmakten innan övningen påbörjats upprättat interna instruktioner för hanteringen i samråd med Generalläkaren. Vid sådan slakt ska även 30 § djurskyddsförordningen (1988:539) och Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2008:69) om ändring i

Statens jordbruksverks föreskrifter och allmänna råd (SJVFS 2007:77) om slakt och annan avlivning av djur beaktas.

21 § Kontroll av slaktkropp och organ samt bedömning om dessa lämpar sig för konsumtion under den aktuella övningen ska ske av veterinär. Vid slakt av ren ska även kontroll av det levande djuret samt övervakning av slaktprocessen ske av veterinär.

Dricksvatten

22 § Generalläkaren får besluta om särskild desinfektion av dricksvatten som används inom Försvarmakten.

23 § Larm i vattenverk avseende pH, desinfektion och i förekommande fall turbiditet (vattnets grumlighetsvärde) ska vara kopplat till tjänstgörande personal. Tjänstgörande personal ska ha tillgång till en plan över åtgärder som ska vidtas vid larm. Planen ska upprättas och fastställas av verksamhetsutövaren.

24 § Vid beredning av dricksvatten ur bergborrad brunn i berganläggning är det tillräckligt med en säkerhetsbarriär mot mikrobiologisk förorening samt en barriär i beredskap.

25 § Livsmedelsföretagare ska införa och upprätthålla ändamålsenliga rutiner för egenkontroll av vattenverk och distributionsanläggning. I verksamhetsutövares egenkontroll ska ingå uppgifter om vattenvolym per dygn, mikrobiologiska och kemiska parametrar som undersöks inklusive frekvens samt provtagningspunkter i enlighet med Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten.

26 § I vattenverk får desinfektion av vatten ske med ultraviolett ljus (UV). Vattnet ska vara filtrerat före desinfektion med UV. Även vatten som genomgått

evaporering (förångning) eller hyperfiltrering (omvänd osmos) ska desinficeras så att tillväxt av mikrober förhindras under lagring och transport.

27 § För vattenverk och distributionsanläggningar av dricksvatten tillämpas Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Avseende provtagningsfrekvenser tillämpas bestämmelserna i bilaga 3 avsnitt C tabell II i nämnda föreskrifter.

28 § Vid användning av natrium- eller kalciumhypoklorit ska efter 30 minuters kontaktid halten fritt kloröverskott i vattnet vara lägst 0,2 mg/l.

29 § Vid desinfektion genom kokning ska vattnet koka kraftigt under minst två minuter.

Undantag

30 § Generalläkaren får medge undantag från dessa föreskrifter.

Denna föreskrift träder i kraft den 2 november 2012.

Genom föreskriften upphävs Generalläkarens föreskrifter (FFS 1998:11) om livsmedelskontroll inom Försvarmakten, samt Generalläkarens föreskrifter (FIB 1998:6) om slaktutbildning inom Försvarmakten.

Siegfried de Joussineau

Stefan Ryding-Berg