

Operativa mål för livsmedelskontrollen 2020-2022

MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 1)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten¹ (> 100 m³/ dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. I kontrollen ingår också att bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverat av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet.

Bakgrund till målet:

Beredning som inte tar hänsyn till råvattnets kvalitet kan leda både till kortsiktiga och långsiktiga hälsoeffekter. För att minska antalet dricksvattenburna sjukdomsutbrott måste antalet mikrobiologiska säkerhetsbarriärer och därmed den sammanlagda barriärhöjden, dvs. reduktionen av bakterier, virus och parasitära protozoer vara tillräcklig. I en utredning om klimatpåverkan på livsmedelssektorn² pekas en ökad risk för förekomst av mikroorganismer av fekalt ursprung som *Campylobacter* och norovirus samt parasiterna *Giardia* och *Cryptosporidium* ut som en tänkbar konsekvens av klimatförändringar. I normalfallet analyseras inte dessa parametrar i dricksvatten eftersom de, då de eventuellt förekommer, återfinns i låga halter. Istället analyseras fekala indikatorer (*E. coli*, intestinala enterokocker och *Clostridium perfringens*).

KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 2)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten³ (> 100 m³/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror. I kontrollen ingår också att vid vattenverk som använder ytvattentäkt eller grundvatten med konstgjord infiltrat-

¹ Kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

² Livsmedelssektorn i ett förändrat klimat – plan för vad Livsmedelsverket behöver göra (Livsmedelsverket, 2018)

³ Kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

ion som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvatentäkten eller förändrad råvattenkvalitet, vad avser faran cyanotoxiner.

Bakgrund till målet:

Beredning som inte tar hänsyn till råvattnets kvalitet kan leda både till kortsiktiga och långsiktiga hälsoeffekter. I en utredning om klimatpåverkan på livsmedelssektorn⁴ pekas en ökad risk för förekomst av cyanotoxiner i råvatten från bl.a. ytvattentäkter ut som en tänkbar konsekvens av klimatförändringar.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER (OPERATIVT MÅL 3)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla distributionsanläggningar⁵ (> 100 m³/dygn) för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

Bakgrund till målet:

Förorening av reservoarer kan ge kvalitetsproblem i dricksvattnet som ofta drabbar konsumenter. I många fall ger det också upphov till kokningsrekommendationer. Bristande skötsel och underhåll av reservoarer kan göra att föroreningar tillförs dricksvattnet via tex otäta manluckor, sprickbildning och otät ventilation.

RÄTT FISK (OPERATIVT MÅL 4)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångszon finns och lämnas vidare i kedjan. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, importörer, huvudkontor och matmäklare. Kontrollerna ska också verifiera att spårbarhet (ett steg framåt och ett steg bakåt) finns.

Bakgrund till målet:

Fisk är ett livsmedel som EU konstaterat att det förekommer fusk med. Korrekt märkning är viktig för konsumenter. Att livsmedel motsvarar den information som ges är viktigt för att konsumenter ska ha förtroende för livsmedlen på marknaden. Att det inte fuskas, exempelvis att billigare fiskarter säljs som dyrare slag, är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden. För att informationen ska vara korrekt måste informationsöverföring och spårbarhet fungera i alla led. Spårbarhet är viktigt, bland annat för att kunna finna, och avlägsna från marknaden, livsmedel som visar sig vara icke säkra att förtära.

⁴ Livsmedelssektorn i ett förändrat klimat – plan för vad Livsmedelsverket behöver göra (Livsmedelsverket, 2018)

⁵ Kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

SPÅRBARHET KÖTT (OPERATIVT MÅL 5)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött⁶ av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i minst 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna⁷.

