

## **FFS 1998:11**

Utkom från trycket 1998-10-02

### **Generalläkarens föreskrifter om livsmedelskontroll inom Försvarmakten;** beslutade den 23 september 1998.

Generalläkaren föreskriver med stöd av 54 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807) och efter samråd med Statens livsmedelsverk följande.

#### **Inledande bestämmelser**

**1 §** Dessa föreskrifter gäller livsmedelshantering och utrustning för livsmedelshantering inom Försvarmakten.

**2 §** Försvarmakten skall, med iakttagande av de tillägg och undantag som anges i dessa föreskrifter, tillämpa föreskrifterna i livsmedelslagen (1971:511), livsmedelsförordningen (1971:807), de EG-förordningar som anges i tillkännagivandet (1998:135) om de EG-förordningar som kompletteras av livsmedelslagen (1971:511), samtliga Statens livsmedelsverks författningar med verkställighetsföreskrifter till livsmedelslagen och livsmedelsförordningen samt föreskrifterna i Sjöfartsverkets kungörelse (SJÖFS 1994:8) med föreskrifter och allmänna råd om dricksvatten på fartyg.

#### **Livsmedelslokal**

**3 §** I förvaringsfrys, som är större än 10 m<sup>3</sup>, får larm installeras i stället för den utrustning för temperaturregistrering som krävs enligt 12 och 13 §§ Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1993:16) med föreskrifter och allmänna råd om djupfrysta livsmedel.

#### **Godkännande av livsmedelslokal**

**4 §** Ansökan om godkännande av livsmedelslokal skall ges in till generalläkaren.

Livsmedelslokal med dess inredning får inte tas i bruk förrän generalläkaren godkänt den samt utfärdat bevis härom.

**5 §** Generalläkaren skall granska och yttra sig över förslag till planering, nybyggnation eller ändring av livsmedelslokaler, liksom ändring av inredning och utrustning i sådana lokaler, om lokalerna finns inom Försvarmaktens egna eller disponerade byggnader eller anläggningar. Detsamma gäller för motsvarande livsmedelslokaler på fartyg och i fordon som är avsedda för livsmedelshantering eller transport av livsmedel.

Projekteringsansvarig eller uppdragsgivare skall ge in förslagen, åtföljda av ritningar och de övriga uppgifter som behövs för granskningen, till generalläkaren

via respektive militärområdesstab. Om en granskad ritning ändras skall generalläkaren godkänna ändringen.

## **Kontrollprogram**

**6 §** Kontrollprogram enligt 2 § Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn m.m. skall av verksamhetsansvarig ges in till generalläkaren för fastställande.

**7 §** Särskild livsmedelshygienisk kontroll skall av verksamhetsansvarig genomföras minst en gång per år vid respektive enhet där livsmedel hanteras. Militär-områdesveterinär eller hälsoskyddsinspektör skall biträda enhet inom Försvarsmakten med livsmedelskontroll.

Den verksamhetsansvarige skall utarbeta en plan för hur den särskilda livsmedelshygieniska kontrollen skall genomföras.

**8 §** Misstänker chef för enhet att anledning till anmärkning föreligger mot de hygieniska förhållandena hos ett levererande företag, skall detta anmälas till militärområdesstaben.

Föreligger allvarlig anmärkning skall militärområdesstaben anmäla förhållandena till den myndighet som har tillsyn över företaget.

## **Personalhygien**

**9 §** Kontrollerande regementsläkare (motsv.) skall avgöra om den årligen avgivna hälsodeklarationen behöver kompletteras med läkarundersökning.

**10 §** Förband eller skola (motsv.) skall i god tid före nyanställning av person som skall hantera livsmedel sända ut formulär enligt *bilaga* till dessa föreskrifter.

### ***Åtgärder efter vistelse utom Norden***

**11 §** Person, som är sysselsatt i livsmedelshantering inom Försvarsmakten och som återvänder efter vistelse utom Norden, skall snarast efter hemkomsten anmäla detta till kontrollerande regementsläkare (motsv.) och avge hälsodeklaration enligt *bilaga* till dessa föreskrifter.

**12 §** Anmälan enligt föreskrifterna i 52 § andra och tredje styckena livsmedelsförordningen (1971:807) och 7 § Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1996:36) med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien skall även göras till militärområdesläkaren, som omedelbart skall underrätta generalläkaren.

## **Förvaring**

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

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

**14 §** Färdiglagad varm mat skall varmhållas så att livsmedlets temperatur inte understiger +60°C. Varmhållningstiden skall, om möjligt, inte överstiga 2 timmar.

Nedkyllning av värmeberedda livsmedel skall ske så att livsmedlets kärntemperatur når +8°C eller lägre inom 4 timmar.

