

# Gemensamt fokus - operativa mål, åtgärder och aktiviteter för livsmedelskontrollen 2017 - 2019

De operativa målen tar i första hand sikte på den kontroll som rör livsmedel:

- som är baslivsmedel
- som konsumeras av känsliga grupper som barn och äldre
- som är förknippade med kända säkerhets- eller redlighetsproblem

De operativa målen gäller 2017 - 2019 och ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den årliga kontrolltiden. För att kontroll ska kunna utföras och ge effekt (skydda konsumenternas hälsa och intresse) krävs att även de operativa förutsättningarna finns på plats.

Från och med den 1 januari 2017 finns en uttalad skyldighet för kontrollmyndigheterna att beakta målen i den nationella kontrollplanen och ta in dem i sin planering och uppföljning. Se 3 e § i LIVSFS 2005:21.

Nedan presenteras samtliga operativa mål för livsmedelskontrollen. Mer information och anvisningar till målen finns i arbetsrummet "Operativa mål för livsmedelskontrollen" på Livstecknet.

---

## Operativa mål - säkert dricksvatten

Målsättning (önskad effekt): För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.

### **MÅL 1: TILLRÄCKLIGA SÄKERHETSBARRIÄRER**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m<sup>3</sup>/dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

### **MÅL 2: FAROANALYS KEMISKA RISKER**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m<sup>3</sup>/dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

### **MÅL 3: HYGIENRUTINER VID REPARATIONER**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar (> 1000 m<sup>3</sup>/dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

*Samtliga mål om dricksvatten berör kommunala kontrollmyndigheter.*

---

## **Operativa mål – mikrobiologiska risker**

Målsättning (önskad effekt): Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec och norovirus.

### **MÅL 4: LISTERIA I FISKPRODUKTER**

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla fiskanläggningar godkända enligt (EG) nr 853/2004 med produktion av kallrökt och gravad fisk. Detta för att bedöma företagarnas åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005.

*Målet berör Livsmedelsverket.*

### **MÅL 5: EHEC I MALET KÖTT**

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 500 restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött (exempelvis hamburgare och råbiff) hanterar faran Ehec så att faran elimineras eller risken att orsaka sjukdom reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar rätterna råa till medium rare ska särskilt beaktas.

*Målet berör kommunala kontrollmyndigheter.*

### **MÅL 6: NOROVIRUS OCH PERSONALHYGIEN**

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterar faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.

*Målet berör kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.*

---

## Operativa mål – kemiska risker

Målsättning (önskad effekt): Minska de negativa hälsoeffekterna till följs av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

### **MÅL 7: TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I SPANNMÅL**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla kvarnar (spannmål och ris). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (ris) och ochratoxin A i ingående råvaror understiger gällande gränsvärden.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter.***

### **MÅL 8: MYKOTOXIN I RUSSIN OCH PISTASCHMANDLAR**

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 30 anläggningar i tidigare handelsled (huvudkontor, grossister, importörer) från vilka det släpps ut russin och/eller pistaschmandlar på marknaden. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.***

### **MÅL 9: TUNGMETALLER OCH MYKOTOXINER I BARNMAT**

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar/låter legotillverka spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (vällingpulver, grötpulver samt färdigberedd välling och gröt). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (risbaserade produkter) och mykotoxiner understiger gällande gränsvärden för dessa livsmedel.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.***

### **MÅL 10: KVICKSILVER OCH MILJÖGIFTER I KOSTTILLSKOTT**

Senast den 31 december 2018 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor och importörer) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott på marknaden. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kvicksilver samt dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter.***

### **MÅL 11: DISTRIBUTION AV ÖSTERSJÖLAX**

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjölax. För minst 25 partier ska varornas flöde följas framåt i livsmedelskedjan till detaljhandelsledet.

***Målet berör Livsmedelsverket, men kommunala myndigheter kan involveras i spårningen.***

### **MÅL 12: MYKOTOXIN VID SPANNMÅLSTORKNING**

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagen vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

***Målet berör länsstyrelsen.***

---

## Operativa mål - säkerställa information i livsmedelskedjan

Målsättning (önskad effekt): Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

### **MÅL 13: UPPGIFTER OM INGREDIENSER**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (minst fyra produkter per anläggning granskas).

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.***

### **MÅL 14: UPPGIFTER OM ALLERGENER**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/ mäklare/ huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.***

### **MÅL 15: UPPGIFTER OM URSPRUNG, ÄGG**

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 detaljhandelsanläggningar (butiker) av livsmedelsinformation med påstående om svenska ägg. Detta för att verifiera äggens ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter.***

### **MÅL 16: UPPGIFTER OM URSPRUNG, KÖTT**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 300 anläggningar i tidigare handelsled (importörer, grossister, mäklare, styckning) av livsmedelsinformation med påstående om svenskt nötk-, lamm- eller kycklingkött. Detta för att verifiera köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.***

### **MÅL 17: UPPGIFTER OM EKOLOGISKT**

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 50 anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött), som följd av offentlig upphandling. Detta för att verifiera uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion.

***Målet berör kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.***

---

# Åtgärder och aktiviteter under 2018-2019 för att nå målen och för att förbättra livsmedelskontrollen

Kontrollmyndigheterna arbetar kontinuerligt med att utveckla och förbättra kontrollen. Flera av åtgärderna baseras på resultat och slutsatser från utförda kontroller, från den årliga rapporten om kontrollen i livsmedelskedjan, från utredningar, från revisioner av kontrollmyndigheter och från resultat av EU:s revisioner av kontrollsystemet.

