

**Från:** EXP-UT-HKV <exp-ut-hkv@mil.se>  
**Skickat:** den 19 juni 2025 10:09  
**Till:** 'fortv@fortifikationsverket.se'; 'registrator@fmv.se'; 'fra@fra.se';  
'livsmedelsverket@slv.se'; 'hseq@compass-group.se'; 'Nordrest Försvar'; Regelrådet  
**Ämne:** [extern] [ES] FM2022-25625.2 Remiss – förslag till föreskrifter om livsmedelsverksamheter  
**Bifogade filer:** FM2022-25625.2 Bilaga 1 FFS livsmedelsverksamhet.pdf; FM2022-25625.2 Bilaga 2 Författningskommentar.pdf; FM2022-25625.2 Bilaga 3 Konsekvensutredning.pdf; FM2022-25625.2 Remiss FFS Livsmedelsverksamhet.pdf

**Uppföljningsflagga:** Följ upp  
**Flagga:** Har meddelandeflagga

**Kategorier:** Björn  
**AppServerName:** public360\_prod  
**DocumentID:** RR 2025-218:01  
**DocumentIsArchived:** -1

Du får inte ofta e-post från exp-ut-hkv@mil.se. [Läs om varför det här är viktigt](#)

Hej!

Enligt sändlista.

Med vänlig hälsning,

Registrator

FÖRSVARSMAKTEN



HÖGKVARTERET

FÖRSVARSMAKTEN

Högkvarteret • Dokumenthanteringsavdelningen

Postadress: 107 85 Stockholm

Besöksadress: Vallhallavägen 117

Mobil: +46 70 218 32 74

E-post: [Exp-V117@mil.se](mailto:Exp-V117@mil.se)

[www.forsvarsmakten.se](http://www.forsvarsmakten.se)



## Sändlista

Ert tjänsteställe, handläggare

Ert datum

Er beteckning

Vårt tjänsteställe, handläggare

Vårt föregående datum

Vår föregående beteckning

FIHM Rebecca Enroth, exp-fihm@mil.se

## **Remiss – förslag till föreskrifter om livsmedelsverksamheter** (3 bilagor)

**Svar senast  
2025-08-31**

Ni får härmed tillfälle att yttra er över bifogade förslag till föreskrifter om livsmedelsverksamheter.

Försvarsinspektören för hälsa och miljö (FIHM) har möjlighet att, med stöd av 40 § livsmedelsförordningen (2006:813) och 67 § förordningen (2024:1333) med instruktion för Försvarsmakten, meddela föreskrifter för livsmedelsverksamheter inom Försvarsmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt. Med hänvisning till 25 § 2 stycket livsmedelsförordningen tolkar FIHM att mandatet att besluta om föreskrifter enligt 40 § livsmedelsförordningen även omfattar verksamheter som drivs för Försvarsmakten.

FIHM har sett över bestämmelserna i gällande författning (FFS 2012:4) och identifierat ett större behov av ändringar. Den gällande författningen föreslås därför upphävas och ersättas med ny. Syftet med förslaget är att onödiga bestämmelser utgår och istället ersätts med ett förtydligande att Livsmedelsverkets föreskrifter ska gälla, med möjlighet att söka undantag. Det införs även en bestämmelse om att färskt kött vid fältslakt får konsumeras direkt och en bestämmelse om klorering av dricksvatten avsedd att tillämpas vid hantering i fält.

Synpunkter på förslagen önskas **senast den 31 augusti 2025**.

(VWI)

Postadress  
Försvarsmakten  
107 85 StockholmBesöksadress  
Lidingövägen 24Telefon  
08-788 75 00Telefax  
08-788 77 78E-post, Internet  
exp-hkv@mil.se  
www.forsvarsmakten.se



I beredningen av detta ärende har deltagit försvarsjurist Agneta Stenborg.

Denna remiss har beslutats av sektionschef Ilona Heikka. I den slutliga handläggningen har tf försvarsinspektör Camilla Lindholm, försvarsjurist Victoria Wihlborg och, som föredragande deltagit senior inspektör Rebecca Enroth.

