

Operativa mål för livsmedelskontrollen 2023-2025

Operativa mål 2023-2025	1
Mål 1 – Mikrobiologiska och kemiska faror i dricksvatten.....	2
Mål 2 – Säkerhet vid vattenverk och reservoarer	3
Mål 3 – Nyckelhålsmärkning	4
Mål 4 – Spårbarhet och märkning fet fisk från Östersjön	5
Mål 5 – Ekologiska varor	6
Mål 6 – Livsmedelsinformation vid e-handel	8
Mål 7 – Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner	9
Mål 8 – Spårbarhet kött	10
Mål 9 – Skyddade beteckningar	11
Mål 10 – Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel.....	12
Mål 11 – Spårbarhet ägg	13
Mål 12 – Aktörer som släpper ut honung på marknaden	14
Mål 13 – Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott.....	15
Mål 14 – Fusk med tonfisk	16
Mål 15 – Plastprodukter med otillåtna naturmaterial	17
Mål 16 – Glykoalkaloider i potatis	18
Mål 17 – Kontaktmaterialverksamheter	19
Mål 18 – Bladgrönsaker – bevattningsvatten och hygien vid odling	20
Mål 19 – Opastöriserad mjölk	21
Mål 20– Nationell kontrollplanering primärproduktion	23

Mål 1 – Mikrobiologiska och kemiska faror i faroanalys och beredning av dricksvatten

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar över 100 m³ dricksvatten per dygn. Kontrollen syftar till att bedöma om faroanalysen tar hänsyn till mikrobiologiska och kemiska faror i råvattnet och att beredningen av dricksvattnet är anpassad efter resultatet av faroanalysen.

Bakgrund till målet

En väl fungerande beredning är avgörande för att kunna producera ett säkert dricksvatten. Det krävs kunskap om de förutsättningar som är unika för varje anläggning för att kunna anpassa beredningen på bästa sätt. I de nya dricksvattenföreskrifterna förtydligas producenternas ansvar när det gäller faroanalys och undersökning av råvattenkvaliteten. Att genomföra en faroanalys som beaktar såväl mikrobiologiska som kemiska faror, och ta hänsyn till resultatet av denna när beredningen utformas, är grundläggande och avgörande för dricksvattensäkerheten.

För vem gäller målet

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet, vilket innebär de kommunala kontrollmyndigheterna.

Alla anläggningar som producerar mer än 100 m³ dricksvatten per dygn omfattas av målet.

Lagstiftning

Relevant lagstöd anges när föreskrifterna är beslutade. Detta beräknas ske under slutet av 2022.

Kontrollmetod

Revision och inspektion.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 1 - Mikrobiologiska och kemiska faror i dricksvatten – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 2 – Säkerhet vid vattenverk och reservoarer

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid de allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar. Kontrollen görs i syfte att bedöma om förebyggande, upptäckande och avhjälpande åtgärder vidtas för att säkerställa skyddet mot sabotage och skadegörelse riktad mot anläggningarna.

Bakgrund till målet

För att säkerställa leveransen av dricksvatten både när det gäller kvalitet och kvantitet behöver den som producerar eller tillhandahåller dricksvatten genom en distributionsanläggning ha rutiner och förfaranden för att skydda anläggningen mot sabotage och skadegörelse. Det handlar om att förebygga, upptäcka och avhjälpa sabotage och skadegörelse. Civilt försvar blir allt viktigare och detta område har inte prioriterats vid tidigare perioder med operativa mål. Därför är det angeläget att kontroll av reglerna i LIVSFS 2008:13, de så kallade lås- och bomföreskrifterna, genomförs.

För vem gäller målet

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet, vilket innebär de kommunala kontrollmyndigheterna.

Samtliga allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som producerar respektive tillhandahåller dricksvatten till mer än 2 000 personer omfattas av målet.

Lagstiftning

- 4-7 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.

Kontrollmetod

Inspektion och revision.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 2 – Säkerhet vid vattenverk och reservoarer – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 3 – Nyckelhålsmärkning

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålsmärkning av färdigförpackade livsmedel inom följande livsmedelsgrupper:

- kött och produkter som innehåller kött (livsmedelsgrupp 24),
- helt eller delvis vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 25) och
- färdigrätter (livsmedelsgrupperna 26-30).

I samband med den senaste revideringen av LIVSFS 2005:9, som trädde i kraft 2021, var det inom dessa livsmedelsgrupper som de största förändringarna av kriterierna gjordes. Syftet med kontrollerna är att säkerställa att livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav för att få Nyckelhålsmärkas.

Bakgrund till målet

Nyckelhålet är ett frivilligt märkningssystem. Syftet med Nyckelhålet är att göra det enkelt för konsumenterna att hitta de hälsosammare alternativen inom olika livsmedelsgrupper med nyttigare eller mindre fett, mindre socker och salt och mer fiber och fullkorn.

Reglerna för vilken mat som får märkas med Nyckelhålet bygger på den senaste samlade forskningen om vad vi behöver äta för att må bra. Nyckelhålet är ett registrerat varumärke som tillhör Livsmedelsverket.

Det är viktigt att konsumenterna kan lita på att livsmedel som är märkta med Nyckelhålet är ett mer hälsosamt val. Därför är det angeläget att kontrollera att Nyckelhålsmärkta livsmedel uppfyller kraven i lagstiftningen.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.

Anläggningar att kontrollera: Tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålsmärkningen.

Lagstiftning

- 4 § samt bilaga 2 Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av symbolen Nyckelhålet.

Kontrollmetod

Revision för att kontrollera om verksamheten kan styrka att kraven i LIVSFS 2005:9 är uppfyllda.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att finnas på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

[Nyckelhålet](#) - Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning

Operativt mål 3 – Nyckelhålsmärkning – Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning

Mål 4 – Spårbarhet och märkning av fet fisk från Östersjön

Offentlig kontroll utförs för att verifiera spårbarhet för lax och sill/strömning från Östersjön vid samtliga anläggningar som registrerat utförelse i Hav- och vattenmyndighetens spårbarhetssystem. Detta i syfte att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.

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 för detta gränsvärde. Det har dock tidigare visat sig att Östersjöfax från Sverige har sålts till andra EU-länder, i strid med undantagsvillkoren.

