

Anvisningar till rapportering av livsmedelskontrollen 2022

För lokala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket

Fastställt: 2021-03-31

Innehåll

1	Inledning	4
2	Bakgrund.....	4
3	Information till läsare av anvisningen	5
3.1	Information om myndigheten	5
3.2	Information om livsmedelsanläggningar	5
3.3	Information om utförda kontroller	5
3.4	Information om åtgärder vid bristande efterlevnad	5
3.5	Information om dricksvattenanläggningar.....	6
4	Rapporteringsformat	6
5	Begreppsförklaring	6
6	Informationsposter	8
6.1	Information om myndigheten	8
1)	Faktiskt antal årsarbetskrafter för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll).....	8
2)	Faktiskt antal årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll.....	8
3)	Resursbehov för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll).....	8
4)	Resursbehov för livsmedelskontroll avseende dricksvattenanläggningar.....	9
5)	Planerat antal årsarbetskrafter för livsmedelskontroll.....	9
6)	Planerat antal årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll).....	9
7)	Avgifter för kontroll och annan offentlig verksamhet avseende livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll)	9
8)	Avgifter för kontroll och annan offentlig verksamhet avseende dricksvattenanläggningar.....	9
9)	Avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad på livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll)	10
10)	Avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad på dricksvattenanläggningar.....	10
11)	Avgifter för registreringar av livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenanläggningar).....	10
12)	Avgifter för registreringar av dricksvattenanläggningar	10
13)	Avgifter för godkännanden av livsmedelsanläggningar.....	10
14)	Timtaxa för planerad kontroll.....	10
15)	Timtaxa för kontroller med anledning av bristande efterlevnad	10
16)	Använd riskklassning	11
17)	Provtagning	11
18)	Vilket vilka laboratorium som myndigheten har använt	11
19)	Antal anmälningar om misstänkt matförgiftning	11
20)	Antal utredningar om matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott	12
21)	Verksamhetssystem som myndigheten rapporterar in med.....	12
22)	Frågor om livsmedelsbedrägerier	12
23)	Frågor om E-handel.....	13
24)	Antal anläggningar som omfattas av de operativa målen.....	13
25)	Tillverkare av skyddade beteckningar.....	14
6.2	Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar	15
26)	Anläggnings ID	15
27)	Upphörd anläggning	15

28) Nyregistrerad/nygodkänd anläggning	16
29-32) Anläggningstyp	16
33) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel	17
34) Riskfaktor – produktionens storlek	17
35) Riskfaktor – konsumentgrupper	18
36) Riskklass.....	18
37) Erfarenhetsklass.....	19
38) Tilldelad kontrolltid.....	19
6.3 Information om utförda kontroller.....	19
39) Datum för kontrollen	19
40) Föranmäld/oanmäld kontroll	20
41) Kontrollorsak	20
42) Rapporteringspunkt	20
43) Kontrollresultat.....	22
6.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad	22
44) Datum för beslut om åtgärd.....	22
45) Åtgärd vid bristande efterlevnad	22
46) Orsak till åtgärden	23
47) Engångsvite/löpande vite	24
6.5 Information om dricksvattenanläggningar.....	25
48) Namn på dricksvattenanläggningar	25
49) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på utgående dricksvatten	25
50) Minskning (%) för parameter på utgående dricksvatten	25
51) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på dricksvatten hos användaren.....	26
52) Minskning (%) för parameter på dricksvatten hos användaren.....	26
6.6 Nödåtgärder dricksvatten.....	27
53) Nödåtgärder dricksvatten– datum	27
54) Nödåtgärder orsak	28
55) Nödåtgärder dricksvatten	28
56) Nödåtgärder dricksvatten – antal dygn.....	29
57) Nödåtgärder dricksvatten – berörda konsumenter.....	30

1 Inledning

Detta dokument vänder sig till de enligt livsmedelslagstiftningen lokala kontrollmyndigheterna och till Livsmedelsverket.

