

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om provtagning och undersökning av prover m.m. i den offentliga kontrollen;

LIVSFS 2003:26

(H 341)

Utkom från trycket
den 23 juni 2003

beslutade den 5 juni 2003.

Med stöd av 48 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ beslutar Livsmedelsverket följande.

Omfattning

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om provtagning, provberedning, undersökningsmetoder och bedömning av analysresultat vid undersökningar av prover på andra livsmedel än dricksvatten i den offentliga kontrollen.

Om det i andra författningar som Livsmedelsverket beslutat finns särskilda bestämmelser om provtagning och analys, skall de tillämpas istället för reglerna i denna författning.

Provtagning

2 § Provtagningen skall utföras av en person som är väl insatt i de provtagningsrutiner som gäller.

3 § Provets storlek skall, om möjligt, inte understiga

- 200 gram för oförpackade varor eller prover ur större förpackningar
- 300 gram för kemisk analys av oförpackade kyllda eller frysta köttvaror
- 200 gram för färdigförpackade kyllda eller frysta köttvaror

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 48 och 55 §§ 1998:133. Jfr. även rådets direktiv 85/591/EEG av den 20 december 1985 om införande av provtagnings- och analysmetoder vid kontroll av livsmedel inom gemenskapen (EGT nr L 372, 31.12.1985, s. 50, Celex 385L0591), rådets direktiv 89/397/EEG av den 14 juni 1989 om offentlig kontroll av livsmedel (EGT nr L 186, 30.6.1989, s. 23, Celex 389L0186), rådets direktiv 93/99/EEG av den 29 oktober 1993 om ytterligare åtgärder för offentlig kontroll av livsmedel (EGT nr L 290, 24.11.1993, s. 14, Celex 393L0099) och rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien (EGT nr L 175, 19 juli 1993, s. 1, Celex 393L0043). Anmälan har gjorts enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster (EGT L 204, 21.7.1998, s. 37, Celex 398L0034, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 98/48/EG (EGT L 217, 5.8.1998, s. 18, Celex 398L0048).

- 100 gram för andra färdigförpackade varor
- 500 gram för mögelanalys

4 § Mättnings- och provtagningsutrustningen skall vara lämplig för sitt ändamål. Den skall vara i sådant skick att den inte inverkar på analysresultatet.

Vid provtagningar för mikrobiologiska undersökningar, skall de delar av utrustningen som kommer i kontakt med provet vara sterila. I storhushåll och detaljhandel får den tillsynsansvarige välja att, med hänsyn till syftet med provtagningen, istället använda de redskap som redan är i bruk vid hanteringen av det livsmedel som skall undersökas. Används osterilt redskap skall detta anges i följesedeln och i analysrapporten.

Märkning

5 § Proverna skall om möjligt tas ut och märkas i närvaro av verksamhetens innehavare eller dennes företrädare. Om denne kräver det, eller om det finns särskilda skäl av annan anledning, skall extra prover tas ut och i förseglat skick lämnas över till innehavaren eller företrädaren.

6 § Ett prov skall märkas på ett sådant sätt att det lätt kan identifieras. Märkningen skall vara beständig.

Provet skall åtföljas av en följesedel som skall innehålla uppgifter om anledningen till provtagningen och undersökningen, provtagare, uppdragsgivare, provtagningsställe, provets art och benämning, tidpunkt för provtagningen, eventuell datummärkning, övriga nödvändiga upplysningar om den provtagna varan samt märkning för identifiering av provet. Vid provtagningar av kylvaror för mikrobiologiska analyser skall även den temperatur som uppmätts i eller i direkt anslutning till provet anges. På följesedeln skall det även anges vilken eller vilka undersökningar uppdragsgivaren vill ha utförda.

Hantering och transport

7 § Ett prov skall hanteras så att det kan förutsättas vara i samma skick i hygieniskt, sammansättningsmässigt eller annat hänseende när det kommer fram till laboratoriet som när det togs ut. Provsändningsutrustningen skall vara sådan att provet inte förorenas eller förändras.

8 § Prover för mikrobiologiska undersökningar skall efter provtagningen och vid transporten förvaras på följande sätt

- a) prover av kylvaror: så att temperaturen i provets alla delar är mellan 0,0° och +8,0°C om inte annan förvaringstemperatur anges på förpackningen eller föreskrivits för varan,

b) prover av djupfrysta varor: så att inte någon del av provet tinar, om detta har betydelse för analysresultatet.

Prover av färdiglagad mat som varmhålls skall snarast möjligt efter uttagande av provet snabbt kylas ned till under +8,0°C innan det skickas in till laboratoriet.