Bakgrund till målet:

Korrekt märkning är viktig för konsumenter. Att livsmedel motsvarar den information som ges är viktigt för att konsumenter ska ha förtroende för livsmedlen på marknaden. Att det inte fuskas är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden. Svenska produkter har ofta ett mervärde för konsumenter i Sverige och är ”säljande”. För att informationen ska vara korrekt måste informationsöverföring och spårbarhet fungera i alla led. Spårbarhet är viktigt, bland annat för att kunna finna, och avlägsna från marknaden, livsmedel som visar sig vara icke säkra att förtära. Kontroll utifrån operativa mål 2017 – 2019 för att verifiera köttets ursprung har resulterat i avvikelse i ca 25% av fallen. Det finns därför skäl att fortsätta kontrollen i tidigare led, samt utöka till detaljhandelsledet.

SPÅRBARHET ÄGG (OPERATIVT MÅL 6)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.

Bakgrund till målet:

Korrekt märkning är viktig för konsumenter. Att livsmedel motsvarar den information som ges är viktigt för att konsumenter ska ha förtroende för livsmedlen på marknaden. Att det inte fuskas är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden. Svenska produkter har ofta ett mervärde för konsumenter i Sverige och är ”säljande”. För att informationen ska vara korrekt måste informationsöverföring och spårbarhet fungera i alla led. Fusk med ursprungsuppgifter för ägg är inte enbart en fråga om att vilseleda konsumenter, det är också en fråga om säkerhet då ägg omfattas av Sveriges salmonellagaranti. Spårbarhet är viktigt, bland annat för att kunna finna, och avlägsna från marknaden, livsmedel som visar sig vara icke säkra att förtära.

EKOLOGISKA VAROR (OPERATIVT MÅL 7)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om ”ekologiska livsmedel” gällande följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat. Produkterna är samma som avses i målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna görs vid alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs.

⁶ Avser såväl helt som bitat och malet kött.

⁷ ICA, Coop, Axfood, Bergendahls, Lidl och Netto.

Bakgrund till målet:

Ekologiska livsmedel som EU konstaterat att det förekommer fusk med. Korrekt märkning är viktig för konsumenter. Att livsmedel motsvarar den information som ges är viktigt för att konsumenter ska ha förtroende för livsmedlen på marknaden. Att det inte fuskas är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden. Ekologiska produkter har ofta ett mervärde för konsumenter och är ”säljande”.

INFORMATION OM ALLERGENER (OPERATIVT MÅL 8)

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storkök (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagen kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls. Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.

Bakgrund till målet:

Korrekt information och uppgifter om allergena ingredienser är av största betydelse för många konsumenters hälsa. Felaktig information kan till och med vara livsfarligt för allergiker. Enligt artikel 9 i informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 är uppgift om allergena ingredienser i bilaga II obligatoriska. Många restauranger och storkök använder sig av möjligheten (10 § LIVSFS 2014:4) att med skriftliga anslag anvisa kunder att fråga om innehållet i maten.

UPPGIFTER OM INGREDIENSER (OPERATIVT MÅL 9)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll). De ingredienser som avses i detta mål är *allergener*⁸ samt de som kvalificerar för *mängdangivelse*⁹.

Bakgrund till målet:

Korrekt märkning är viktig för konsumenter. Att livsmedel motsvarar den information som ges är viktigt för att konsumenter ska ha förtroende för livsmedlen på marknaden. Korrekt information och uppgifter om allergena ingredienser är av största betydelse för många konsumenters hälsa. Felaktig information kan till och med vara livsfarligt för allergiker. Att det inte fuskas är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden. Allergena ingredienser och ingredienser som är ”säljande” är därför i fokus i detta mål.

GRÄNSHANDEL KÖTT (OPERATIVT MÅL 10)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel¹⁰ innefattande kött¹¹ från nöt, gris och/eller får/lamm.

⁸ Artikel 9.1.c förordning (EU) nr 1169/2011

⁹ Artikel 9.1.d samt artikel 22 förordning (EU) nr 1169/2011

¹⁰ Butikshandel där kunderna är privatpersoner i annat land som kommer till butiken

¹¹ Avser såväl helt som bitat och malet kött

Detta för att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung.