**Heikka, Ilona**

Sektionschef

*Handlingen är fastställd i Försvarsmaktens elektroniska dokument- och ärendehanteringssystem.*

Rebecca Enroth

**Sändlista**

Fortifikationsverket

Försvarets materielverk

Försvarets radioanstalt

Livsmedelsverket (avsett för [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se))

Compass Group AB (avsett för [hseq@compass-group.se](mailto:hseq@compass-group.se))

Svea Cater AB (avsett för [fm@nordrest.se](mailto:fm@nordrest.se))

Regelrådet



## Försvarsmaktens föreskrifter (FFS 2025:xx) om livsmedelsverksamhet

beslutade den XX månad 2025.

Försvarsmakten föreskriver, med stöd av 40 § livsmedelsförordningen (2006:813) och efter att Livsmedelsverket getts tillfälle att yttra sig, följande.

### Tillämpningsområde

1 § Denna författning gäller i tillämpliga delar all livsmedelsverksamhet som drivs av eller för Försvarsmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt.

2 § Förutom denna författning ska även Livsmedelsverkets föreskrifter gälla för livsmedelsverksamhet som drivs av eller för Försvarsmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt. Möjlighet att ansöka om undantag finns enligt 9 § i denna författning.

### Definitioner

3 § I denna författning avses med

Livsmedelsanläggning: Varje enhet i ett livsmedelsföretag (motsvarande begreppet anläggning i artikel 2 punkt 1 c i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien).

## **Livsmedelshantering**

4 § Utrustning för livsmedelshantering ska rengöras innan sådan utrustning förs in i livsmedelsanläggning för förnyad användning eller lagerhållning.

5 § Information om tidpunkt samt temperatur vid paketering av varma och kalla måltider ska medfölja vid utleverans av livsmedel.

## **Personalhygien**

6 § Livsmedelsföretagare vid samtliga livsmedelsanläggningar inom Försvarmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt som drivs av eller för respektive myndighet ska ha rutiner som säkerställer att personal som hanterar oförpackade livsmedel inte riskerar livsmedelssäkerheten på grund av sjukdom eller smitta.

## **Livsmedelshantering vid utbildning i slakt**

7 § Vid utbildning i slakt, som omfattas av verksamhetstillstånd och etiskt godkännande enligt djurskyddslagen (2018:1192) samt i tillämpliga fall godkännande av anläggning enligt djurskyddsförordningen (2019:66), får deltagare i utbildningen använda det färska köttet för direkt konsumtion.

## **Dricksvatten**

8 § Vid desinfektion genom klorering ska efter 30 minuters kontaktid halten fritt kloröverskott i vattnet vara lägst 0,2 mg/l.

---

## Undantag

9 § Försvarsinspektören för hälsa och miljö får medge undantag från denna författning.

- 
1. Denna författning träder i kraft den X månad 2025.
  2. Genom författningen upphävs Generalläkarens föreskrifter (FFS 2012:4) om livsmedelsverksamhet inom Försvarsmakten

Försvarsinspektören Namn Efternamn

Namn Efternamn

REMISSVERSION



## Konsekvensutredning

### 1. Allmänt

Föreslaget namn på föreskriften är *Försvarsmaktens föreskrifter (FFS 2025:xx) om livsmedelsverksamhet*.

Föreskriften grundas på bemyndigande i 40 § livsmedelsförordningen (2006:813) och 67 § förordningen (2024:1333) med instruktion för försvarsmakten.

#### 1.1. Beskrivning av problemet och vad man vill uppnå

År 2012 beslutade dåvarande Generalläkaren om föreskrifter för livsmedelsverksamheter inom Försvarsmakten, FFS 2012:4. Sedan 2017 benämns motsvarande funktion Försvarsinspektören för hälsa och miljö (FIHM). Sedan dess har lagstiftningen på området uppdaterats, Försvarsmaktens verksamhet har utvecklats och (FIHM) har fått utökat tillsynsmandat.