Det är kontrollmyndigheten som ska rapportera in uppgifter och som också ansvarar för att inrapporterade uppgifter är korrekta. Om två eller flera kommuner gått samman till en gemensam myndighet, så är det den som ska rapportera och inte de enskilda kommunerna. Däremot om en kommun har två nämnder med ansvar för livsmedelskontroll, så ska dessa två rapportera tillsammans. Om två eller flera kommuner samarbetar, men fortfarande har enskilda ansvariga nämnder så ska varje kommun (nämnd) rapportera för sig.

Anvisningen har beslutats med stöd av Livsmedelsverkets föreskrifter om rapporteringskyldighet för kontrollmyndigheter (LIVSFS 2009:13) och gäller för rapportering av den kontroll som utförts under 2022.

2 Bakgrund

Medlemsstaterna i EU ska ha fleråriga nationella kontrollplaner, vilka ska följas upp årligen genom att medlemsstaten överlämnar en rapport till Europeiska kommissionen (artikel 113 i förordning (EU) 2017/625). Rapporten ska bl.a. innehålla resultatet av de kontroller och revisioner som utförts under det föregående året enligt den fleråriga nationella kontrollplanen. Medlemsstaterna ska även rapportera antal och typ av avvikelser som har fastställts samt åtgärder som har vidtagits med anledning av kontrollresultaten.

I den nationella kontrollplanen finns det från och med 2013 gemensamma mål för livsmedelskontrollen. Den här rapporteringen är en del av den uppföljning som behövs för att verifiera att vi går åt rätt håll, mot de gemensamma målen.

Från och med 2017 finns det i den nationella kontrollplanen operativa mål för livsmedelskontrollen som ska beaktas av respektive kontrollmyndighet och utfallet av kontrollerna enligt målen rapporteras till Livsmedelsverket. Målen löper i treårscykler vilket innebär att nuvarande mål gäller för perioden 2020-2022.

De uppgifter som rapporteras in kommer även att möjliggöra analyser som kan användas i Livsmedelsverkets arbete med stöd till lokala och regionala kontrollmyndigheter. Tanken är även att kontrollmyndigheterna själva ska kunna ha nytta av de analyser som Livsmedelsverket utför, till exempel för sin egen verifiering av kontrollens effekt och för att kunna göra jämförelser med andra kontrollmyndigheter.

3 Information till läsare av anvisningen

I avsnitt 6 finns ett antal informationsposter. Varje post har en rubrik som beskriver vilken uppgift som ska rapporteras in. Därefter följer en kort definition av uppgiften samt, i de flesta fall, ett eller flera exempel. Exempelen åskådliggör, med hjälp av praktiska situationer, vilken information som avses.

3.1 Information om myndigheten

Informationspost 1-25 gäller uppgifter om den inrapporterande myndigheten.

3.2 Information om livsmedelsanläggningar

Från informationspost 26-38 är det uppgifter om varje enskild anläggning som ska rapporteras, till exempel riskklass och tilldelad kontrolltid.

Observera att dricksvattenanläggningar ska rapporteras som egna anläggningar. En livsmedelsverksamhet med eget dricksvatten¹ ska alltså registreras och rapporteras som två separata anläggningar. Det innebär att alla uppgifter som ska rapporteras per anläggning ska rapporteras separat för dricksvattenanläggningen och livsmedelsanläggningen (som riskklass, tilldelad kontrolltid, kontroller och kontrollresultat med flera, som man kan läsa mer om under nästkommande rubriker).

Informationspost 33-38 handlar om de enskilda anläggningarnas riskklass och kontrolltid. Om myndigheten använder sig av någon annan modell för riskklassning än den som finns i vägledande text i Kontrollwiki², senare i anvisningen kallad Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell så ska myndigheten **endast** rapportera in kontrolltid enligt informationspost 38.

3.3 Information om utförda kontroller

Informationspost 39-43 handlar om utförda kontroller och frågor kopplade till dessa. Varje kontroll som myndigheten utför ska rapporteras.

Kontroller utförda på mobila anläggningar registrerade i annan kommun kan rapporteras, om anläggningen läggs in med en för detta avsedd anläggningstyp, se bilaga 1.