## **Samordnade kontrollprojekt**

Livsmedelsverket samordnar kontrollprojekt inom vissa prioriterade områden. Projekten syftar till att öka kompetensen hos myndigheterna inom ett specifikt kontrollområde eller om en specifik kontrollmetod, exempelvis revision eller provtagning.

Livsmedelsverket tar fram stödmaterial till varje projekt. Myndigheterna deltar på frivillig basis och genomför projekten inom ramen för den ordinarie planerade kontrollen. Myndigheterna hanterar också självständigt eventuella avvikelser som kommer fram i projekten. Resultaten rapporteras till Livsmedelsverket enligt särskilda anvisningar.

### *Samordnade kontrollprojekt 2018:*

- Förebyggande av risker med ofullständigt upphettade malda köttprodukter
- Gluteninnehåll i livsmedel som saluhålls som glutenfria
- Spårbarhet av fet Östersjöfisk

### *Samordnade kontrollprojekt 2019:*

- Verifiering av kvicksilver och dioxinhalter i importerade kosttillskott med fiskolja samt kontroll att dessa kosttillskott genomgått gränskontroll
- Undersökningsprogram på vattenverk
- Östersjöfisk serverad i skola och förskola

## **Ny indelning i lagstiftningsområden**

Den gamla kontrollområdesindelningen ersattes 2018 med en indelning i lagstiftningsområden. Syftet är att säkerställa att all aktuell lagstiftning på en anläggning kontrolleras och det ger också Livsmedelsverket ett bättre underlag vid uppföljning av kontrollen. Kontrollen som utförs under 2018 ska planeras och rapporteras enligt den nya indelningen. Mer information finns på Kontrollwiki.

## **Översyn av modellen för riskklassning och anläggningstypning av livsmedelsföretag i leden efter primärproduktionen**

Översyn av riskklassning och anläggningstypning pågår och beräknas bli klar under 2018. Om en ny modell tas i bruk sker dock detta tidigast 2019. Översynen kommer att påverka både planering av kontrollen och rapportering av kontrollresultat i IT-systemet för myndighetsrapporteringen (IMYR).

## **Kompetensutveckling och kompetensförsörjning**

Gradvis utveckling av ett långsiktigt utbildnings- och kompetensförsörjningssystem för livsmedelskontrollen inklusive vidareutveckling av Utbildningsportalen som nås via Livsmedelsverkets webbplats.

Utveckling av ett basutbildningsprogram för kontrollpersonal vid alla kontrollmyndigheter pågår och kurser utvecklas kontinuerligt och läggs upp i Utbildningsportalen.

## **Vidareutveckling av Kontrollwiki**

Den webbaserade informationsdatabasen, Kontrollwiki, med all stödande och styrande information riktad till livsmedelskontrollen vidareutvecklas under 2018. En funktion kommer att ge inloggad kontrollpersonal möjlighet att skicka in förbättringsförslag direkt i de befintliga texterna. Arkitekturen för appen ska ses över för att göra den ännu snabbare.

## **Systemstöd för rapportering och kontroll**

Arbete pågår med att förbättra systemstödet för myndigheternas inrapportering av matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott. I framtiden ska dessa rapporteras till Livsmedelsverket via systemet IMYR.

Ett nytt IT-stöd tas fram för insamling av kvalitetssäkrade analysresultat från producenter och tillhandahållare av allmänt dricksvatten. Insamlingen omfattar analysresultat från den vattenprovtagning som genomförs i enlighet med dricksvattenföreskrifterna. Analysresultaten används bland annat som en del i den rapportering till EU som krävs enligt dricksvattendirektivet.

Under 2018 lanseras "kontrollappen" som gör det möjligt för Livsmedelsverkets personal att via mobiltelefon eller surfplatta direkt dokumentera de kontroller man gör i samband med slakt. Det vill säga kontroller av information från livsmedelskedjan, besiktning före slakt av levande djur och besiktning efter slakt av kött.

## **Nationellt RASFF**

I januari 2018 togs ett nytt system i bruk för snabb varning av nationella faror inom livsmedel. Systemet bygger på det befintliga RASFF-systemet, men i det nationella systemet kommer endast livsmedelsrelaterade faror att rapporteras. Alla inblandade myndigheter erbjuds en e-utbildning för att stärka kompetensen om hur rapporteringen ska gå till.

## **Vidareutveckling av den riskbaserade kontrollen av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktion**

Under 2018-2019 utvecklar Livsmedelsverket och Jordbruksverket gemensamt en modell för nationell kontrollplanering för länsstyrelsernas kontroll av livsmedelsföretag och foderföretag.

Den nationella kontrollplaneringen kommer att tillämpas från 2020. Syftet är att säkerställa att kontroll sker riskbaserat och regelbundet inom alla branscher. Livsmedelsverket kommer även se över och förtydliga kriterierna för när en verksamhet inom primärproduktionen ska vara registrerad som livsmedelsföretag. Tydligare kriterier underlättar likvärdiga bedömningar.

### **Operativa mål för livsmedelskontrollen 2020-2022**

Nuvarande operativa mål gäller för perioden 2017-2019. Målen utvärderas årligen. Under 2018 startar arbetet med att ta fram operativa mål för perioden 2020-2022.

### **Kommunala och regionala kontrollprojekt**

De nationella aktiviteterna kan kompletteras av kommunala och regionala kontrollprojekt. Rapporter från genomförda projekt finns på Livsmedelsverkets webbplats under rubriken Produktion, handel och kontroll/Livsmedelskontroll/Kommunala projekt.

Rapporterna kan användas som inspiration för planering av projekt. Planerade kommunala och regionala projekt beskrivs för närvarande inte i den nationella kontrollplanen.