Enligt 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen är FIHM behörig kontrollmyndighet över Försvarsmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt. Nuvarande föreskrift omfattar endast livsmedelsverksamheter inom Försvarsmakten. Med hänvisning till 25 § 2 stycket livsmedelsförordningen tolkar FIHM att mandatet att besluta om föreskrifter enligt 40 § livsmedelsförordningen även omfattar verksamheter som drivs för Försvarsmakten. Nuvarande föreskrift omfattar en rad detaljregleringar som även återfinns i civil lagstiftning, medan andra regleringar som införts eller ändrats i civil lagstiftning från 2012 och framåt saknas. FIHM önskar ersätta detaljregleringarna med en bestämmelse att alla Livsmedelsverkets föreskrifter ska gälla för FIHM:s kontrollobjekt. Möjlighet att söka undantag från enskilda bestämmelser finns i 9 §. Därutöver förslås vissa bestämmelser för reglering för den specifika livsmedelshantering som förekommer inom ovanstående myndigheter och där den civila lagstiftningen inte omhändertar de särskilda risker som återfinns vid denna hantering.

Vidare är ett flertal paragrafer i nuvarande föreskrift i behov av revidering utifrån både kontrollmyndighetens behov av att kunna utföra ändamålsenlig och rättssäker kontroll samt för att bättre möjliggöra efterlevnad för den som ska uppfylla kraven.

Med anledning av ovan beskrivna problem anser FIHM att det finns flera skäl till att nuvarande föreskrift behöver revideras.

#### 1.2. Beskrivning av alternativa lösningar för det man vill uppnå och vilka effekterna blir om någon reglering inte kommer till stånd

FIHM anser inte att det finns alternativa lösningar till att upprätta en föreskrift.



En utebliven revidering skulle innebära att flera myndigheter som faller under FIHM:s kontrollmandat inte omfattas av någon reglering. Det skulle även innebära att Försvarsmakten i jämförelse med andra livsmedelsföretagare skulle omfattas av onödigt detaljerade regleringar på vissa områden och inga regleringar alls på andra områden.

Vidare skulle en utebliven revidering innebära att föreskriften har felaktigt namn. Då FIHM bytt namn från tidigare Generalläkaren samt att namnet Generalläkaren nu återupptagits inom Försvarsmakten skapar otydlighet kring vem som beslutar om föreskriften.

### **1.3. Uppgifter om vilka som berörs av regleringen**

De som berörs av regleringen är livsmedelsverksamheter inom Försvarsmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk, Försvarets radioanstalt samt privata aktörer som driver livsmedelsverksamheter för nämnda myndigheter.

## **2. Uppgifter om vilka kostnadsmässiga och andra konsekvenser regleringen medför och en jämförelse av konsekvenserna för de övervägda regleringsalternativen**

### **2.1. Ekonomiska konsekvenser**

Regleringen bedöms inte medföra några ekonomiska konsekvenser.

### **2.2. Sociala konsekvenser**

Regleringen bedöms inte medföra några sociala konsekvenser.

### **2.3. Miljömässiga konsekvenser**

Regleringen bedöms inte medföra några miljömässiga konsekvenser.

### **2.4. Bedömning av om regleringen överensstämmer med eller går utöver de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen**

Regleringen bedöms överensstämma med de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen.



## 2.5. Bedömning av om särskilda hänsyn behöver tas när det gäller tidpunkten för ikraftträdande och om det finns behov av speciella informationsinsatser

FIHM bedömer att författningsändringen inte medför några stora ekonomiska eller praktiska konsekvenser för verksamheterna. Författningen bör därför träda i kraft så snart som möjligt efter beslut.

FIHM avser att göra ett riktat utskick med information om de ändrade reglerna till de berörda myndigheterna och livsmedelsverksamheterna samt till Livsmedelsverket. Ytterligare behov av särskilda informationsinsatser bedöms inte nödvändiga.

## 3. Företag

( x ) Regleringen bedöms inte få effekter av betydelse för företags arbetsförutsättningar, konkurrensförmåga eller villkor i övrigt.

Konsekvensutredningen innehåller därför inte någon beskrivning av punkterna i avsnitt 3.