Målet syftar till att producenter och grossister som handlar med fet fisk från Östersjön, med högre halter dioxiner och PCB:

- dels ska ha kännedom om de begränsningar som finns i handeln mellan länder inom EU, och
- dels därför enbart levererar fet fisk från Östersjön med spårbarhet och med godkända gränsvärden för dioxin och PCB.

För vem gäller målet

Målet gäller:

- Havs- och vattenmyndigheten i det att de lämnar ut uppgifter till Livsmedelsverket antingen i enlighet med
 - 5 kap, 1 b § i förordning (1994:1716) om fisket, vattenbruket och fiskerinäringen där det är tillämpligt, eller
 - i annat fall efter ordinarie sekretessprövning.
- Myndigheter som enligt 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för livsmedelsanläggningar som för ut partier av lax från Östersjön. Det kan röra sig om både kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.

Lagstiftning

- Artikel 18 förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning
- Artikel 7.4 och 7.5 förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
- Förordning (2011:1494) om handel med vissa fiskarter från Östersjöområdet
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:22) om vissa fiskarter från Östersjöområdet

Kontrollmetod

Genom sökningar i spårbarhetssystemet gör Havs- och vattenmyndigheten en rapport som månadsvis (eller kvartalsvis alternativt löpande) lämnas till Livsmedelsverket med information om fiskeriprodukter (av lax) eller strömning/sill från Östersjön som förs ut från Sverige.

Livsmedelsverket kontaktar den kontrollmyndighet som har ansvar för offentlig kontroll vid den anläggning som fört ut fisken. Kontrollmyndigheten utför en spårbarhetskontroll genom inspektion eller revision för att kontrollera att företagarna känner till och följer reglerna och har spårbarhet ett steg framåt i handelskedjan.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 4 – Fet fisk från Östersjön – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 5 – Ekologiska varor

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att de aktörer som släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning, har anmält sig till Livsmedelsverket. Kontroll utförs också för att verifiera undantagen från anmälan och krav på certifikat. Livsmedelsverket ska omedelbart underrättas om en aktör inte har anmält sin verksamhet enligt reglerna. Livsmedelsverket prövar då frågan om sanktionsavgift.

Bakgrund till målet

Ekologiska produkter har ett mervärde för konsumenter, vilket kan öka risken för vilseledande och bedrägliga förfaranden. Det är viktigt att den ekologiska livsmedelsinformationen/märkningen är korrekt och inte vilseleder, eftersom det är en förutsättning för att konsumenter ska få det som de betalar för. Om ekologiska livsmedel inte motsvarar den information som ges finns risk för att förtroendet hos konsumenterna minskar för dessa produkter. Att motverka vilseledande och bedrägliga förfaranden är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden.

Aktörer som

- släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning,
- producerar, bereder, distribuerar eller lagrar ekologiska produkter eller produkter under omställning,
- importerar sådana produkter från ett tredje land,
- exporterar sådana produkter till ett tredje land eller som
- släpper ut ekologiska produkter på marknaden

ska anmäla sin verksamhet till behörig myndighet för ekologiska livsmedel, det vill säga Livsmedelsverket.

Aktörer som säljer färdigförpackade ekologiska livsmedel direkt till slutkonsumenter är undantagna från kravet på anmälan. Anmälda aktörer ska ha ett certifikat för att få släppa ut ekologiska produkter eller produkter under omställning på marknaden. För att få ett certifikat ska anmälda aktörer certifiera sin verksamhet hos ett kontrollorgan. Aktörer som säljer inte färdigförpackade livsmedel direkt till slutkonsument är under vissa förutsättningar undantagna från kravet att inneha ett certifikat.

Det är bland annat kommunerna och länsstyrelserna som kan upptäcka företag som borde vara anmälda till ett kontrollorgan men som inte är det. I Sverige utför kontrollorgan den kontroll av ekologiska livsmedel som ska ske mot det ekologiska regelverket om ett företag är anslutet till kontrollsystemet för ekologisk produktion.

För vem gäller målet

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordning (2006:813) har kontrollansvar för en livsmedelsanläggning.

Lagstiftning

- Artikel 8 och 16 förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer för livsmedelslagstiftning.
- Artikel 34 och 35 i förordning (EU) 2018/848 om ekologisk produktion.
- 2, 3, 4 och 12 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:12) om kontroll av ekologisk produktion.
- Artikel 7 och 36 förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.

Kontrollmetod

Verifierande kontroll i detta mål görs genom kontrollmetoderna revision och inspektion.

Kontrollmyndigheten ska kontrollera och verifiera att en aktör har anmält sig till Livsmedelsverket. Kontrollmyndigheten kontrollerar också att kraven för undantagen från anmälan och att inte inneha certifikat är uppfyllda. För undantagna aktörer gör kontrollmyndigheten kontroll av de produkter som säljs av dessa aktörer och verifierar att certifikatet omfattar de produktkategorier som detaljhandeln får från leverantören samt certifikatens giltighetsperiod.

En kommun ska omedelbart underrätta Livsmedelsverket när den konstaterar att en aktör inte har anmält sin verksamhet till Livsmedelsverket. Även en länsstyrelse bör underrätta Livsmedelsverket när de konstaterar att en aktör inte har anmält sin verksamhet till Livsmedelsverket.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 5 – Ekologiska varor – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 6 – Livsmedelsinformation vid e-handel

Senast den 31 december 2025 har kontroll utförts hos registrerade/godkända verksamheter som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel. Kontrollen syftar till att verifiera att livsmedelsinformationen på verksamhetens webbplats stämmer med informationen på förpackningarna.

Bakgrund till målet

Försäljning av livsmedel via distanskommunikation (nedan kallat e-handel) har ökat kraftigt de senaste åren. När det gäller kosttillskott är e-handeln idag den största försäljningskanalen. Även för den övriga detaljhandeln har det rapporterats att försäljning av livsmedel via e-handel har ökat.

Den offentliga kontrollen i samband med e-handel med livsmedel är under utveckling och Livsmedelsverket har ett ansvar att leda och samordna denna kontroll. Att införa ett operativt mål kan därför vara ett sätt att implementera en mer regelbunden offentlig kontroll av e-handel.

Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenterna så att de kan göra medvetna val. Detta gäller även vid inköp via e-handel. Hur livsmedelsföretagarna uppfyller denna skyldighet finns det lite kunskap om idag.

Detta operativa mål avgränsas till att gälla e-handel via internet av färdigförpackade livsmedel, med fokus på kosttillskott och konfektyr. Den information som konsumenterna får om sådana livsmedel när de erbjuds till försäljning genom distanskommunikation, ska innehålla de obligatoriska märkningsuppgifterna. Dessa ska finnas tillgängliga innan köpet avslutas, undantaget datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.

Lagstiftning

- Artikel 9, 10 (ytterligare märkning i bilaga III), 14.1.a och 21.1.a och b förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.
- Artikel 24, förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.
- 8.a § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:9) om kosttillskott.
- 5 och 7 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Kontrollmetod

Kontroll av livsmedelsinformation i samband med att livsmedlen släpps ut på marknaden via e-handel.

Verifierande kontroll för att se att livsmedelsinformationen på verksamhetens webbplats stämmer överens med märkningen på produkten.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 6 – Livsmedelsinformation vid e-handel – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 7 – Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos företag som sätter konserverad tonfisk eller sardiner på marknaden genom import eller införsel från annat EU-land. Syftet är att verifiera att produkterna uppfyller kraven i handelsnormerna för märkning och sammansättning.

Bakgrund till målet

De EU-gemensamma handelsnormerna för konserverade sardiner och produkter av sardintyp samt marknadsnormerna för konserverad tonfisk och bonit syftar till att produkterna som finns på marknaden ska hålla en tillfredsställande kvalitet. Felaktigt innehåll i konserverna och felaktig märkning riskerar att vilseleda konsumenten och riskerar att påverka konkurrensförhållandena på marknaden. Felaktig art kan också vara en indikation på att det förekommer oreglerat fiske, som leder till överfiskning av fiskbestånden.

Därför är det viktigt att importörer av dessa produkter känner till och verifierar att handelsnormerna följs, samt att kontrollmyndigheterna kontrollerar detta.

För vem gäller målet

Målet gäller Livsmedelsverket och kommunala kontrollmyndigheter som har kontrollansvar för importörer, till exempel huvudkontor för livsmedelskedjor, som handlar med konserverad tonfisk och bonit och/eller konserverade sardiner eller produkter av sardintyp. Även företag som för in produkterna från annat EU-land inkluderas. Det är framförallt de kommunala kontrollmyndigheterna som berörs. Några anläggningar finns också under Livsmedelsverkets kontrollansvar.

Lagstiftning

- Förordning (EEG) nr 1536/92 om gemensamma marknadsnormer för konserverad tonfisk och bonit.
- Förordning (EEG) nr 2136/89 om gemensamma handelsnormer och handelsbeteckningar för konserverade sardiner och konserverade produkter av sardintyp.

Kontrollmetod

Verifierande kontroll i detta mål görs främst med kontrollmetoderna revision och inspektion. Om myndigheten finner det nödvändigt kan verifierande prover tas ut för viktkontroll och artkontroll.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 7 – Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 8 – Spårbarhet kött

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera uppgift om svenskt ursprung för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm samt fågel. Målet omfattar såväl helt som bitat och malet kött, förpackat och oförpackat. Kontrollerna ska utföras i samtliga led i livsmedelskedjan efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden.

Bakgrund till målet

Livsmedelslagstiftningen syftar bland annat till att konsumenter inte ska bli vilseledda och att verka för lika konkurrensförhållanden på marknaden. Svenskt ursprung har ett mervärde för konsumenten. Det finns därför ett ekonomiskt incitament för bedrägliga eller vilseledande förfaranden vad gäller uppgiften om svenskt ursprung. Sådana förfaranden vilseleder konsumenten och sätter konkurrensvillkoren ur spel mellan företagen på marknaden.

Under 2020 resulterade 14 procent av kontrollerna av det operativa målet om spårbarhet av kött 2020-2022 i en avvikelse enligt den årliga rapporteringen. Målet omfattade butiker utanför de stora detaljhandelskedjorna. Under målperioden 2017-2019 var andelen avvikelser i kontrollerna av tidigare led (styckningsanläggningar, grossister/importörer och matmäklare) 7 procent.

Under 2020 resulterade cirka 20 procent av alla kontroller i Sverige som rapporterades mot mål H03 i en avvikelse. För rapporteringspunkten H11 var antalet avvikelser som konstaterades cirka 30 procent. Båda rapporteringspunkterna syftar till överträdelser mot lagstiftning som reglerar information om ursprung och spårbarhet för kött.

För att säkerställa uppgifterna om svenskt ursprung och spårbarhet i livsmedelskedjan utökar vi nu därför målet till att omfatta samtliga led efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden. I detaljhandelsledet ska även butiker i de stora detaljhandelskedjorna omfattas.

För vem gäller målet

Målet gäller alla anläggningar som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden i leden efter slakt, det vill säga styckningsanläggningar, grossister, matmäklare och butiker. Målet omfattar endast färskt eller fryst kött och inte kött som ingår som ingrediens i andra livsmedel eller har genomgått värmebehandling eller annan bearbetning.

Alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för anläggningarna berörs av målet, det vill säga Livsmedelsverket och de kommunala kontrollmyndigheterna.

Lagstiftning

- Förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av system för identifiering och registrering av nötkreatur.
- Förordning (EG) nr 1825/2000 om fastställande av tillämpningsföreskrifter när det gäller märkning av nötkött och nötköttprodukter.
- Förordning (EG) nr 178/2002 artikel 18 om allmänna principer för livsmedelslagstiftning.
- Förordning (EU) nr 931/2011 om spårbarhetskrav.
- Artikel 7 och 8 förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.
- Förordning (EU) nr 1337/2013 om ursprungsland eller härkomstplats.
- Artikel 5 i (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Kontrollmetod

Verifierande kontroll i detta mål utförs främst med kontrollmetoderna spårbarhetskontroll, revision och inspektion. Om myndigheten finner det nödvändigt kan verifierande prover tas ut men målet kräver inte detta. Samma sak gäller mera ingående kvantitativ spårbarhetskontroll (mängdbalans).

