

Operativa mål och samordnade kontrollprojekt för livsmedelskontrollen 2020-2022

Säkert dricksvatten

MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 1)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala anläggningar för produktion av dricksvatten¹ (> 100 m³/ dygn) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen görs 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*).

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

¹ Kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

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

Lagstiftning:

- 2 c, 3, 4 §§ SLVFS 2001:30

Kontrollmetod:

Revision och inspektion.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Dricksvatten
- Checklista från kontrollprojekt ”Beredning, CCP och larm”

KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 2)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala anläggningar för produktion av dricksvatten³ (> 100 m³/ dygn) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen görs 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 infiltration som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvattentäkten 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- 2 b-c, 3 §§ SLVFS 2001:30

Kontrollmetod:

Revision och inspektion.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

³ Kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

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

- Kontrollwiki-artikel Dricksvatten
- Checklista till projekt ”Dricksvatten – faroanalys”
- Handbok dricksvattenrisker – cyanotoxiner i dricksvatten

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER (OPERATIVT MÅL 3)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala distributionsanläggningar⁵ (> 100 m³/dygn) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen ska 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 otäta manluckor, sprickbildning och otät ventilation.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- 2b, 5, 6 § SLVFS 2001:30

Kontrollmetod:

Revision och inspektion.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Dricksvatten
- [Svenskt Vattens checklista](#)

⁵ Kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

Säkerställa information i livsmedelskedjan

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, huvudkontor och matmäklare. Målet berör både fisk av svenskt och annat ursprung. 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel”:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 20	minst 50
21 –	minst 25

Lagstiftning:

- Artikel 8 och 18 förordning (EG) nr 178/2002
- Artikel 7, 8 och 17 förordning (EU) nr 1169/2011
- Regler om konsumentinformation kap IV förordning (EU) nr 1379/2013, SLVFS 2001:37 samt listan över [tillfälliga handelsbeteckningar](#) publicerad på verkets hemsida.

Kontrollmetod:

Verifierande kontroll i detta mål förs 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:

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki

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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel” för restauranger och butiker:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 20	minst 75
21 –	minst 50

Lagstiftning:

- Artikel 8 och 18 i förordning (EG) nr 178/2002
- Artikel 7, 8, 9 och 26 i förordning (EU) nr 1169/2011
- Artikel 3 och 5 i förordning (EU) nr 1337/2013

Kontrollmetod:

Verifierande kontroll i detta mål förs 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:

⁶ Avser såväl helt som bitat och malet kött.

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

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki.

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 salmoneಲ್ಲagaranti. Spårbarhet är viktigt, bland annat för att kunna finna, och avlägsna från marknaden, livsmedel som visar sig vara icke säkra att förtära.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel”:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 20	minst 75
21 –	minst 50

Lagstiftning:

- Artikel 8 och 18 förordning (EG) nr 178/2002
- Artikel 7, 8 och 17 förordning (EU) nr 1169/2011

Kontrollmetod:

Verifierande kontroll i detta mål förs 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:

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki.

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.

Bakgrund till målet:

Ekologiska livsmedel som EU konstaterat att det förekommer fusk med. Korrekt märkning är viktig för konsumenterna. Att livsmedel motsvarar den information som ges är viktigt för att konsumenterna 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 konsumenterna och är ”säljande”.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Målet är kontroll av märkning så att den inte är vilseledande. Målet gäller inte sådan kontroll som utförs av godkända kontrollorgan utifrån speciallagstiftning om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.

Lagstiftning:

- Artikel 8 och 18 förordning (EG) nr 178/2002
- Artikel 7 förordning (EU) nr 1169/2011

Kontrollmetod:

Verifierande kontroll i detta mål förs främst med kontrollmetoderna spårbarhetskontroll, revision och inspektion. I kontrollen utifrån detta mål ingår också att kontrollera att verksamheten är certifierad av godkänt kontrollorgan och att certifikatet är aktuellt. Att certifikat är äkta och aktuellt ska stämmas av med aktuellt kontrollorgan. 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:

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki.

INFORMATION OM ALLERGENER (OPERATIVT MÅL 8)

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storkök (restauranger, kaféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagarna 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 och artikel 44 i informationsförordningen (EU) nr 1169/2011 är uppgift om allergena ingredienser i bilaga II obligatoriska också för livsmedel som inte

är färdigförpackade. Information om de allergena ingredienserna, eller en upplysning om att informationen finns att få, får lämnas på olika sätt, bland annat muntligt och den ska lämnas oavsett om konsumenten frågar efter detta (10 § LIVSFS 2014:4). Många restauranger och storhushåll använder sig av möjligheten att med skriftliga anslag anvisa kunder att fråga om innehållet i maten.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel”:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 50	minst 75
51 –	minst 50

Lagstiftning:

- Artikel 9 och 44 i förordning (EU) nr 1169/2011
- 10 § LIVSFS 2014:4

Kontrollmetod:

Revision, inspektion och vid behov spårbarhetskontroll.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki.