( ) Regleringen bedöms få effekter av betydelse för företags arbetsförutsättningar, konkurrensförmåga eller villkor i övrigt.

Konsekvensutredningen innehåller därför en beskrivning av punkterna i avsnitt 3.

### 3.1. Beskrivning av antalet företag som berörs, vilka branscher företagen är verksamma i samt storleken på företagen

Ej aktuellt.

### 3.2. Beskrivning av vilken tidsåtgång regleringen kan föra med sig för företagen och vad regleringen innebär för företagens administrativa kostnader.

Ej aktuellt.

### 3.3. Beskrivning av vilka andra kostnader den föreslagna regleringen medför för företagen och vilka förändringar i verksamheten som företagen kan behöva vidta till följd av den föreslagna regleringen

Ej aktuellt.



### **3.4. Beskrivning av i vilken utsträckning regleringen kan komma att påverka konkurrensförhållandena för företagen**

Ej aktuellt.

### **3.5. Beskrivning av hur regleringen i andra avseenden kan komma att påverka företagen**

Regleringen bedöms inte påverka i andra avseenden.

Revideringen av FFS innebär till stor del att flera paragrafer utgår och att de kvarstående regleringarna förtydligas. FIHM bedömer därmed att revideringen främst ger positiva effekter genom att FFS blir tydligare och bättre anpassad för livsmedelsverksamheterna.

### **3.6. Beskrivning av om särskilda hänsyn behöver tas till små företag vid reglernas utformning**

Ej aktuellt.

## **4. Samråd**

Behov av tidigt samråd har inte identifierats.

## **5. Kontaktperson**

Rebecca Enroth

Befattning: senior inspektör

Organisatorisk enhet: HKV FIHM

Tfn. 073-44 77 901

E-post: [rebecca.enroth@mil.se](mailto:rebecca.enroth@mil.se)



I beredningen av denna PM har försvarsjurist Victoria Wihlborg deltagit.

Denna PM är beslutad av stf försvarsinspektören för hälsa och miljö Camilla Lindholm. I den slutliga handläggningen har dessutom seniora inspektörerna Thomas Ahlström och Kristofer Keber deltagit och som föredragande senior inspektör Rebecca Enroth.

Camilla Lindholm

Rebecca Enroth

REMISSVERSION



<b>Författningskommentar till ändring av FFS 2012:4</b>		
<b>Nuvarande lydelse</b>	<b>Motivering</b>	<b>Föreslagen lydelse</b>
<b>Inledande bestämmelser</b>		<b>Inledande bestämmelser</b>
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.	Tillägg FortV, FMV och FRA då FIHM har kontrollansvaret även över dessa myndigheter.	1 § Denna författning gäller i tillämpliga delar all livsmedelsverksamhet som drivs av eller för Försvarsmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt.
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.	FIHM anser att Livsmedelsverkets föreskrifter ska gälla i normalfallet, möjlighet att ansöka om undantag finns.	2 § Förutom denna författning ska även Livsmedelsverkets föreskrifter gälla för livsmedelsverksamhet som drivs av eller för Försvarsmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt. Möjlighet att ansöka om undantag finns enligt 9 § i denna författning.
<b>Definitioner</b>		<b>Definitioner</b>
3 § I denna föreskrift avses med	Ordet ”anläggning” ersätts av ordet ”livsmedelsanläggning”. Detta för att undvika	3 § I denna författning avses med



<p>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).</p> <p>distributionsanläggning Sådan del av en anläggning för distribution av dricksvatten som avser rörledning, pumpar, reservoarer eller liknande rörutrustning för distribution av dricksvatten (i enlighet med 1 § 3 p Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten).</p> <p>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).</p>	<p>missförstånd då ordet anläggning har en annan betydelse inom Försvarsmakten.</p> <p>Definition av livsmedelsföretagare utgår då denna finns i gällande regelverk.</p> <p>Definitioner av distributionsanläggning och av vattenverk utgår då dessa inte förekommer i den reviderade versionen.</p>	<p>Livsmedelsanläggning: Varje enhet i ett livsmedelsföretag (motsvarande begreppet anläggning i artikel 2, punkt 1 c i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien).</p>
--	--	--