3.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad

Informationspost 44-47 handlar om vilka åtgärder som vidtagits vid bristande efterlevnad. Varje myndighetsbeslut som fattas ska rapporteras var för sig.

¹ Där dricksvattnet omfattas av dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30)

² <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-anlaggningar-efter-primarproduktion>

3.5 Information om dricksvattenanläggningar

Informationspost 48-57 gäller enbart dricksvattenanläggningar.

4 Rapporteringsformat

Rapporteringen sker genom att en XML-fil laddas upp på Myndighetsrapporteringens webbplats, som hittas via Livstecknet eller direkt på följande adress:
www7.slv.se/imyr

XML-filen ska följa ett specifikt XML-schema, som publiceras på Livstecknet. XML-filen tas normalt ut från verksamhetssystemet eller ett tillägsprogram. Om du inte vet hur du ska få ut XML-filen, kontakta din systemleverantör.

Informationspost 1-25 (se avsnitt 6) rapporteras i ett webbformulär direkt på webbplatsen.

Myndigheten är skyldig att säkerställa att rätt personer har behörighet att rapportera för myndigheten.

Läs mer om hur rapporteringen går till på Livstecknet.

5 Begreppsförklaring

Nedan förklaras innebörden av några viktiga begrepp som förekommer i anvisningen eller i rapporteringsmallen.

Anläggning

Varje enhet i ett livsmedelsföretag (artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004). Det är anläggningen som ska registreras eller godkännas.

I Sverige ska även följande anläggningar registreras:

- verksamhet som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (här kallat dricksvattenanläggningar)
- beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak.

Detta framgår av 7§ LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien.

Se text i Kontrollwiki om Registrering och godkännande³.

Allmänna dricksvattenanläggningar

Kommunalt vattenverk eller distributionsanläggning där syftet är dricksvattenförsörjning i ett större sammanhang enligt lag (2016:412) om allmänna vattentjänster.

³ <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/106/registrering-och-godkannande>

Huvudsaklig verksamhet

Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som vid riskklassningen ger den högsta sammanlagda riskpoängen.

Nödåtgärd

Med nödåtgärd menas både kokningsrekommendationer och de tillfällen då konsumenter blir hänvisade av tillhandahållaren av dricksvatten att hämta sitt dricksvatten från tankar, dunkar eller brandposter på utpekade uppställningsplatser i avvaktan på att dricksvattnet i kranen är användbart igen.

Offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet

Verksamhet som utförs av de behöriga kontrollmyndigheterna enligt artikel (artikel 2 i förordning (EU) 2017/625.

Vite

Om ett beslut förenas med vite innebär det att den enskilde blir skyldig att betala ett visst belopp till staten om hen inte rättar sig efter beslutet. Vite är således ett ekonomiskt påtryckningsmedel som myndigheten kan använda för att förmå den enskilde att följa myndighetens beslut.

Åtgärd vid bristande efterlevnad

När myndigheten har fattat någon form av beslut efter det att en avvikelse från livsmedelslagstiftningen har konstaterats. Det kan till exempel vara ett föreläggande eller förbud.

Övriga dricksvattenanläggningar

Offentliga eller kommersiella dricksvattenanläggningar samt samfällighetsföreningar och liknande vars primära syfte inte är kommunal dricksvattenproduktion.

6 Informationsposter

Följande uppgifter ska rapporteras.

6.1 Information om myndigheten

1) Faktiskt antal årsarbetskrafter för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll)

Det totala antal årsarbetskrafter som arbetat med livsmedelskontroll under året. Det är det faktiska antalet årsarbetskrafter och inte det planerade antalet som ska rapporteras. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med livsmedelskontroll. Om en person endast arbetar en del av sin tjänst inom livsmedelskontrollen, så ska endast den delen räknas med. Vid exempelvis föräldraledighet, sjukskrivning, tjänstledighet eller när personal börjat eller slutat under rapporteringsåret ska bara den del av året där den personella resursen var tillgänglig räknas med.

Exempel:

Under året har 2 personer arbetat heltid hela året med livsmedelskontroll (avseende livsmedelsanläggningar). Ytterligare 2 personer har arbetat 50 procent med livsmedel under hela året och 1 person har arbetat 80% med livsmedel under perioden januari-juni. I rapporteringen anges 3,4 årsarbetskrafter (2 + 1 + 0,4).