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 8 – Spårbarhet kött – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 9 – Skyddade beteckningar

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts av att märkningen på utvalda förpackade produkter med skyddade beteckningar och som har införts till Sverige stämmer överens med produktspecifikationen.

Bakgrund till målet

Det europeiska samarbetet på jordbruksområdet har bland annat medfört ett ökat utbud av matvaror i butikerna. För konsumenten kan det ibland vara svårt att hitta rätt produkt i mängden av varor. Reglerna om skyddade beteckningar kan bland annat bidra till att tillgodose konsumentens behov av information om livsmedel med speciella egenskaper. Det kan röra sig om till exempel ursprungsgaranti, särskilda produktionsmetoder eller råvaror som härstammar från en viss region och har ett känt geografiskt ursprung. Det är därför viktigt att kontrollera att reglerna följs och att bedrägliga eller vilseledande förfaranden med märkningen av skyddade beteckningar minimeras.

Marknadskontroll av skyddade beteckningar ska utföras årligen. Aktiviteten utgår också från en av rekommendationerna som Sverige fick som resultat av Sante F:s revision 2019 och finns även angiven i dokumentet ”Plan för arbetet med skyddade beteckningar” (daterad 2021-02-01).

Kontrollen ska omfatta kontroll av att märkningen enligt produktspecifikationen följs för ett antal utvalda produkter som införs i Sverige.

Det finns så kallade GI-cards för skyddade beteckningar som kan användas vid kontrollen. Exempel på produkter där GI-card tagits fram är Prosciutto di Parma, Jabugo, Roquefort och Kalamata.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter, som utför kontroll vid huvudkontor och hos grossister.

Lagstiftning

- Förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för livsmedel.
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.

Kontrollmetod

Kontrollen ska omfatta kontroll av att märkningen enligt produktspecifikationen följs för ett antal utvalda produkter som införs i Sverige.

Kontrollen av att märkningen överensstämmer med produktspecifikationen gäller följande produkter:

- Roquefort
- Prosciutto di Parma
- Kalamata
- Halloumi
- Feta

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 9 – Skyddade beteckningar – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 10 – Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos grossister som importerar färdigförpackade livsmedel för att verifiera att företagen ger korrekt information om allergena ingredienser i märkningen.

Bakgrund till målet

Livsmedel som innehåller allergena ingredienser behöver vara korrekt märkta för att allergiska och överkänsliga konsumenter ska kunna undvika livsmedel de inte tål och slippa drabbas av allvarliga allergiska reaktioner. Lagstiftningen har ett tydligt fokus på information om allergena ingredienser med regler om hur dessa ska märkas ut.

Idag är handeln med livsmedel global och det importeras många produkter vars märkning i många fall inte är på svenska. När livsmedlet når slutkonsument ska den obligatoriska livsmedelsinformationen vara på svenska. Det innebär att importörerna som ansvarar för livsmedelsinformationen måste säkerställa att informationen på förpackningen är korrekt.

Tidigare undersökningar som fokuserat på information och märkning om allergena ingredienser har visat att det behövs mer kontroll och stöd inom detta område. Målet syftar till att säkerställa information i livsmedelskedjan.

Målet innebär att märkningen på färdigförpackade livsmedel ska kontrolleras. Alla allergena ingredienser som finns i livsmedlet ska finnas med i ingrediensförteckningen och vara framhävda samt korrekt översatta till svenska. Om denna information inte finns eller är felaktig kan allergiska och överkänsliga konsumenter drabbas av allvarliga allergiska reaktioner.

För vem gäller målet

Målet gäller alla myndigheter som har kontrollansvar över grossister som importerar färdigförpackade livsmedel och ansvarar för att ta fram eller låta översätta den svenska livsmedelsinformationen. Se 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Det är framförallt de kommunala kontrollmyndigheterna som berörs. Några anläggningar finns också under Livsmedelsverkets kontrollansvar.

Lagstiftning

- Artikel 8, 9, 18 och 21 samt bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.
- 5 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.
- Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning.

Kontrollmetod

Verifierande kontroll i detta mål görs genom kontrollmetoden revision med dokumentationskontroll.

Kontrollmyndigheten ska kontrollera att information om alla allergena ingredienser i livsmedlet finns med i märkningen, att informationen om allergena ingredienser är korrekt översatt till svenska och att den framhävs från resten av ingrediensförteckningen. Innehållet av allergena ingredienser i livsmedlet ska verifieras mot det som står på etiketten genom dokumentationskontroll.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 10 – Kontroll av allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 11 – Spårbarhet ägg

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att aktörer som producerar och/eller släpper ut svenska hönsägg på marknaden kan visa att de uppfyller de spårbarhetskrav som finns och att den information som medföljer äggen är korrekt.

Bakgrund till målet

Livsmedelslagstiftningen syftar till att konsumenter inte ska bli vilseledda och till lika konkurrensförhållanden på marknaden. Svenska ägg och vissa typer av produktionsmetoder skapar mervärde för konsumenten. Därför finns det ekonomiska incitament för bedrägliga eller vilseledande förfaranden när det gäller uppgiften om svenskt ursprung och annan information om ägg och produktionsmetoder.

Den svenska självförsörjningsgraden av ägg var enligt Jordbruksverket under 2018 strax under hundra procent. Samma rapport visar att svenska konsumenter i snitt konsumerade 235 ägg per person och år. Ägg kan därför anses vara ett viktigt livsmedel för svenska konsumenter och företag.

Under våren 2020 drabbades världen av Covid 19-pandemin, vilket medförde att konsumenter i Sverige bunkrade vissa typer av livsmedel, bland annat ägg. Veckovisa rapporter från Dagligvaruleverantörers Förbund (DLF) under 2020 visade att livsmedelsföretagen befarade försämrade möjligheter för leverans och produktion av ägg.

Under 2020-2021 drabbades Sverige också av flera fågelinfluensautbrott, vilket har påverkat svenska hönsuppfödarens produktionskapacitet. Förändrade förutsättningar i den svenska jordbruksbaserade livsmedelskedjan för ägg ställer därför extra höga krav på kontroll av äggens ursprung och den information som åtföljer dem för att kunna säkerställa att reglerna följs.