Bakgrund till målet:

Korrekt märkning är viktig för konsumenter. Att livsmedel motsvarar den information som ges är viktigt för att konsumenter ska ha förtroende för livsmedlen på marknaden. Att det inte fuskas är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden. Spårbarhet är viktigt, bland annat för att kunna finna, och avlägsna från marknaden, livsmedel som visar sig vara icke säkra att förtära.

TILLSATSER – RENHET (OPERATIVT MÅL 11)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpps ut på marknaden uppfyller föreskrivna renhetskriterier¹². Kontroll utförs vid alla tillverkare, importörer och grossister samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar. Kontrollerna inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).

Bakgrund till målet:

Tillsatser av olika slag används i många livsmedel. Att tillsatser uppfyller kraven på renhet är viktigt för att förhindra förekomst av oönskade ämnen, som exempelvis tungmetaller. Sverige har fått kritik från EU-kommissionens revisorer för att vi inte kontrollerar tillsatslagstiftningen i tillräcklig omfattning.

TILLSATSER - ANVÄNDNING, SPÅRBARHET, HALT, KORREKT MÄRKNING (OPERATIVT MÅL 12)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn. Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmålare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.

Bakgrund till målet:

Tillsatser av olika slag används i många livsmedel. Att tillsatser används enbart på de sätt som är tillåtna, i korrekt mängd och med föreskriven märkning är viktigt för att konsumenter ska kunna göra upplysta val av livsmedel och för att personer med vissa sjukdomar ska veta vilka livsmedel de kan äta.

KAFFE – AKRYLAMID (OPERATIVT MÅL 13)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer¹³.

¹² Enligt förordning (EG) nr 231/2012

¹³ Enligt förordning (EU) nr 2017/2158

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), annars hos företagare (huvudkontor) som sätter kaffe på marknaden i Sverige.

Bakgrund till målet:

Kaffe är ett baslivsmedel i Sverige. Medelkonsumtionen är drygt tre koppar per person och dag. Kaffe bidrar med en tredjedel av det totala intaget av akrylamid och det är därför viktigt att producenterna arbetar för att hålla halterna på en acceptabel nivå.

KAFFE – MYKOTOXIN (OPERATIVT MÅL 14)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffebönor och malet rostat kaffe inte överskrider gränsvärdet¹⁴. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier), alternativt företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter rostade kaffebönor eller malet rostat kaffe på marknaden i Sverige.

Bakgrund till målet:

Kaffe är ett baslivsmedel i Sverige. Medelkonsumtionen är drygt tre koppar per person och dag. Under lagring av kaffebönor och malet rostat kaffe kan mögelgift bildas, vilket bland annat kan orsaka njurskador. Mögelgifter är stabila föreningar som inte bryts ned under rostningen och kan alltså finnas kvar i kaffet som säljs till konsument.

AKRYLAMID I BARNMAT (OPERATIVT MÅL 15)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (väl-ling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer¹⁵. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.

Bakgrund till målet:

Barn får på grund av sin lägre kroppsvikt en större exponering för skadliga ämnen via maten, jämfört med vuxna. I småbarnsåren är spannmålsbaserad barnmat baslivsmedel och förekomsten av akrylamid bör vara så låg som möjligt.

TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I MJÖL (OPERATIVT MÅL 16)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ochratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete, som avses säljas till konsument, understiger gällande gränsvärden. Kontrollerna ska utföras vid alla kvarnar, importörer, grossister och matmäklare som säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.

¹⁴ Enligt förordning (EG) nr 1881/2006

¹⁵ Enligt förordning (EU) nr 2017/2158

Bakgrund till målet:

Spannmål kan ta upp tungmetaller som kadmium från jordarna där de växer. Kadmium kan ge njurskador vid långvarig, hög exponering. Spannmålsprodukter är baslivsmedel där förekomst av tungmetaller bör begränsas. Vid lagring av spannmål finns risk för att mögelgifter bildas, som kan orsaka bland annat njurskador.

SAFFRAN (OPERATIVT MÅL 17)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att saffran innehåller det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.