Exempel:

Under året har kommunen köpt in tjänster av en grannkommun motsvarande 0,2 årsarbetskrafter. Utöver detta har de haft 0,3 årsarbetskrafter själva. I rapporteringen anges 0,5 årsarbetskrafter. Observera att den kommun som säljer 0,3 årsarbetskrafter inte ska räkna med dessa i sin rapportering.

2) Faktiskt antal årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll

Det totala antal årsarbetskrafter som har arbetat med dricksvattenkontroll under året. Det är det faktiska antalet årsarbetskrafter och inte det planerade antalet som ska rapporteras. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med dricksvattenkontroll.

3) Resursbehov för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll)

Det totala antal årsarbetskrafter som behövs för att livsmedelskontroll ska kunna genomföras i tillräcklig omfattning. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt livsmedelskontroll. Uppgiften avser behovet för 2023 .

Exempel: En kommun har haft 1,3 årsarbetskrafter under 2022. Inför 2023 bedömer de att de behöver ytterligare 0,5 tjänster. I rapporteringen av resursbehovet anges 1,8 årsarbetskrafter.

Exempel: En kommun har haft 4 årsarbetskrafter under 2021. Inför 2022 bedöms att kommunen kommer att behöva 0,5 årsarbetskrafter mindre. I rapporteringen av resursbehovet anges 3,5 årsarbetskrafter.

4) Resursbehov för livsmedelskontroll avseende dricksvattenanläggningar

Det totala antal årsarbetskrafter som behövs för att dricksvattenkontroll ska kunna genomföras i tillräcklig omfattning. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med dricksvattenkontroll.

5) Planerat antal årsarbetskrafter för livsmedelskontroll

Det totala antal årsarbetskrafter som enligt planeringen för år 2023 kommer att arbeta med livsmedelskontroll. Hit räknas alla "arbetskrafter" som är tänkta att arbeta operativt eller administrativt med livsmedelskontroll. Om en person endast är tänkt att arbeta en del av sin tjänst inom livsmedelskontrollen, så ska endast den delen räknas med.

Exempel: I en kommun är resursbehovet 6 årsarbetskrafter (post 3) enligt behovsutredningen. Kommunen har 6 personer heltidsanställda för att arbeta med livsmedel. Av dessa kommer 1 person att vara föräldraledig under hela året och 1 person kommer att behöva arbeta 50 procent med små avlopp under året. Eftersom det är anställningsstopp i kommunen kommer ingen mer att anställas. Planerat antal för året blir alltså 4,5 årsarbetskrafter.

6) Planerat antal årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll)

Det totala antal årsarbetskrafter som enligt planeringen för år 2023 kommer att arbeta med dricksvattenkontroll. Hit räknas alla "arbetskrafter" som är tänkta att arbeta operativt eller administrativt med dricksvattenkontroll. Om en person endast är tänkt att arbeta en del av sin tjänst inom livsmedelskontrollen, så ska endast den delen räknas med.

7) Avgifter för kontroll och annan offentlig verksamhet avseende livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll)

Totala summan av de fakturerade avgifterna för planerad livsmedelskontroll och annan offentlig verksamhet avseende livsmedelsanläggningar under 2022 anges här.

Observera att avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad, godkännande och registrering av anläggningar, inte ska räknas med, utan rapporteras in separat under respektive post nedan.

8) Avgifter för kontroll och annan offentlig verksamhet avseende dricksvattenanläggningar

Totala summan av de fakturerade avgifterna för kontroll och annan offentlig verksamhet avseende dricksvattenanläggningar under 2022 anges här.

Observera att avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad och registrering inte ska räknas med, utan rapporteras in separat under respektive post nedan.

9) Avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad på livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll)

Den totala summan som fakturerats för avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad på livsmedelsanläggningar.

10) Avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad på dricksvattenanläggningar

Den totala summan som fakturerats för avgifter för kontroller med anledning av bristande efterlevnad på dricksvattenanläggningar.