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(införsel) 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.

⁸ Artikel 9.1.c och artikel 21 förordning (EU) nr 1169/2011

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

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel” för detaljhandelsanläggningar:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 50	minst 75
51 –	minst 50

För anläggningar i tidigare handelsled gäller:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 20	minst 75
21 –	minst 50

Lagstiftning:

- Artikel 9.1.c, 9.1.d, 21 och 22 i förordning (EU) nr 1169/2011
- Artikel 8 och 18 i förordning (EG) nr 178/2002

Kontrollmetod:

Revision och inspektion och vid behov spårbarhetskontroll.

Kontrollerna handlar i korthet om att verifiera så att allergena ingredienser återges i ingrediensförteckning, och på korrekt sätt, samt att ingredienser som är av betydelse för konsumentens val ingår i produkten, och i den omfattning som påstås. Kontrollen enligt detta mål handlar inte om att verifiera angiven mängddeklaration, men väl verifiera att ingrediensen ingår och att mängdangivelsen är rimlig.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki.

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. 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel”:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 –	100

Lagstiftning:

- Artikel 8 och 18 i förordning (EG) nr 178/2002
- Artikel 7, 8, 9 och 26 i förordning (EU) nr 1169/2011
- Artikel 3 och 5 i förordning (EU) nr 1337/2013

Kontrollmetod:

Verifierande kontroll i detta mål förs 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:

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki.

¹⁰ Butikshandel där kunderna till stor del är privatpersoner från ett land som kommer till butiken.

¹¹ Avser såväl helt som bitat och malet kött.

Kemiska risker

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 (om produkten tillverkas i Sverige), hos företag som genom importörer eller införsel sätter sådana tillsatser på marknaden i Sverige 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Förordning (EG) nr 231/2012 om renhetskriterier i tillsatser

Kontrollmetod:

HACCP-revision av hur företagen säkerställer att tillsatsers renhetskriterier är uppfyllda. Vid behov provtagning.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Tillsatser

¹² Enligt förordning (EG) nr 231/2012

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, matmälare) 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 konsumenterna ska kunna göra upplysta val av livsmedel och för att personer med vissa sjukdomar ska veta vilka livsmedel de kan äta.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Bilaga II och bilaga III (godkända tillsatser och tillåtna halter av tillsatser i olika produkter) samt artikel 24 och bilaga III (märkningskrav för vissa färgämnen) förordning (EG) nr 1333/2008
- Artikel 18 förordning (EG) nr 178/2002 (spårbarhet)
- Artikel 10.1 och bilaga III (märkning) sötningsmedel förordning (EG) nr 1169/2011

Kontrollmetod:

Revision och inspektion av hur företagarna säkerställer att de färgämnen och sötningsmedel som används i deras produkter är godkända för användningsområdet samt används i tillåten halt. Kontrollen ska också omfatta spårbarhet (ett steg bakåt) och att tillsatserna anges korrekt på de produkter där de ingår.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Kontroll av kemiska hälsorisker
- Kontrollwiki-artikel Tillsatser
- Kontrollwiki-artikel Spårbarhet
- Kontrollwiki-artikel Kontroll av information och märkning

KAFFE – AKRYLAMID (OPERATIVT MÅL 13)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagen genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer¹³. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige) samt hos företagare som genom import eller införsel 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Artikel 5 förordning (EG) nr 852/2004, om identifiering av faror och förfaranden för att eliminera eller reducera farornas förekomst till en acceptabel nivå.
- Förordning (EU) nr 2017/2158 om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel.

Kontrollmetod:

HACCP-revision av hur företagen säkerställer att provtagning utförs i enlighet med kraven i förordning (EU) nr 2017/2158 och om förordningens åtgärdsnivåer överskrids, vidtar åtgärder för att sänka halten av akrylamid i produkterna.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Akrylamid
- Kontrollwiki-artikel Kontroll av kemiska hälsorisker
- Kontrollwiki-artikel De sju HACCP-principerna

¹³ Enligt förordning (EU) nr 2017/2158

KAFFE – MYKOTOXIN (OPERATIVT MÅL 14)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffeböner och malet rostat kaffe inte överskrider gränsvärdet¹⁴. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier) samt hos företagare som genom importör eller införsel sätter rostade kaffeböner eller rostat, malet 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 kaffeböner 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Artikel 5 förordning (EG) nr 852/2004, om identifiering av faror och förfaranden för att eliminera eller reducera farornas förekomst till en acceptabel nivå.
- Förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel.