Bedrägliga eller vilseledande förfaranden sker i hela den jordbruksbaserade livsmedelskedjan. Behöriga kontrollmyndigheter behöver därför utföra kontroll av spårbarhet och verifiering av livsmedelsinformation med lämplig regelbundenhet hos samtliga aktörer som ingår i kedjan för ägg.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter, länsstyrelser och Livsmedelsverket.

Anläggningar som omfattas av målet är samtliga anläggningar som producerar eller släpper ut svenska ägg med skal på marknaden och som är producerade av hönor av arten Gallus gallus. Det innefattar samtliga aktörer som omfattas av kraven för registrering och/eller godkännande, till exempel detaljhandelsföretag, transportörer, uppsamlare, förpackningscentraler och primärproducenter.

Lagstiftning

- Artikel 8 och 18 förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning.
- Förordning (EU) nr 931/2011 om spårbarhetskrav.
- Artikel 7 och 8 förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.
- Förordning (EG) nr 589/2008 handelsnormer för ägg.
- Del VI, bilaga VII förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter.
- 40-41§§ och 53-57§§ livsmedelverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Kontrollmetod

Verifierande kontroll i detta mål görs främst med kontrollmetoderna spårbarhetskontroll, revision och inspektion.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 11 – Spårbarhet ägg – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 12 – Aktörer som släpper ut honung på marknaden

Senast den 31 december 2025 har kontrollmyndigheterna utfört spårbarhetskontroller hos företag som handlar med honung. Syftet är att säkerställa att aktörer som släpper ut honung på marknaden har registrerat sin anläggning, i de fall verksamheten har en sådan organisation och kontinuitet att den kan anses vara ett livsmedelsföretag.

Bakgrund till målet

Enligt Livsmedelsverkets vägledning ska primärproducenter som producerar mer än 500 kilo honung per år vara registrerade.

Länsstyrelsernas livsmedelskontroll av primärproducenter ska utföras enligt den nationella kontrollplaneringen av primärproduktion av aktörer som har biodling och säljer egen honung, samt vid uppföljning av ärenden från andra myndigheter. Det är viktigt att de honungaktörer som ska vara registrerade också är det, bland annat eftersom registreringen gör offentlig kontroll möjlig.

Livsmedelsföretagare ska kunna visa spårbarhet för den honung som de handlar med. I förekommande fall kan spårbarhetskontrollen kompletteras med verifierande provtagning.

Senast den 31 december 2025 ska kontrollmyndigheterna ha utfört minst 2 000 spårbarhetskontroller enligt detta mål.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter och länsstyrelser.

Lagstiftning

- Artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- Livsmedelverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien (bestämmelser om registrering).
- Artikel 18 förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning (bestämmelser om spårbarhet).

Kontrollmetod

Inspektion och spårbarhetskontroll, samt vid behov verifierande provtagning.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 12 – Kontroll av aktörer som släpper ut honung på marknaden – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 13 – Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott

Vid utgången av 2025 har tolv särskilt utvalda hälsofarliga växter i kosttillskott kontrollerats på kosttillskottsanläggningar, inklusive sådana som bedriver e-handel, som släpper ut växtbaserade kosttillskott på marknaden. Dessutom har kosttillskott analyserats hos importörer, införare, producenter och tillverkare av växtbaserade kosttillskott, i syfte att kontrollera att gränsvärdet för genotoxiska och carcinogena pyrrolizidinalkaloider inte överskrids.

Bakgrund till målet

Växtbaserade kosttillskott, i fast eller flytande form, upptar enligt branschens egna siffror närmare en fjärdedel av den svenska kosttillskottsmarknaden. Försäljningen av växtbaserade kosttillskott har ökat stadigt de senaste åren, precis som den totala kosttillskottsförsäljningen.

Otillåtna ämnen och växter förekommer konsekvent i kosttillskott på den svenska marknaden, bland annat hos butiker och grossister och i hög grad inom e-handeln. Det finns ett stort antal nya, icke godkända nya livsmedel på marknaden. Det finns också växter som är förbjudna att användas i livsmedel genom annan lagstiftning. Utifrån en riskbedömning har Livsmedelsverket sammanställt en lista med tolv växter som kan innebära en risk för konsumenten. Förekomsten av de här växterna i kosttillskott ska kontrolleras som en del i det här operativa målet.

Under 2022 införs nya gränsvärden i lagstiftningen för pyrrolizidinalkaloider i kosttillskott. Växter med hög halt av detta ämne kan kontaminera foder och livsmedel som kosttillskott och örter. Livsmedelsverket har i flera rapporter de senaste åren pekat på risker som finns med kosttillskott och särskilt angett pyrrolizidinalkaloider som en av riskerna med växtbaserade kosttillskott. Även kontroll av att gränsvärdet för ämnet inte överskrids, är en del av det här operativa målet.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala myndigheter och Livsmedelsverket.

Lagstiftning

- Artikel 4.1 och 6.2 förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel.
- Artikel 8 förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel.
- Artikel 14 förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning.
- Artikel 1 och 3 förordning (EG) nr 1881/2006 fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel (ska ev. kompletteras när konsoliderad version av 1881/2006 blir tillgänglig och ändringsförordningen nedan är införd).
 - [Genomförandeförordning \(EU\) 2020/2040 vad gäller gränsvärden för pyrrolizidinalkaloider i vissa livsmedel](#)

Kontrollmetod

Inspektion som omfattar:

- kontroll av ingrediensförteckningar (avvikelse som konstateras i det här målet ska meddelas i EU:s varningssystem för livsmedel och foder, RASFF),
- uppföljande kontroll med eventuell användning av köp under dold identitet,
- analys (gränsvärden som överskrids i det här målet ska meddelas i EU:s varningssystem för livsmedel och foder, RASFF).

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 13 – Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 14 – Fusk med tonfisk

Offentlig kontroll har utförts hos importörer och grossister som säljer färsk eller fryst tonfisk för att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt. Företag som använder sådana metoder riskerar orsaka histaminbildning i fiskköttet och att vilseleda konsumenter.