11) Avgifter för registreringar av livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenanläggningar)

Den totala summan som fakturerats för registreringar av livsmedelsanläggningar.

12) Avgifter för registreringar av dricksvattenanläggningar

Den totala summan som fakturerats för registreringar av dricksvattenanläggningar.

13) Avgifter för godkännanden av livsmedelsanläggningar

Den totala summan som fakturerats för prövning av godkännanden av livsmedelsanläggningar. (Obs berör bara kontrollmyndigheter med 853-anläggningar. Myndighet som inte har några 853-anläggningar fyller i 0 (noll).

14) Timtaxa för planerad kontroll

Den taxa som är fastställd på myndigheten för att tas för kontroll och annan offentlig verksamhet avseende livsmedelsanläggningar. Om timtaxan ändrats under innevarande år, så är det den timtaxa som gäller den 31/12-2022 som ska anges. Timtaxan anges i kronor.

15) Timtaxa för kontroller med anledning av bristande efterlevnad

Den taxa som är fastställd på myndigheten för att tas ut med anledning av bristande efterlevnad. Om timtaxan ändrats under innevarande år, så är det den timtaxa som gäller den 31/12-2022 som ska anges. Timtaxan anges i kronor.

Om myndigheten inte har en separat taxa för kontroller med anledning av bristande efterlevnad, så anges samma timtaxa som under informationspost 14.

16) Använd riskklassning

Det är upp till varje myndighet att fatta beslut om vilken modell för riskklassning man tillämpar. Den modell som Livsmedelsverket rekommenderar (i svarsalternativen kallad Riskklassning 2013) finns i Kontrollwiki. Se text i Kontrollwiki om Riskklassning av livsmedelsanläggningar⁴.

Här ska anges vilken modell för riskklassning myndigheten tillämpar.

Svarsalternativ:

- Riskklassning 2013
- Riskklassning 2007
- En egen riskklassning

Obs! Om riskklassning enligt vägledning 2007 eller egen riskklassning används och anges här, så ska informationsposterna 33-37 inte rapporteras.

17) Provtagning

Om myndigheten har utfört offentlig provtagning av livsmedel eller dricksvatten under året, så ska det anges här. Provtagning som sker inom nationella kontrollplaner ska inte räknas med här.

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

18) Vilket vilka laboratorium som myndigheten har använt

Om myndigheten har utfört offentlig provtagning av livsmedel eller dricksvatten under året, så ska man ange vilket eller vilka laboratorium som utfört analyserna. Om provtagning inte skett ska det/de laboratorierna som myndigheten har avtal med anges.

Om flera laboratorier anges så ska de separeras med semikolon i rapporteringen.

Exempel: En myndighet har anlitat två olika laboratorier under året. I rapporteringen anges: Lab1;Lab2

19) Antal anmälningar om misstänkt matförgiftning

Spridningen över hur många utbrott som rapporteras är stor mellan kontrollmyndigheter. För att kunna se hur stor spridningen för antal anmälningar om misstänkt matförgiftningar är, ställer Livsmedelsverket frågan hur många anmälningar om misstänkt matförgiftning som myndigheten har fått in under 2022?

⁴ <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-livsmedelsanlaggningar->

20) Antal utredningar om matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott

Myndigheterna är enligt 4 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:7) om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott skyldiga att göra utbrottsutredningar. Under den här punkten ska anges hur många utredningar av matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott, som myndigheten uppskattar att den gjort under året.

21) Verksamhetssystem som myndigheten rapporterar in med

Vilket verksamhetssystem används för att sköta rapporteringen enligt denna anvisning.

Svarsalternativ:

- Castor
- Ecos
- Vision
- Lex
- Annat
- Inget

22) Frågor om livsmedelsbedrägerier

Livsmedelsverket arbetar aktivt med frågan om att motverka livsmedelsbedrägerier och vill därför följa omfattningen av problematik med överträdelser som är av sådant slag att man kan misstänka eller konstatera livsmedelsfusk.

