



Utleveranser

Att tänka på om du vill leverera livsmedel till konsumenter:

Utrustning

- Fordon som används för transport av livsmedel ska hållas rena och vara i gott skick.
- Om du vill använda fordonet för transport av annat än livsmedel behöver du grundligt göra rent fordonet mellan transporter.
- När du levererar ut livsmedel behöver du placera och skydda livsmedel så att risken för nedsmutsning minimeras.
- Vid längre transporter behöver fordonet ha utrustning som håller livsmedlen vid rätt temperatur som du ska kontrollera.
- Om du förvarar livsmedel i boxar/backar/väskor ska du hålla dessa rena och hela så att de inte medför att livsmedel smutsas ner.

Temperaturer

- Om du vill leverera ut livsmedel ska du göra temperaturkontroll varje dag.
- Temperaturen på de flesta kylda livsmedel ska vara under +8 °C men helst +4 °C. Om de har en högre temperatur än +8°C ska du inte leverera ut dem. Kylkedjan får inte brytas. Under körning får temperaturen inte överstiga +8 °C mer än en kort tid. Om temperaturen överstigit +8 °C behöver du bedöma om du ska kasta livsmedlet och leverera en ny.
- Temperaturen på varmhållna livsmedel ska vara över +60°C men helst +65 °C. Om de har en lägre temperatur än +55°C ska du inte leverera ut dem. Under körning får temperaturen inte understiga +60 °C mer än en kort tid. Om temperaturen understiger +55 °C behöver du bedöma om du ska kasta livsmedlet och leverera en ny till konsumenten.
- Du behöver en insticks- och lasertermometer så att du kan kontrollera temperaturerna vid leveranserna. Det är också viktigt att du kontrollerar/kalibrerar termometern årligen.
- Dokumentera även temperaturkontrollerna regelbundet.

Förpackningsmaterial

- Du måste försäkra dig om att förpackningsmaterialet är avsett för de livsmedel du ska förvara där. Exempelvis tål inte vissa plastförpackningar och aluminumfolier sura eller feta livsmedel. Vissa förpackningar tål inte varma livsmedel.
- När du köper förpackningsmaterial från en grossist är det bra att kräva att få en förklaring om överensstämmelse (Declaration of Compliance). Där ska det framgå vilka livsmedel materialet är avsett för och för vilka tider och i vilka temperaturer materialet kan användas.
- Glas/gaffel-symbolen är ett av flera sätt att märka material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Ibland kan man läsa i löpande text till exempel "godkänd för livsmedel" och "för kontakt med livsmedel".

Här finns mer information:



- Förordning (EG) 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EG) 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Personlig hygien- undvik smittspridning av Coronavirus covid-19

- Tvätta händerna före leverans och använd handsprit mellan varje leverans till konsument.
- Om du känner halsont, har hosta eller är magsjuk ska du inte leverera livsmedel.
- Ha rena arbetskläder och rena handskar när det behövs.
- Den som levererar livsmedel till mottagarens dörr, ringer på och bekräftar att kunden tar emot livsmedlen.

Rengöring och skadedjur

- Fordon för livsmedelstransporter ska rengöras regelbundet och desinfekteras vid behov, exempelvis då du transporterat annat än livsmedel.
- I samband med att du lastar i livsmedel i fordonet kan du kontrollera att skadedjur och annat som kan smutsa ner livsmedel inte finns i fordonet.

Märkning/information om ingredienser

- När du levererar livsmedel till konsumenter ska du kunna ge information om livsmedlens ingredienser, förvaringsanvisning och allergener samt vem de kan kontakta om de har synpunkter på produkten. Informationen kan ges muntligt eller i separat dokument till konsument. Minimikraven varierar för olika typer av livsmedel och försäljning.

Här finns mer information:

- Förordning (EU) 1169/2011 (Informationsförordningen)
- Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation
- Livsmedelsverkets broschyr: Information om livsmedel som inte är färdigförpackade
- Livsmedelsverkets broschyr: Märkning av färdigförpackade livsmedel
- Livsmedelsverkets kontrollwiki www.livsmedelsverket.se

Utleveranser

Sammanfattning att tänka på!

- Maten som transporteras ska skyddas från föroreningar (till exempel smuts, mikroorganismer och allergener) och behålla rätt temperatur (under +8 °C eller över +60 °C) så att det inte växer mikroorganismer i maten.
- Temperaturen i produkterna ska hålla den temperatur som finns angivet på respektive produkt.
- Kyl- och frysvaror bör transporteras i kyl- respektive frysfordon, eller i behållare som håller rätt temperatur på produkterna hela vägen fram till kunden.
- Om transporten tar kort tid max 30 minuter, kan temperaturen vara över gränsvärdet/ förvaringsanvisningen utan att det påverkar hälsan.



Mer information

Kontakta gärna livsmedelskontrollen om du har frågor. Du når oss via kontaktcenter, telefonnummer 08-523 010 00 eller e-post

livsmedelskontrollen@sodertalje.se

Lagstiftning

Vad säger lagstiftningen om transport?

TRANSPORT (KAPITEL IV I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.
2. Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering.
3. Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.
4. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare och/eller containrar/tankar som endast används för livsmedelstransporter. Sådana containrar skall vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt på ett eller flera gemenskapsspråk för att visa att de används för transport av livsmedel, eller vara märkta "endast för livsmedel".
5. Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transportererna för att undvika risken för kontaminering.
6. Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.
7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.