<p>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).</p>		
<b>Livsmedelsanläggning</b>	Rubriken förtydligas.	<b>Livsmedelshantering</b>
<p>4 § Livsmedelsanläggning ska, i förekommande fall, vara utrustad med</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- separata enheter för kyl- och frysförvaring, avsvälning och varmhållning av livsmedel,</li><li>- utrymme eller utrustning för infrysning av livsmedel och</li><li>- utrymme eller utrustning för upptining av djupfrysta livsmedel.</li></ul>	<p>Utgår då krav kan ställas mot gällande EU-förordning.</p>	<p>Utgår</p>
<p>5 § Förvaringsfrys, som är större än 10 m<sup>3</sup>, ska vara utrustad med larm eller utrustning som dokumenterar temperaturen.</p>	<p>Enligt livsmedelsverket (SLV) gäller lagkravet om larm enbart om de marknadsför livsmedel som djupfrysta enligt förordning (EG) 37/2005.</p> <p>FIHM bedömer att det inte finns någon motivering till kravet.</p>	<p>Utgår</p>



6 § Isoleringskärl och annan utrustning för livsmedelsverksamhet i fält ska rengöras innan sådan utrustning förs in i livsmedelsanläggning för förnyad användning eller lagerhållning.	Ändring av skrivningen ”utrustning för livsmedelsverksamhet” till ”utrustning för livsmedelshantering”. Skrivningen ”i fält” stryks för att inte begränsa tillämpningen samt utifrån risker även i områden utanför ”fält”.	4 § Utrustning för livsmedelshantering ska rengöras innan sådan utrustning förs in i livsmedelsanläggning för förnyad användning eller lagerhållning.
7 § Information om tidpunkt för påfyllnad av varma livsmedel i isoleringskärl samt temperaturuppgift vid påfyllnad av isoleringskärl ska medfölja vid utleverans av isoleringskärlen.	FIHM bedömer att kravet ska gälla oavsett förpackningsmetod, varför isoleringskärl stryks.  Syftet med utskicksrapporten är lika aktuellt vid utskick av kalla måltider varför FIHM väljer att lägga till kalla måltider.	5 § Information om tidpunkt samt temperatur vid paketering av varma och kalla måltider ska medfölja vid utleverans av livsmedel.
8 § Livsmedelsanläggning för utspisning belägen i internationella insatsområden ska vara utrustad med ändamålsenliga handtvättmöjligheter för matgäster.	Utgår då frågan om handtvätt för matgäster inte omfattas av livsmedelslagstiftningen.	Utgår.
<b>Registrering och godkännande</b>	Utgår då inga paragrafer föreslås.	Utgår
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	Utgår då krav kan ställas mot gällande lagstiftning. Krav på registrering återfinns i LIVSFS 2005:20, 7 § (för verksamheter som omfattas av dricksvattenföreskrifterna), samt i artikel 6.2 i 852/2004.	Utgår



<p>(LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, ska ges in till Generalläkaren.</p> <p>Livsmedelsanläggning med dess inredning får inte tas i bruk förrän Generalläkaren registrerat eller godkänt den samt utfärdat bevis härom.</p>	<p>Att FIHM är prövningsmyndighet framgår i förordning 2006:813.</p>	
<p>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.</p>	<p>Utgår då krav kan ställas mot gällande lagstiftning. Enligt artikel 6.2 i 852/2004 ska livsmedelsföretagare se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar, bland annat genom att underrätta den om betydande ändringar i verksamheten och om nedläggning av befintliga anläggningar.</p>	<p>Utgår</p>
<p>11 § Livsmedelsföretagare ska anmäla händelser i verksamheten som kan påverka konsumenters hälsa, t.ex. matförgiftning och sabotage.</p>	<p>Utgår då krav kan ställas mot gällande lagstiftning. Lagkrav finns i artikel 19 punkt 3 i förordning (EG) nr 178/2002.</p>	<p>Utgår</p>
<p><b>Egenkontroll</b></p>	<p>Utgår då inga paragrafer föreslås.</p>	<p>Utgår</p>
<p>12 § Livsmedelsföretagare ska införa och upprätthålla ändamålsenliga rutiner för egenkontroll av livsmedelsverksamhet.</p>	<p>Utgår då krav kan ställas mot gällande lagstiftning. Lagkrav om HACCP förfarande som ska inrättas av livsmedelsföretagare återfinns i artikel 5, 852/2004.</p>	<p>Utgår</p>