Livsmedelsverket arbetar utifrån EU-kommissionens operativa definition av livsmedelsbedrägeri vilken är

”Avsiktliga överträdelser av lagstiftningen, som vilseleder konsumenterna, och som görs för ekonomisk vinning”

Vi ber er därför svara på några frågor utifrån denna definition och efter bästa förmåga. Svaren bidrar till att få en tydligare bild av problematiken med livsmedelsbedrägerier.

- a) Har ni under år 2022, haft misstanke om, eller konstaterat livsmedelsbedrägerier?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

OM ja:

- b) Vid hur många tillfällen har det funnits sådana misstankar under 2022?

Uppskatta antal tillfällen om ni inte vet exakt.

- c) Hur många kontroller har gjorts under 2022 med utgångspunkt i, misstanke om eller där ni konstaterat livsmedelsbedrägerier?

Uppskatta antal kontroller, om ni inte vet exakt. Om inga, skriv 0.

d) Har ni vidtagit myndighetsåtgärder som ett resultat av fusk/livsmedelsbedrägeri?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

OM ja, ange vid hur många tillfällen för respektive åtgärd:

- Föreläggande avseende visst livsmedel
- Föreläggande avseende verksamheten/anläggningen
- Förbud avseende visst livsmedel
- Förbud avseende del av verksamheten/anläggningen
- Stängning – förbud mot hela verksamheten
- Anmälan för åtal

23) Frågor om E-handel

a) Har ni företag registrerade, som säljer livsmedel på nätet (e-handel)?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

b) Om ja, bedriver ni kontroll på e-handelsverksamheten?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej
- Vet ej

24) Antal anläggningar som omfattas av de operativa målen

Myndigheten ska inventera hur många anläggningar som omfattas av respektive mål.

Det är viktigt att läsa målformuleringarna noggrant för att kunna bedöma om en anläggning omfattas eller inte.

Om det är samma antal anläggningar som omfattas av ett visst operativt mål under 2022 som det var under 2021, ange samma antal. Observera att om det exakta antalet inte är känt ska ni göra en uppskattning.. Det är det totala antalet anläggningar som omfattas av det operativa målet som ska anges oavsett om de får kontroll under målperioden eller ej.

Exempel: En kontrollmyndighet konstaterade för 2021 års kontroll att de hade 5 anläggningar som omfattades av operativt mål 11. Alla dessa anläggningar fick kontroll enligt det operativa målet under 2021. Inför 2022 års kontroll konstaterades att antalet anläggningar som berördes av operativt mål 11 fortfarande var 5 st. I rapporteringen angavs 5st.

Hur många anläggningar av det slag som anges i målet har er myndighet kontrollansvar för? Ange antal för varje operativt mål:

- Mikrobiologiska risker i dricksvatten (Operativt mål 1)
- Kemiska risker och Cyanotoxiner i dricksvatten (operativt mål 2)
- Skötsel och underhåll av reservoarer (Operativt mål 3)
- Rätt fisk (Operativt mål 4)
- Spårbarhet kött (Operativt mål 5)
- Spårbarhet ägg (Operativt mål 6)
- Ekologiska varor (Operativt mål 7)
- Information om allergener (Operativt mål 8)
- Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9)
- Gränshandel kött (Operativt mål 10)
- Tillsatser – renhet (Operativt mål 11)
- Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12)
- Kaffe – akrylamid (Operativt mål 13)
- Kaffe – mykotoxin (Operativt mål 14)
- Akrylamid i barnmat (Operativt mål 15)
- Tungmetaller och mykotoxin i mjöl (Operativt mål 16)
- Saffran (Operativt mål 17)
- Handel med fet fisk från östersjön och de stora sjöarna (Operativt mål 18)
- Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott (Operativt mål 19)
- Listeria i fiskprodukter och charkuteriprodukter (Operativt mål 21)

25) Tillverkare av skyddade beteckningar

Har ni kontrollansvar för anläggningar som tillverkar livsmedel med skyddade beteckningar?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

6.2 Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar

Alla registrerade anläggningar ska rapporteras. Testobjekt och liknande ska däremot tas bort ur rapporteringen.

