

## PRINCIPBESLUT FÖR LIVSMEDELSTRANSPORTER OCH LIVSMEDELSTRANSPORTVERKSAMHET

Livsmedelstransportverksamhet och de fordon som används i verksamheten ska godkännas av ÅMHM. Om transportverksamheten ingår som en del av en annan godkänd livsmedelsverksamhet så behövs inget separat godkännande för transportverksamheten. Transportverksamheten och de fordon som används ska godkännas innan verksamheten påbörjas eller betydande ändringar i verksamheten sker.

Följande grundläggande hygienkrav ska uppfyllas av de transportmedel som används för livsmedel. Undantag ges för distribution inom primärproduktion. Vid internationella transporter ska även de temperaturer som fastställts i bilagorna till ATP överenskommelsen iakttas.

### *Utrustning och hygien*

1. Transportutrymmet som används vid distribution av livsmedel ska vara helt med ett ytmaterial som lätt kan rengöras och desinficeras.
2. Transportutrymmet ska hållas rent och underhållas så att det hålls i gott skick.
3. Vid transport av lättförsänkbara livsmedel, som ska förvaras i låga temperaturer, ska transportutrymmet isoleras och utrustas med ändamålsenlig och till verksamhetens art och omfattning anpassad kylanläggning. Lättförsänkbara livsmedel kan också transporteras i ett tillslutet och isolerat transportkärl som håller livsmedlet tillräckligt kallt på annat sätt.
4. De transportmedel i vilka annat än livsmedel transporteras ska kontrolleras och grundligt rengöras innan de används för transport av livsmedel.
5. Om andra produkter som kan äventyra livsmedlens kvalitet transporteras i samma utrymme ska livsmedlen förvaras separat och tillräckligt avskilda från dessa produkter.
6. Under transport ska livsmedlen skyddas mot väta, frysning, damm, lukt och annan förorening så att deras hygieniska kvalitet inte äventyras. I synnerhet är det viktigt att livsmedel som ska ätas som sådana skyddas mot förorening. Vid transport ska olika livsmedelsgrupper såsom oförpackat kött, fisk och grönsaker hållas tillräckligt separerade från varandra.

### *Transporttemperaturer*

7. Lättförsänkbara livsmedel som ska förvaras kalla eller varma ska transporteras i en temperatur som är lämplig för livsmedlet i fråga. För förpackade varor är det den av producenten angivna temperaturen som ska hållas genom hela distributionskedjan.
8. Lättförsänkbara livsmedel som ska transporteras heta ska hålla en temperatur på minst 60 °C under transporten.

9. Färsk fisk ska under transporten hålla 0-3 °C eller förvaras under is.
10. Ett djupfryst livsmedels temperatur ska normalt hållas stabilt vid -18 °C eller kallare. Under transport av livsmedel kan en kortvarig temperaturhöjning till -15 °C godtas.

### ***Temperaturövervakning***

11. Transportmedel för djupfrysta livsmedel ska ha instrument som kontinuerligt mäter och registrerar temperaturen.
12. Vid lokal distribution räcker det med att temperaturen mäts med en väl synlig termometer.
13. Vid över två timmar långa leveranser av lättförskämbara livsmedel inom detaljhandeln ska transportutrymmet eller transportkärlet vara utrustat med automatisk registrering och dokumentering av temperaturen.
14. Vid transport av lättförskämbara livsmedel, där automatisk temperaturövervakning inte krävs, ska en termometer för avläsning av transportutrymmets temperatur finnas.

### ***Egenkontroll***

15. Livsmedelsföretagaren ska ha en skriftlig plan för egenkontroll, iaktta den och föra bok över genomförandet. Planen för egenkontroll ska innehålla en beskrivning av de faktorer som kan äventyra de transporterade livsmedlernas kvalitet samt en beskrivning av hur de identifierade riskfaktorerna hanteras. Livsmedelsföretagaren ska se till att planen för egenkontroll är uppdaterad.
16. Dokumentationen över egenkontrollen och resultatet av de mätningar och observationer som görs ska förvaras så att de kan uppvisas för ÅMHHM. Bokföringen över egenkontrollen ska sparas i minst ett år efter att transporten utförts.

### ***Verksamheten***

17. Innan en verksamhet för transport av livsmedel inleds eller betydande förändringar i befintlig verksamhet sker ska livsmedelsföretagaren ansöka om godkännande hos ÅMHHM.

Ansökan om godkännande enligt livsmedelslagen och ansökan om godkännande av egenkontrollplan ska vara ÅMHHM tillhanda senast 4 veckor innan verksamheten påbörjas.

Blanketter finns att hämta på ÅMHHM:s hemsida [www.amhm.ax](http://www.amhm.ax) eller från kansliet på Norragatan 17 i Mariehamn. Telefon, växel: 528 600.