	Begreppet egenkontroll har egentligen aldrig funnits i EU-lagstiftning.	
13 § Livsmedelsföretagare ska ge personal inbegripna i livsmedelsverksamhet sådan utbildning som är anpassad till de arbetsuppgifter som utförs. Utbildningen ska avse grundläggande livsmedelshygien samt anläggnings-specifika rutiner nödvändiga för att utföra anläggningens egenkontroll.	Utgår då krav kan ställas mot gällande lagstiftning, förordning 852/2004 kapitel XII.	Utgår
<b>Personalhygien</b>		<b>Personalhygien</b>
14 § Livsmedelsföretagare ska se till att personal som hanterar oförpackade livs-medel i livsmedelsanläggning inom Försvarsmakten, 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.	Se § 15.	Utgår
15 § Personal som hanterar oförpackade livsmedel inom Försvarsmakten och som	Ursprungliga paragrafer §§ 14-17 utgår och ersätts av ny paragraf.	<b>6 §</b> Livsmedelsföretagare vid samtliga livsmedelsanläggningar inom



återvänder efter vistelse utom Norden, ska snarast efter hemkomsten avge hälsodeklaration.	Den nya paragrafen ger verksamhetsutövarna större möjligheter att utforma ändamålsenliga rutiner för att säkerställa att personal som hanterar livsmedel inte medför någon risk för smittspridning.	Försvarmakten, Fortifikationsverket, Försvarets materielverk och Försvarets radioanstalt som drivs av eller för respektive myndighet ska ha rutiner som säkerställer att personal som hanterar oförpackade livsmedel inte riskerar livsmedelssäkerheten på grund av sjukdom eller smitta.
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.	Se § 15.	Utgår
17 § Livsmedelsföretagare ska på livsmedelsanläggning förvara aktuell dokumentation avseende hälsodeklarationer och tjänstbarhetsbedömningar av personal som hanterar oförpackade livsmedel.	Se § 15.	Utgår
<b>Förvaring</b>	Utgår då inga paragrafer föreslås.	Utgår
18 § Rå köttfärs och marinerad, gravad eller rökt fisk ska förvaras så att temperaturen i	Utgår då krav kan ställas mot gällande lagstiftning som föreskriver att	Utgår



<p>varan inte överstiger +4°C. För färsk icke isad fisk får temperaturen inte överstiga +2°C.</p> <p>Angivna livsmedel får inte hanteras i fält, om inte särskild utrustning finns för kylförvaring enligt första stycket.</p>	<p>verksamheterna efterlever de förvaringsanvisningar som finns på förpackningarna.</p> <p>Vidare finns krav i förordning 852/2004 om förvaring i lämpliga temperaturer.</p>	
<p>19 § Färdiglagad varm mat ska varmhållas så att livsmedlets temperatur inte understiger +60°C. Varmhållningstiden ska, om möjligt, inte överstiga två timmar. Återupphettning av redan tillagad mat ska ske till en temperatur som överstiger +72°C. Nedkylning av värmeberedda livsmedel ska ske så att livsmedlets kärn-temperatur når +8°C eller lägre inom fyra timmar från det att nedkylningen påbörjades.</p>	<p>I gällande lagstiftning framgår att livsmedel inte får förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Vidare framgår att livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.</p> <p>FIHM anser att gällande lagstiftning omhändertar kraven i 19 §.</p>	<p>Utgår</p>
<p><b>Livsmedelshantering vid särskilda övningar under fältmässiga förhållanden</b></p>		<p><b>Livsmedelshantering vid utbildning i slakt</b></p>
<p>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</p>	<p>Utbildning i slakt omfattas av annan lagstiftning. Paragrafen innebär att det färska köttet får konsumeras direkt.</p>	<p>7 § Vid utbildning i slakt, som omfattas av verksamhetstillstånd och etiskt godkännande enligt djurskyddslagen (2018:1192) samt i tillämpliga fall godkännande av anläggning enligt djurskyddsförordningen (2019:66), får</p>