26) Anläggnings ID

Varje anläggning ska tilldelas ett anläggnings-id, som är individuellt och följer anläggningen från år till år. Då en ny livsmedels- eller dricksvattenanläggning registreras eller godkänns, ska ett nytt anläggnings-id tilldelas anläggningen.

Anläggnings-id kan tilldelas anläggningen via myndighetens diariesystem eller på annat motsvarande sätt.

Observera att det inte är det godkännandenummer som tilldelas en anläggning som godkänts enligt förordning (EG) nr 853/2004 som avses här.

Exempel: En butik drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats ett särskilt anläggnings-id. Företagaren säljer sin affärsrörelse och en ny företagare tar över verksamheten. Eftersom en ny livsmedelsföretagare registreras så måste verksamheten få ett nytt "Anläggnings-id".

Exempel: En butik drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats ett anläggnings-id. Verksamheten drivs av ett handelsbolag. Ägaren ombildar bolaget och startar ett aktiebolag som tar över verksamheten. Samma lokaler och samma personal ingår i det nya bolaget. Eftersom det formellt sett är en ny livsmedelsföretagare som tar över verksamheten så får den nya anläggningen ett nytt "Anläggnings-id".

Översättningsnyckel

När en kontrollmyndighet byter verksamhetssystem (eller om befintliga anläggningar byter anläggnings-id utan att det rör sig om en ny anläggning enligt definitionen ovan) eller om flera myndigheter går ihop till en ny myndighet, behöver Livsmedelverket en översättningsnyckel. Nyckeln ska skickas som en Excel-fil till myndighetsrapportering@slv.se och innehålla kolumnerna anläggnings-id 2021 och anläggnings-id 2022. Observera att det ska vara anläggnings-id och inte objektsid, om dessa är olika. Om en myndighet är en ny sammanslagning av flera myndigheter så måste även den tidigare myndighetens namn anges för varje anläggning. Detta gäller även om anläggnings-id är samma som tidigare. Tänk även på att formatera filen som text så att inte eventuella inledande nollor (0) faller bort.

27) Upphörd anläggning

Om en anläggning upphör under året, så ska datumet för när anläggningen upphörde eller avregistrerades rapporteras.

En anläggning som har varit aktiv under 2022 får inte raderas/plockas bort ur verksamhetssystemet innan den är rapporterad och rapporteringen är kvalitetssäkrad av Livsmedelverket (Kvalitetssäkring pågår ofta till slutet av februari). Om anläggningen upphör under 2022, får den alltså inte plockas bort innan rapporteringen av 2022 års kontroll är färdig. Den ska rapporteras som upphörd, alltså med ett upphörandedatum. Enskilda

uppgifter om riskklassning och anläggningstypning får inte heller raderas. För anläggningar som aldrig riskklassats ska förstås inga riskfaktorer rapporteras.

Om kontrollmyndigheten byter verksamhetssystem under året och rapporterar från det nya systemet ska även de anläggningar som upphört i det gamla systemet under rapporteringsåret inklusive eventuellt utförda kontroller och åtgärder, rapporteras i en och samma XML-fil som övriga anläggningar.

28) Nyregistrerad/nygodkänd anläggning

Om en anläggning registreras eller godkänns under året, så ska datumet för när anläggningen registrerades/godkändes rapporteras.

Anläggningar som registreras/godkänns under januari 2023 ska inte rapporteras.

29-32) Anläggningstyp

Alla livsmedelsanläggningar ska vara typade enligt bilaga 1. Typningen är uppbyggd i fyra nivåer, där undernivån är beroende av nivån över. Den fjärde nivån finns inte för alla anläggningstyper. För dessa anläggningar slutar indelningen på nivå tre.

Varje anläggning kan endast tilldelas en anläggningstyp. Det är den huvudsakliga verksamheten på anläggningen som avgör anläggningstypen. Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som vid riskklassningen ger den högsta sammanlagda riskpoängen.

Exempel: En restaurang som hanterar rått kött och tillagar mat från grunden kommer att typas enligt följande:

Nivå 1: Livsmedelshantering

Nivå 2: Storhushåll

Nivå 3: Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel.

Fler exempel på typning finns på Livstecknet.