## **Vatten**

**15 §** Dricksvatten som används inom Försvarsmakten skall vara tjänligt från såväl mikrobiologisk som kemisk synpunkt.

Generalläkaren får besluta om särskild desinfektion av dricksvatten som används inom Försvarsmakten.

**16 §** Larm enligt 7 § Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1989:30) med föreskrifter och allmänna råd om dricksvatten (dricksvattenkungörelsen) skall vara kopplat till bemannad lokal. I lokalen skall finnas en plan över åtgärder som skall vidtas vid larm. Planen skall upprättas av den verksamhetsansvarige och fastställas av generalläkaren.

**17 §** Vid beredning av dricksvatten enligt 9 § dricksvattenkungörelsen är det i berganläggning tillräckligt med en säkerhetsbarriär mot mikrobiologisk förorening samt en barriär i beredskap.

**18 §** Den kommunala nämndens befogenhet att förordna om egentillsyn enligt 16 och 17 §§ dricksvattenkungörelsen skall, såvitt avser Försvarsmaktens vattenanläggningar, i stället avse generalläkaren.

Förslag till kontrollprogram för egentillsyn av vattenanläggning skall upprättas av chef för förband eller skola (motsv.) i samråd med militärområdesstaben och ges in till generalläkaren för fastställande. I kontrollprogrammet skall särskilt anges antal årliga mikrobiologiska och kemiska undersökningar av råvatten och dricksvatten samt vilka krav dricksvattnet skall uppfylla.

**19 §** Vid upprättande av förslag till kontrollprogram för vattenanläggning, som levererar vatten till konsument utanför Försvarsmakten, skall samråd ske med berörd kommunal nämnd innan förslaget ges in till generalläkaren.

**20 §** Reglementerad utrustning skall användas för filtrering och desinfektion av vatten.

I fasta anläggningar och ombord på fartyg får desinfektion av vatten ske med ultraviolett ljus (UV). Vattnet skall vara filtrerat före desinfektion med UV. Även vatten som genomgått evaporering eller hyperfiltrering (omvänd osmos) skall desinficeras.

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

**22 §** Vid desinfektion genom kokning skall vattnet koka kraftigt under minst 2 minuter.

## **Undantag**

**23 §** Generalläkaren får medge undantag från föreskrifterna i denna författning.

## Bilaga

### Hälsodeklaration

Ifylls av den sökande

Efternamn och förnamn:.....

.....Personnummer:.....:

Postadress:.....

Telefon:.....

Utbildning/Befattning/Yrke:.....

Arbetsplats:.....

**Ja    Nej**

Har Ni haft diarré under mer än 4-5 dagar den senaste månaden?

Har avföringen den senaste tiden varit lösare än vanligt?

Har Ni varit utanför Norden det senaste halvåret?

Har någon som Ni delar bostad med haft diarré mer än 4-5 dagar den senaste månaden?

Har Ni husdjur (t.ex. hund, katt, fåglar, reptiler, fiskar etc.)?

Har Ni haft ont i halsen med feber mer än 3 gånger det senaste året?

Brukar Ni ha hosta mer än 3 veckor efter förkylning?

Hostar Ni upp mycket slem varje dag?

Är Ni lungröntgad? I så fall ange om möjligt tid och

plats:.....

Föranledde lungröntgen någon ytterligare undersökning?

Har Ni eller brukar Ni ha variga sår, finnar eller bölder på huden?

Har Ni eller brukar Ni ha rodnad, svullnad eller ömhet vid nagelbanden?

Har Ni eller brukar Ni ha utslag eller eksem?

Betraktar Ni Er som frisk?

Härmed försäkrar jag att ovan lämnade uppgifter är sanningsenliga.

Datum:..... Underskrift:.....

**Intyg**  
**vid nyanställning eller årlig hälsokontroll av livsmedelspersonal**

Personuppgifter

Efternamn och förnamn:.....

.....Personnummer:.....

Postadress:.....Telefon:.....

Arbetsplats:.....

**Hygieninformation**

Sökanden har i samband med nyanställningsundersökning erhållit hygieninformation i enlighet med 11 § Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1996:36) med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien.

.....  
Ort och datum

.....  
Utbildares underskrift

.....  
Namnförtydligande

**Medicinskt utlåtande**

På grundval av  
den avgivna hälsodeklarationen  
resultatet av en kompletterande läkarundersökning  
årlig läkarundersökning

har sökanden bedömts inte ha sjukdom eller smitta som genom livsmedel kan överföras på människa. Hinder föreligger därför inte mot att han/hon sysselsätts i livsmedelshantering.

.....  
Ort och datum

.....  
Läkares underskrift

.....  
Namnförtydligande

Denna författning träder i kraft den 15 oktober 1998.

Genom författningen upphävs Försvarets sjukvårdsstyrelses föreskrifter (FFS 1986:26) om livsmedelskontroll inom försvarsmakten (LkF).

Ann-Marie Göransson

Stefan Ryding-Berg