<p>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.</p>		<p>deltagande i utbildningen använda det färska köttet för direkt konsumtion.</p>
<p>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.</p>	<p>Utgår, omfattas av annan lagstiftning.</p>	<p>Utgår</p>
<p><b>Dricksvatten</b></p>		<p><b>Dricksvatten</b></p>
<p>22 § Generalläkaren får besluta om särskild desinfektion av dricksvatten som används inom Försvarsmakten.</p>	<p>FIHM bedömer att verksamheten inte behöver styras mer än vad som framgår i gällande dricksvattenföreskrifter.</p>	<p>Utgår</p>
<p>23 § Larm i vattenverk avseende pH, desinfektion och i förekommande fall turbiditet (vattnets grumlighetsvärde) ska vara</p>	<p>FIHM bedömer att kravet kan ställas utifrån gällande dricksvattenlagstiftning.</p>	<p>Utgår</p>



<p>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.</p>		
<p>24 § Vid beredning av dricksvatten ur bergbördad brunn i berganläggning är det tillräckligt med en säkerhetsbarriär mot mikrobiologisk förorening samt en barriär i beredskap.</p>	<p>Enligt föreskriften ska tillräckligt antal barriärer finnas mot mikrobiologisk förorening. I föreskriften finns inga skall-krav på antal barriärer. I tidigare vägledning samt i nuvarande information från SLV finns rekommendationer om minsta antal säkerhetsbarriärer mot mikrobiologisk förorening baserat på råvattnets normala innehåll av olika bakterier.</p> <p>FIHM utläser detta som rekommendationer men inte som skall-krav.</p> <p>FIHM anser att krav på tillräckligt många barriärer kan ställas utifrån föreskriften och ser inget behov av ytterligare detaljreglering av detta. Bedömning görs från fall till fall utifrån råvatten och dess påverkan av hur många barriärer som behövs.</p>	<p>Utgår</p>



<p>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.</p>	<p>FIHM bedömer att 25 § kan tas bort då innehållet redan omfattas av gällande lagkrav.</p>	<p>Utgår</p>
<p>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.</p>	<p>26 § kan tas bort då det inte är ändamålsenligt att ange vilka metoder som får användas då angivna metoder är vedertagna inom dricksvattenrening.</p>	<p>Utgår</p>
<p>27 § För vattenverk och distributionsanläggningar av dricksvatten tillämpas Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Avseende provtagningsfrekvenser tillämpas</p>	<p>FIHM bedömer att 27 § kan tas bort då innehållet redan omfattas av gällande lagkrav.</p>	<p>Utgår</p>



bestämmelserna i bilaga 3 avsnitt C tabell II i nämnda föreskrifter.		
28 § Vid användning av natrium- eller kalciumhypoklorit ska efter 30 minuters kontakttid halten fritt kloröverskott i vattnet vara lägst 0,2 mg/l.	I den civila lagstiftningen (SLVFS 2022:12) finns enbart ett övre värde med klor. Men då försvarsmakten agerar under speciella förhållanden anser FIHM att det finns ett syfte med en undre gräns.	<b>8 §</b> Vid desinfektion genom klorering ska efter 30 minuters kontakttid halten fritt kloröverskott i vattnet vara lägst 0,2 mg/l.
29 § Vid desinfektion genom kokning ska vattnet koka kraftigt under minst två minuter.	Kan utgå. Enligt SLV räcker det att det kokar kraftigt. Finns inget behov av att FIHM särreglerar detta förfarande genom egen paragraf.	Utgår
<b>Undantag</b>		<b>Undantag</b>
30 § Generalläkaren får medge undantag från dessa föreskrifter.		<b>9 §</b> Försvarsinspektören för hälsa och miljö får medge undantag från denna författning.