Bakgrund till målet:

Kryddor är en av de tio livsmedelsgrupper som det fuskas mest med, enligt EU-parlamentets utskott för miljö och hälsa. Det förekommer inblandning av annan råvara och otillåten färgning för att vilseleda kunder. Därför kommer kontrollen inriktas på att verifiera äkthet, spårbarhet och frånvaro av färgämnen.

HANDEL MED FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN OCH DE STORA SJÖARNA (OPERATIVT MÅL 18)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled.

Bakgrund till målet:

Fet fisk från Östersjön kan innehålla halter av dioxin och PCB som överstiger EU-lagstiftningens gränsvärden. Fisk med halter som överskrider gränsvärdena får säljas i Sverige, men enbart inom landet och till andra länder som också har ett undantag från EU-lagstiftningen med avseende på detta gränsvärde. Det har tidigare visat sig att Östersjölax från Sverige har sålts till andra EU-länder, i strid med undantagsvillkoren.

KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT (OPERATIVT MÅL 19)

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor, importörer, matmäklare, grossister inklusive e-handel) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter. För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vitamin D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används¹⁶.

¹⁶ Enligt förordning (EG) nr 1925/2006

Bakgrund till målet:

Fiskolja i olika former marknadsförs på grund av sitt innehåll av vissa fettsyror som kosttillskott med godkända hälsopåståenden för bland annat hjärnans funktion. Fet fisk kan ackumulera miljögifter som PCB och dioxin. Tillskott av D-vitamin rekommenderas för vissa grupper och används av många människor i Sverige. Kontrollen inriktas på att verifiera att angivna halter av D-vitamin är korrekta och att det är tillåtna föreningar som används.

MYKOTOXIN VID SPANNMÅLSTORKNING OCH LAGRING (OPERATIVT MÅL 20)

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagen vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

Bakgrund till målet:

Spannmålsprodukter är baslivsmedel där förekomst av skadliga ämnen som mögelgifter bör begränsas. Vid lagring av spannmål finns risk för att mögelgifter bildas, som kan orsaka bland annat njurskador.

LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER (OPERATIVT MÅL 21)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla godkända anläggningar¹⁷ med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon). Detta för att verifiera att företagens har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna¹⁸.

Bakgrund till målet:

Listeria monocytogenes är en bakterie som i vissa fall kan orsaka allvarlig sjukdom hos personer med nedsatt immunförsvar, gravida eller äldre. Listeria kan infektera människor via livsmedel, i synnerhet ätfärdiga livsmedel med lång hållbarhetstid. Flera utbrott av listerios, där bakterien har spritts via livsmedel har förekommit i Sverige de senaste åren. Kallrökt och gravad fisk samt ätfärdiga charkprodukter hör till de livsmedel där kan listeria tillväxa och orsaka sjukdom.

¹⁷ Enligt förordning (EG) nr 853/2004

¹⁸ Enligt förordning (EG) nr 2073/2005

Tabell 1. Verksamhetstyper som berörs av målen.

Verksamhetstyper	Berörs av mål nr
Vattenverk + distribution	1, 2, 3
Detaljhandel	5, 6, 9, 10, 17, 19
Utanför de stora kedjorna	5, 6, 9
Inom de stora kedjorna	9
Gränshandel	10
Distansförsäljning, e-handel	17, 19
Grossist, huvudkontor, importör, matmäklare	4, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
Fiskauktion	4, 18
Restaurang	6, 8
Tillverkning/produktion	6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 21
Bageri (småskaliga)	6, 9
Bageri (storskaliga)	6, 9, 16
Pastaproducenter (storskaliga)	9, 16
Kryddor	7, 17
Kafferosteri	7, 13, 14
Barnmatstillverkare	7, 9, 15
Köttberedning	9, 21
Fiskanläggning	9, 21
Tillsatser/tillsatsblandare	(9), 11
Kvarnar	(9), 16
Kosttillskott	9, 19
Godis (ej choklad)	(9), 12
Bryggeri (läsk, övrig sötad dryck)	(9), 12
Isglass	(9), 12
Övrig tillverkning/produktion	9
Spannmålstorkning och -lagring på gård	20