Bakgrund till målet

Tonfisk har länge varit föremål för livsmedelsfusk där det handlar om att olagligt förändra eller manipulera färgen på fiskens kött. År 2016 kom de första bevisen på att tonfisk av lägre kvalitet, tänkt för konservindustrin, behandlats med vegetabiliska extrakt som innehåller höga halter av nitrit, för att ändra färgen från brunaktig till klarröd, så att konsumenten tror att fisken är färsk.

Naturligt röd färg på tonfisk är en färskhetsindikator. Den konstgjort röda färgen kan maskera förändringar, inklusive bakterietillväxt och att histamin bildas. Histaminförgiftning ger akut insjuknande i magsmärtor, kräkningar och diarré. Det kan även bildas nitrosaminer, vilka är carcinogena.

Att tillsätta nitriter till fisk är inte tillåtet, och att använda vegetabiliska extrakt rika på nitriter är inte förenligt med lagstiftningen för livsmedelstillsatser. Förutom att använda vegetabiliska extrakt, förekommer även behandling med kolmonoxid, så kallad kallrökning, och olika nitritsalter i kombination med antioxidanter i form av askorbinsyra och/eller citronsyra.

Sedan 2016 har det årligen kommit rapporter om illegalt behandlat tonfiskkött. 2018 utfördes bland annat en EU-koordinerad operation (OPSON VII) i samarbete mellan Europol/Interpol och EU:s Food Fraud Network, då 51 ton tonfisk omhändertogs. Det uppskattades då att det potentiellt rör sig om fusk i storleksklassen 200 miljoner euro per år. År 2019-2020 utförde belgiska myndigheter ett projekt med provtagning av tonfisk som resulterade i att 51 % av de kontrollerade partierna, motsvarande 79 ton, förelades med saluförbud.

Tonfisk vars färg har manipulerats riskerar inte bara att vilseleda konsumenter och restaurangägare, som tror att de köper färsk tonfisk. Då färgen är klarröd sätts också hållbarheten längre och risken för histaminbildning ökar.

Det finns ett behov av att öka kompetensen hos

- importörer, fiskgrossister och andra som handlar med tonfisk, så att de vidtar åtgärder mot tonfiskkött som har behandlats på ett otillåtet sätt för att köttfärgen inte ska förändras under lagringen.
- myndigheter, så att de som kontrollerar tonfisken känner till på vilka sätt man kan fuska med tonfisk och tillämpar effektiva metoder för att upptäcka detta.

För vem gäller målet

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för grossister och importörer som handlar med färsk och fryst tonfisk. Framför allt berörs de kommunala kontrollmyndigheterna. För vissa anläggningar har Livsmedelsverket kontrollansvaret.

Lagstiftning

- Artikel 7 och 8 i förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation.
- Artikel 4, 11 (bilaga II, del E, kategorierna 09.1.1 och 09.2) i förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser.
- Artikel 14 förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning.

Kontrollmetod

Revision eller inspektion i kombination med provtagning för att utreda eventuellt otillåten behandling av tonfiskkött, eller förekomst av histamin.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning

Operativt mål 14 – Kontroll av fusk med tonfisk – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 15 – Plastprodukter med otillåtna naturmaterial

Offentlig kontroll av kontaktmaterial ska utföras i ett tidigt led i livsmedelskedjan, till exempel av producenter, importörer och grossister. Kontrollen ska förhindra att plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel som innehåller malen bambu eller andra icke godkända naturmaterial släpps ut på marknaden. Kontrollen syftar till att få bort dessa produkter från marknaden då de inte är tillåtna och dessutom riskerar att släppa ifrån sig oönskade kemiska ämnen i halter, som kan vara hälsofarliga.

Bakgrund till målet

Malen bambu och andra icke godkända naturmaterial får inte tillsättas plast som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel.

För alla typer av plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel gäller, att endast ämnen som är kontrollerade och godkända av EU-kommissionen får tillsättas plasten. Malen bambu och flera andra naturmaterial som sådana är inte godkända att tillsättas sådan plast.

Produkter som består av en blandning av dessa icke tillåtna ämnen och plast uppfyller därmed inte EU-lagstiftningens krav och får därför inte släppas ut på marknaden. Det har även visat sig att formaldehyd och/eller melamin kan migrera från den här typen av produkter till livsmedel i halter som kan vara hälsofarliga.

Produkterna riktar sig ofta till små barn, vilka kan vara känsligare än vuxna, eftersom de har lägre kroppsvikt, och dosen hälsofarliga ämnen per kilo kroppsvikt då blir högre. Produkterna marknadsförs ibland som "100 procent bambu" och liknande, trots att de innehåller plast.

En sådan märkning kan anses vara vilseledande för konsumenten, som luras att tro att produkterna enbart består av bambu eller annat naturmaterial.

För vem gäller målet

Målet gäller de kommunala kontrollmyndigheterna har kontrollansvar för de kontaktmaterialverksamheter, som släpper ut kontaktmaterialprodukter, som innehåller plast och malen bambu eller andra otillåtna naturmaterial, på marknaden. Se 23 och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813).

För livsmedelsanläggningar, som utöver livsmedelsverksamhet också släpper ut kontaktmaterialprodukter som innehåller plast och malen bambu eller andra otillåtna naturmaterial på marknaden, ska kontrollen utföras av de myndigheter som idag ansvarar för den ordinarie livsmedelskontrollen vid anläggningarna.

Lagstiftning

- Förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet.

Kontrollmetod

Inspektion.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 15 – Kontroll av plastprodukter med otillåtna naturmaterial – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 16 – Glykoalkaloider i potatis

Offentlig kontroll av åtgärder som livsmedelsföretagare vidtagit för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och hur de förhindrar att giftiga partier sätts på marknaden.

Bakgrund till målet

Potatis är ett av våra viktigaste baslivsmedel. Tidigare kontrollprojekt under 2015-2017 har visat att branschens åtgärder har varit otillräckliga för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och förhindra att giftiga partier sätts på marknaden. Branschen och detaljhandeln har sedan dess angett att de vidtagit olika förbättringsåtgärder för att styra upp situationen och det finns därför skäl att nu granska effekten av dessa åtgärder. För att effektivt planera och utforma framtida kontroller, finns också ett behov av mer kunskap om potatissorter.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter, länsstyrelser och Livsmedelsverket.

Länsstyrelserna ansvarar för kontrollen av primärproducenter som odlar potatis.

