# 852/2004, Bil II kap V och kap IX, pkt 3

# KAPITEL V

## Utrustningskrav

## 1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel

## skall

## a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och

## desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,

## b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott

## skick att risken för kontaminering minimeras,

## c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan

## konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de

## kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras,

## och

## d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen

## och det omgivande området är möjlig.

## 2. När det är nödvändigt skall utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar

## så att det kan garanteras att denna förordning följs.

## 3. Om det är nödvändigt att använda kemiska ämnen för att förhindra att utrustningen

## och behållarna rostar, skall de användas enligt god praxis.

# KAPITEL IX, pkt 3

## Bestämmelser om livsmedelsprodukter

3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan

skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för

hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras

i det skick i vilket de befinner sig.