Mottagande och hantering på laboratoriet

9 § Vid mottagandet av ett prov skall kontroll ske av förpackningen och provets skick samt att uppgifterna i följesedeln överensstämmer med provet. Varje inkommet prov skall registreras och för prover som skall transporteras kylda skall ankomsttemperaturen dokumenteras. Nödvändiga uppgifter från följesedeln och från förpackningen, samt förhållanden som kan ha betydelse för analysen, skall dokumenteras.

10 § Den mikrobiologiska analysen av provet av en kylvara skall, om inte annat anges i följesedeln, påbörjas inom 24 timmar räknat från provtagnings-tidpunkten. Provet skall från mottagandet fram till beredningen förvaras vid en temperatur mellan 0,0 och + 8,0°C om inte annan förvaringstemperatur anges på förpackningen eller föreskrivits för varan.

Ett prov av en färdigförpackad vara som skall belastas skall förvaras så att temperaturen i provets alla delar hålls så nära som möjligt den högsta temperatur som anges på förpackningen utan att överstiga denna.

Upptining av frysta varor får ske vid högst + 8,0°C.

11 § Proverna skall förvaras oåtkomligt för obehöriga och i övrigt så att deras skick inte påverkas.

Provberedning

12 § Den del av provet som skall användas för analysen skall vara representativ för det insända provet.

13 § Om ett prov avviker från det normala med avseende på lukt, utseende eller andra egenskaper skall detta bedömas och dokumenteras i samband med provberedningen.

14 § Om inte provberedningen anges i en metodbeskrivning skall den ske med en vedertagen metod.

Provansättning

15 § Ansättningen skall ske inom 30 minuter från homogeniseringen, om inte annat anges i analysmetoden. Ansättningsdagen skall anges i analysvaret.

16 § Om pH skall mätas i ett prov skall detta göras sedan provansättningen avslutats. pH mäts elektrometriskt i första provspädningen eller, då det gäller flytande livsmedel, direkt i provet.

Metoder och bedömning

17 § I den mån särskilda analysmetoder för mikrobiologiska eller kemiska undersökningar regleras i EG-förordningar eller EG-beslut eller i andra föreskrifter som Livsmedelsverket beslutat, skall dessa metoder användas.

Om särskilda regler saknas skall de analysmetoder som används uppfylla relevanta krav i EG-lagstiftningen, se *bilaga*.

Livsmedelsverket tillhandahåller en förteckning över sådana mikrobiologiska analysmetoder som uppfyller kraven.

Om det saknas anvisad metod för kemiska undersökningar skall en NMKL-metod eller annan vedertagen standardmetod användas.

18 § Livsmedelsverket kan om synnerliga skäl föreligger besluta att andra metoder än de som framgår av 17 § skall användas för mikrobiologiska eller kemiska undersökningar.

19 § Vid bedömningen av resultatet från en kemisk eller en mikrobiologisk undersökning av ett livsmedel skall provet bedömas som tjänligt, tjänligt med anmärkning eller otjänligt. Vid särskilda undersökningar kan andra uttryck användas.

Då uppdragsgivaren begärt det, skall bedömningen utelämnas.

Dispens

20 § Livsmedelsverket kan medge undantag från dessa föreskrifter.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 juli 2003, då verkets föreskrifter (SLVFS 1998:10) om provtagning, undersökning av prov m.m. vid tillsyn enligt livsmedelslagen (1971:511) upphör att gälla.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)

Krav för analysmetoder enligt 17 § 2 stycket.²

1. Analysmetoder som får användas inom den offentliga kontrollen av livsmedel skall bedömas efter följande kriterier:
 - a) Specificitet
 - b) Noggrannhet
 - c) Precision: repeterbarhet, variation inom laboratoriet, och reproducerbarhet, variation inom och mellan laboratorier.
 - d) Detektionsgräns
 - e) Känslighet
 - f) Andvändbarhet och tillämplighet
 - g) Andra kriterier kan väljas efter behov
2. De värden för precision som avses i c) skall erhållas genom kollaborativ avprövning som har utförts enligt ett internationellt vedertaget protokoll för sådana studier, t.ex. Internationella standardiseringsorganisationens "Precision hos testmetoder" (ISO 5725/1994) Värdena för reperbarhet och reproducerbarhet skall uttryckas på ett internationellt vedertaget sätt (t.ex. de 95% konfidensintervaller som definieras i ISO 5725/1994). Resultaten av den kollaborativa avprövningen skall publiceras eller hållas fritt tillgängliga.
3. Analysmetoder som kan tillämpas enhetligt på olika varuslag bör komma i fråga framför metoder som endast kan tillämpas på ett enskilt varuslag.
4. Analysmetoder bör beskrivas enligt den uppställning som Internationella organisationen för standardisering ISO rekommenderar för analysmetoder.

² Jämför bilagan till rådets direktiv (EEG) nr 591/85.