Kommunala kontrollmyndigheter ansvarar för kontrollen av:

- potatispackare som köper in potatis från primärproducenter,
- producenter av förädlade potatisprodukter som chips och pommes frites,
- butiker som förvarar och säljer potatis i lösvikt eller som förpackad vara direkt till konsumenter,
- andra detaljhandelsföretag, här särskilt huvudkontor, som ansvarar för centrala inköp av potatis och potatisprodukter.

Livsmedelsverket ansvarar för kontrollen av större förädlingsföretag, som producerar potatisprodukter som chips och pommes frites.

Lagstiftning

- Tabell A i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen i livsmedel.
- Bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Kontrollmetod

Kontrollmetoden är revision och inspektion, med möjlighet till verifierande provtagning.

Hos primärproducenterna görs kontroll och provtagning under 2024.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 16 – Kontroll av glykoalkaloider i potatis – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 17 – Kontaktmaterialverksamheter

Innan utgången av 2025 har offentlig kontroll utförts av kontaktmaterialverksamheter som behörig kontrollmyndighet har förtecknade eller registrerade. Kontrollen görs för att säkerställa att materialen och produkterna uppfyller lagstiftningens krav och inte avger sina beståndsdelar i halter som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa eller påverka livsmedel negativt.

Bakgrund till målet

Kontaktmaterial är alla material och produkter som är avsedda eller rimligen kan förväntas att komma i direkt eller indirekt kontakt med livsmedel. Från den 15 juli 2021 har Sverige utpekade myndigheter som ansvarar för att kontrollera verksamheter som tillverkar, förädlar och distribuerar material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Regeringen förespråkar att kontrollen ska byggas upp succesivt med en ambitionsnivå som tar sin utgångspunkt i de faktiska risker som dessa material och produkter innebär för människors hälsa. All kontroll ska vara riskbaserad och det är därför viktigt att verksamheter med störst risk prioriteras.

För vem gäller målet

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter som har ansvar för att utöva offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet när det gäller företag som tillverkar, förädlar och distribuerar material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Målet gäller också de myndigheter som utför motsvarande kontroll vid livsmedelsanläggningar, som utöver livsmedelsverksamhet även tillverkar, förädlar eller distribuerar kontaktmaterial. Det vill säga de kontrollmyndigheter som idag ansvarar för den ordinarie livsmedelskontrollen vid anläggningarna. Se 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen (2006:813)

Till en början kontrolleras de kontaktmaterialverksamheter som finns tidigt i kedjan och som är förknippade med störst risker, det vill säga exempelvis sådana som tillverkar, förädlar, konverterar eller importerar kontaktmaterial från tredje land.

Lagstiftning

- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EG) nr 2023/2006 om god tillverkningssed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet.
- Livsmedelslagen (2006:804).
- Livsmedelsförordning (2006:813).

Kontrollmetod

Inspektion.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 17 – Kontroll av kontaktmaterialverksamheter – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 18 – Bladgrönsaker – bevattningsvatten och hygien vid odling

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts enligt nationell kontrollplanering för primärproduktionen hos livsmedelsföretag som odlar bladgrönsaker. Kontrollen görs i syfte att bedöma om produkterna skyddas mot mikrobiologisk kontaminering och för att bekräfta att företagen uppfyller bestämmelserna vad gäller bevattningsvatten, personalhygien och hygienförhållanden vid produktion.

Bakgrund till målet

Bladgrönsaker är olika grönsaker där bladet är det som man äter. Dit räknas alla typer av sallat och spenat samt kålväxter, från vilka bladen äts. Bladgrönsaker är livsmedel som ofta äts utan värmebehandling och som kan förorenas med patogena mikroorganismer när de odlas och skördas. Detta kan bland annat ske genom bevattning med förorenat vatten eller spridning av bekämpningsmedel, eller genom förorening från personal och utrustning vid skörd och vidare hantering.

Livsmedelsföretagare är skyldiga att så långt som möjligt se till att primärprodukter skyddas mot kontaminering. De är skyldiga att vidta åtgärder för att kontrollera kontaminering från olika tänkbara källor.

För vem gäller målet

Målet gäller länsstyrelserna.

Antalet planerade riskbaserade kontroller som ska utföras per år bestäms inom ramen för den nationella kontrollplaneringen för primärproduktion.

Lagstiftning

Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien:

- Bilaga I – del A – II.2 "Livsmedelsföretagare skall så långt som möjligt se till att primärprodukter skyddas mot kontaminering, och därvid ta hänsyn till all eventuell bearbetning som primärprodukterna därefter kommer att genomgå".
- Bilaga I – del A – II.3 a "... skall livsmedelsföretagare iaktta tillämpliga bestämmelser i gemenskapslagstiftning och nationell lagstiftning i fråga om kontroll av faror i primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet, inbegripet a) åtgärder för att kontrollera kontaminering från luft, jord, vatten, foder, gödningsmedel, veterinärmedicinska preparat, växtskyddsmedel och biocider samt lagring, hantering och bortskaffande av avfall,"
- Bilaga I – del A – II.5 a "Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt: [...] Utrymmen, utrustning, behållare, transportlådor, fordon och fartyg skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras på lämpligt sätt efter rengöringen."
- Bilaga I – del A – II.5 b "Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt: [...] När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena."
- Bilaga I – del A – II.5 c "Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt: [...] Använda dricksvatten, eller rent vatten, när så krävs för att förhindra kontaminering".
- [Bilaga I – del A – II.5 d] "Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter ska vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt: [...] Se till att personal som hanterar livsmedel är vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker."

Kontrollmetod

Revision eller inspektion.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 19 – Bladgrönsaker, bevattning och hygien vid odling – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 19 – Opastöriserad mjölk

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos livsmedelsföretag i primärproduktionen som levererar opastöriserad mjölk och råmjölk direkt till slutkonsumenter.

Kontrollen görs för att bekräfta

- att endast små mängder säljs eller skänks direkt till slutkonsumenter och
- att konsumenterna bland annat får information om att den opastöriserade mjölken och råmjölken ska värmebehandlas före konsumtion samt
- att överlåtelsen i övrigt sker i enlighet med bestämmelserna i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20).