Kontrollmetod:

HACCP-revision. Företagarnas rutiner för att säkerställa att deras produkter klarar gränsvärdena med avseende på ochratoxin A ska kontrolleras.

Om myndigheten finner det nödvändigt kan verifierande prover tas ut, men målet innebär inte att det måste göras.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontroll och/eller för att bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Kontroll av kemiska hälsorisker
- Kontrollwiki-artikel De sju HACCP-principerna

¹⁴ Enligt förordning (EG) nr 1881/2006

AKRYLAMID I BARNMAT (OPERATIVT MÅL 15)

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagen genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (välling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer¹⁵. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige) samt hos den företagare som genom importör eller införsel 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Artikel 5 förordning (EG) nr 852/2004, om identifiering av faror och farandena för att eliminera eller reducera farornas förekomst till en acceptabel nivå.
- Förordning (EU) nr 2017/2158 om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel.

Kontrollmetod:

HACCP-revision av hur företagen säkerställer att provtagning utförs i enlighet med kraven i förordning (EU) nr 2017/2158 och om förordningens åtgärdsnivåer överskrids, vidtar åtgärder för att sänka halten av akrylamid i produkterna.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Akrylamid
- Kontrollwiki-artikel Kontroll av kemiska hälsorisker
- Kontrollwiki-artikel De sju HACCP-principerna

¹⁵ Enligt förordning (EU) nr 2017/2158

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 samt hos företagare som tillverkar eller genom import/införsel säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.

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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Artikel 5 förordning (EG) nr 852/2004, om identifiering av faror och förfaranden för att eliminera eller reducera farornas förekomst till en acceptabel nivå.
- Förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel.

Kontrollmetod:

HACCP-revision. Företagarnas rutiner för att säkerställa att deras produkter klarar gränsvärdena med avseende på kadmium och ochratoxin A ska kontrolleras.

Om myndigheten finner det nödvändigt kan verifierande prover tas ut, men målet innebär inte att det måste göras.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontroll och/eller för att bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Kontroll av kemiska hälsorisker
- Kontrollwiki-artikel De sju HACCP-principerna

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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel”:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 20	minst 75
21 –	minst 50

Verksamheter med distansförsäljning kan innefatta e-handel, postorder och försäljning via föreningar, skolklasser eller liknande.

Lagstiftning:

- Artikel 8 och 18 förordning (EG) nr 178/2002
- Artikel 7, 8 och 17 förordning (EU) nr 1169/2011

Kontrollmetod:

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

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontrollen och/eller bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Information om märkning och märkningskontroll i Kontrollwiki.
- Information om provtagning i Kontrollwiki.

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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Det antal anläggningar som anges i målet gäller nationellt. För att omvandla det nationella målet till mål för enskilda myndigheter används följande ”fördelningsnyckel”:

Antal anläggningar inom myndighetens ansvar	Andel som myndigheten ska kontrollera (%)
1 – 20	minst 75
21 –	minst 50

Lagstiftning:

- Artikel 18 förordning (EG) nr 178/2002
- Artikel 7 förordning (EG) 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
- Förordning (2011:1494) om handel med vissa fiskarter från Östersjöområdet
- Livsmedelsverkets föreskrifter om vissa fiskarter från Östersjöområdet (LIVSFS 2014:22)

Kontrollmetod:

Verifierande kontroll i detta mål förs främst med kontrollmetoderna spårbarhetskontroll, revision och inspektion, för att kontrollera att företagarna har spårbarhet ett steg framåt i handelskedjan och att sådan fisk inte säljs vidare till andra länder.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontroll och/eller för att bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Spårbarhet

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

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar som tillverkar eller genom import/införsel sätter 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.

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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Artikel 5 förordning (EG) nr 852/2004
- Förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
- Direktiv 2002/46/EG, tillsammans med bilaga II i ändringsförordning (EG) nr 1170/2009 om förteckningar över vitaminer och mineralämnen och former av dessa som får tillsättas i livsmedel, inbegripet kosttillskott
- 4 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:9) om kosttillskott

Kontrollmetod:

HACCP-revision. Företagarnas förfaranden för att säkerställa att deras produkter klarar gränsvärdena med avseende på PCB och dioxin ska kontrolleras. För D-vitamin ska företagarna kunna visa att de använder godkända D-vitaminföreningar och att produkterna innehåller den mängd D-vitamin som anges på förpackningen. Verifierande provtagning av D-vitaminhalt ska utföras.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontroll och/eller för att bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Kontroll av kemiska hälsorisker
- Kontrollwiki-artikel De sju HACCP-principerna
- Kontrollwiki-artikel Kosttillskott
- Kontrollwiki-artikel Exempel på kontroller inom kosttillskott

¹⁶ Enligt direktiv 2002/46/EG och ändringsförordning (EG) nr 1170/2009

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 företagarna 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.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Bilaga I, del A, avsnitt II förordning (EG) nr 852/2004
- Förordning (EG) nr 1881/2006 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel

Kontrollmetod:

Revision av om företagens rutiner och förfaranden är tillräckliga för att säkerställa att deras produkter klarar gränsvärdena med avseende på ochratoxin A i spannmål. Om myndigheten bedömer att det nödvändigt kan verifierande prover tas ut, men målet innebär inte att provtagning måste göras.