I det operativa målet ingår även

- att identifiera anläggningar som borde vara registrerade för direktleverans av opastöriserad mjölk men inte är det.

Bakgrund till målet

Opastöriserad mjölk benämns ofta "mer naturlig" och därför extra bra för hälsan. Men opastöriserad mjölk och råmjölk (kolostrum) kan innehålla bakterier som till exempel ehec och campylobacter. Bakterierna kan ge akuta magsmärtor, illamående, diarré, som kan vara blodblandad, kräkningar och feber. I vissa fall kan de orsaka svåra sjukdomar, som ledinflammation och njurskador. Barn och äldre löper särskilt stor risk att bli allvarligt sjuka.

För att skydda konsumenterna finns särskilda nationella bestämmelser som reglerar hur mycket opastöriserad mjölk och råmjölk som får levereras direkt till konsumenter och vilka hygienkrav och andra krav som måste vara uppfyllda vid sådana leveranser. Till exempel krav på särskild registrering, information om risker med konsumtion av opastöriserad mjölk samt dokumentationskrav. Producenter som överlåter små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsumenter måste ha en särskild registrering hos länsstyrelsen för denna verksamhet, utöver registrering som livsmedelsföretag i primärproduktionen.

För vem gäller målet

Målet gäller länsstyrelserna.

Antalet planerade riskbaserade kontroller som ska utföras per år bestäms inom ramen för den nationella kontrollplaneringen för primärproduktion.

Lagstiftning

- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- LIVSFS (2005:20) om livsmedelshygien:
 - Direkta leveranser av små mängder råmjölk, 71-75 §§ LIVSFS 2005:20
 - Direkta leveranser av små mängder opastöriserad mjölk, 76-81 §§ LIVSFS 2005:20

Kontrollmetod

Kontrollen görs främst med hjälp av kontrollmetoderna revision och inspektion med fokus på kontroll av spårbarhet, information och dokumentation. Målet omfattar även kartläggning för att hitta mjölkproducenter som levererar opastöriserad mjölk direkt till slutkonsumenter utan att ha registrerat detta hos sin länsstyrelse.

I samband med den planerade offentliga kontrollen av mjölkproducenter ska länsstyrelserna kartlägga aktörer som levererar små mängder råmjölk till slutkonsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar, samt aktörer som levererar små mängder opastöriserad mjölk till slutkonsumenter.

För att identifiera aktörer som omfattas av det operativa målet kan kartläggningen även komma att utvidgas till att omfatta andra metoder, till exempel kartläggning av försäljning via sociala medier.

Kontrollen innebär att kontrollera att aktörerna följer bestämmelserna om direkta leveranser av små mängder opastöriserad mjölk och råmjölk i LIVSFS 2005:20 och att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad inklusive eventuella beslut, som sanktionsavgift vid bristande efterlevnad av dokumentationskrav.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 19 – Opastöriserad mjölk – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning

Mål 20 – Nationell kontrollplanering primärproduktion

Länsstyrelserna genomför vare år alla sina planerade kontroller enligt den nationella kontrollplaneringen för primärproduktion.

Bakgrund till målet

Enligt förordning (EU) 2017/625 ska den offentliga kontrollen vara regelbunden och riskbaserad. För att kontrollen av livsmedels- och foderlagstiftningen ska bli riskbaserad och enhetlig i hela Sverige finns en gemensam nationell kontrollplanering för kontrollen av primärproducenter av livsmedel och foder. Denna tas fram av Livsmedelsverket, Jordbruksverket och länsstyrelserna tillsammans.

Syftet är att säkerställa att alla branscher kontrolleras regelbundet och riskbaserat, att kontrollen blir enhetlig och att livsmedels- och foderkontrollerna hos primärproducenterna samordnas så långt som möjligt. På så sätt minimeras antalet kontrollbesök hos den enskilda aktören. Varje enskild länsstyrelse ansvarar för att planen genomförs.

Den nationella planeringen består dels av en fyraårig övergripande planering, dels av en ettårig, mer detaljerad planering. Den ettåriga planeringen anger vilka branscher som ska kontrolleras det kommande året, hur många aktörer som ska kontrolleras i varje bransch, i vilka län kontrollerna ska utföras och om det finns några särskilda fokusområden för kontrollen.

Den nationella kontrollplaneringen omfattar risk, redlighet och andra faktorer som har betydelse för efterlevnaden av livsmedels- och foderlagstiftningen. Kontrollplaneringen tar också hänsyn till specifika operativa mål och aktiviteter inom vissa fokusområden, ny och kommande lagstiftning, resultat från offentliga kontroller, övervakning och revisioner, krav från regering eller myndigheterna i livsmedelskedjan och annan omvärldsbevakning, som till exempel oro från konsumenter eller frågor från branschorganisationer och media.

För vem gäller målet

Målet gäller länsstyrelserna.

Målet omfattar de branscher (produktionsinriktningar) inom primärproduktionen som ingår i den nationella kontrollplaneringen av primärproducenter det aktuella året. Antalet planerade riskbaserade kontroller per år och per produktionsinriktning bestäms inom ramen för den nationella kontrollplaneringen för primärproduktion.

Lagstiftning

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning.
- Bilaga I, förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- Bilaga III, förordning (EG) nr 853/2004 särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier.
- Förordning (EG) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.
- Förordning (EU) nr 208/2013 om spårbarhetskrav för groddar och för frön avsedda för produktion av groddar.
- Förordning (EU) nr 210/2013 om godkännande av anläggningar som producerar groddar.
- Förordning (EU) 2020/2235 om förlagor till officiella intyg för vissa djur och varor (tidigare förordning (EU) 2019/628, se övergångsbestämmelser i artikel 35 förordning (EU) 2020/2235).
- 46-57 §§ och 65-81 §§ i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Kontrollmetod

Kontrollen görs med de kontrollmetoder myndigheten angivit i sin kontrollplan (jfr 3 e § LIVSFS 2005:21). Verifierande provtagning görs när myndigheten bedömer att det behövs.

Stöd och anvisningar

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda kommer att publiceras på Kontrollwiki, Livsmedelsverkets webbplats för fördjupning.

Operativt mål 20 – Nationell kontrollplanering primärproduktion – Kontrollwiki, webbplats för fördjupning