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontroll och/eller för att bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Kontrollmetoder för att utföra offentlig livsmedelskontroll
- Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen, bilaga 4
- Vägledning livsmedelskontroll i primärproduktionen (kontrollpunkt 13.14)
- Nationella branschriktlinjer för livsmedels- och fodersäkerhet vid produktion av spannmål, oljeväxter och trindsäd
- Kontrollwiki-artikel Kontroll av kemiska hälsorisker

Mikrobiologiska risker

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 listeria tillväxa och orsaka sjukdom.

För vem gäller målet:

Alla myndigheter som utifrån 23§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet.

Lagstiftning:

- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Kontrollmetod:

Inspektion och revision. Kontrollerna ska bestå av följande moment:

- Bedömning av företagets rengöringsrutiner och rutiner för att minska risken för att eventuell listeria från utrustning och i lokaler kontaminerar oskyddad produkt.
- Bedömning av företagets provtagningsplan för kallrökt och gravad fisk alt. rökt eller kokt skinka eller kalkonkött.
- Bedömning av företagets provtagningsplan för utrustning och i lokaler där kallrökt och gravad fisk alt. rökt eller kokt skinka eller kalkonkött produceras.

¹⁷ Enligt förordning (EG) nr 853/2004

¹⁸ Enligt förordning (EG) nr 2073/2005

- Bedömning av företagets rutiner för hantering av positiva listeriaprover i produkter.
- Bedömning av företagets rutiner för hantering av positiva listeriaprover på utrustning och i lokaler

Stöd och anvisningar:

Stöd för att utföra kontroll och/eller för att bedöma om lagstiftningens krav är uppfyllda:

- Kontrollwiki-artikel Riskbaserad kontroll av listeria i ätfärdiga livsmedel
- Kontrollwiki-artikel Kontroll av mikrobiologiska kriterier
- Kontrollwiki-artikel Mikrobiologiska kriterier
- En utbildning för kontrollpersonal om listeria och kontroll med avseende på denna fara finns i Livsmedelsverkets utbildningsportal som nås via Livstecknet

Tabell 1. Verksamhetstyper som berörs av målen.

Verksamhetstyper	Berörs av mål nr
Vattenverk + distribution	1, 2, 3
Detaljhandel	5, 6, 9, 10, 17
Utanför de stora kedjorna	5, 6, 9
Inom de stora kedjorna	9
Gränshandel	10
Distansförsäljning, e-handel	17
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 på gård	20

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.

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.

KONTROLLPROJEKT 2021

Följande samordnade kontrollprojekt har beslutats för 2021:

- Kontroll av spårbarhet kött
- Kontroll skötsel och underhåll av reservoarer (dricksvatten)
- Kontroll av tungmetaller och mykotoxin i mjöl

Kontroll av spårbarhet kött

Projektet har bäring på operativt mål 5 och syftar till att offentlig kontroll utförs för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna.

Projektet kommer att genomföras under perioden september - november 2021. Ett arbetsrum kommer öppna på Livstecknet under våren och där kan myndigheterna anmäla sig och hitta mer information.

Kontroll skötsel och underhåll av reservoarer (dricksvatten)

Projektet har bäring på operativt mål 3 och syftar till att offentlig kontroll utförs vid alla kommunala distributionsanläggningar (mer än 100 m³/dygn) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen ska verifiera att verksamhetsutövarerna har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

Projektet kommer att genomföras under perioden maj till oktober 2021. Ett arbetsrum på Livstecknet kommer öppna under våren och där kan myndigheterna anmäla sig och hitta mer information.

Kontroll av tungmetaller och mykotoxin i mjöl

Projektet har bäring på operativt mål 16 och innebär att offentlig kontroll utförs 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 samt hos företagare som genom import eller införsel säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också

utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.

Projektet inkluderar provtagning som ska utföras under två perioder, i maj och i augusti 2021. Anmälan till projektet kommer öppna i början av året (2021). Under våren öppnas ett arbetsrum för kontrollprojektet på Livstecknet. Där kommer att finnas instruktioner för anmälan och stödmaterial.

SAMORDNADE KONTROLLPROJEKT 2022

Under 2022 planeras två samordnade kontrollprojekt med inriktning mot akrylamid respektive allergener.

Mer information om dessa projekt kommer att publiceras längre fram.