Anläggningstypen "Övrig"

Anläggningstypen "Övrig" kan användas om myndigheten genomför kontroller på mobila enheter, t.ex. på marknader, där anläggningarna är registrerade på annan myndighet men den ändå vill bokföra kontrollerna i sitt verksamhetssystem (Mobil anläggning registrerad på annan myndighet anges som anläggningstypnivå 2).

Om kontroll sker på anläggning som inte behöver registreras på myndigheten, kan anläggning anges med denna anläggningstypnivå 2.

Underkategorin "oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering" ska användas om kontroller och beslut fattas på anläggningar som inte har registrerats, men som borde vara registrerade (Oregistrerad livsmedelsverksamhet som om-

fattas av krav på registrering anges som anläggningstypnivå 2). Observera att när anläggningen senare registreras ska typningen rättas, men anläggningen ska inte få något nytt anläggnings-id.

Anläggningar med anläggningstypnivå 1 Övrig ska rapporteras.

33) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell. Se text i Kontrollwiki om Riskklassning av livsmedelsanläggningar⁵.

Här anges det värdet som riskfaktorn ”*typ av verksamhet och livsmedel*” har tilldelats på varje enskild anläggning.

Svarsalternativ:

- Högrisk
- Mellanrisk
- Lågrisk
- Mycket låg risk

För verksamheter som inte hanterar varorna fysiskt som t.ex. matmäklare, huvudkontor eller liknande kan alternativet ”ej fysisk hantering” rapporteras.

Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013.

I rapporteringen anges följande svar: Högrisk

34) Riskfaktor – produktionens storlek

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013

Här anges det värdet som riskfaktorn ”*produktionens storlek*” har tilldelats på varje enskild anläggning.

Svarsalternativ:

- Mycket stor
- Stor
- Mellan
- Liten
- Mycket liten I
- Mycket liten II
- Ytterst liten

⁵<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-anlaggningar-efter-primarproduktion>

Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013.

I rapporteringen anges följande svar: Mycket liten II

35) Riskfaktor – konsumentgrupper

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013.

Här anges det värdet som riskfaktorn ”konsumentgrupper” har tilldelats på varje enskild anläggning.

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013.

I rapporteringen anges följande svar: Ja

36) Riskklass

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013.

Riskklass ska rapporteras för varje anläggning. Det är riskklassen vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Svarsalternativen är siffrorna 1 till och med 8.

Exempel: En restaurang tillverkar ca 150 portioner per dygn. De har en allsidig och varierad meny och hanterar de flesta typer av livsmedel. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013 har placerat anläggningen i riskklass 5. Denna riskklass rapporteras.

37) Erfarenhetsklass

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013.

Erfarenhetsklass ska rapporteras per anläggning. Det är erfarenhetsklassen vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Svarsalternativ:

- A
- B
- C

Exempel: En livsmedelsanläggning har då den riskklassats placerats i erfarenhetsklass B. Under hösten 2022 klassar myndigheten om anläggningen till erfarenhetsklass C. Det är erfarenhetsklass C som ska rapporteras.

38) Tilldelad kontrolltid

Kontrolltid ska rapporteras för varje anläggning oavsett vilken modell för riskklassning myndigheten följer, det vill säga även om man inte rapporterar riskklass och erfarenhetsklass enligt informationspost 33-37.

Detta är den totala tid som tilldelats anläggningen för planerad kontroll, det vill säga både kontrolltiden enligt riskmodulen och kontrolltidstillägg enligt informationsmodulen. Om kontrolltiden justeras efter uträkning med modulerna ovan, så är det den justerade tiden som rapporteras. Det är kontrolltiden vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Exempel: En livsmedelsanläggning har placerats i risk- och erfarenhetsklass 5B vilket ger 6 timmars kontrolltid. Anläggningen får ett tillägg enligt informationsmodulen på 1 timme. Den totala kontrolltiden blir 7 timmar, den summan rapporteras.

6.3 Information om utförda kontroller

39) Datum för kontrollen

Det datum då kontrollen utfördes. Som kontroll räknas all utförd kontroll i form av besök på en anläggning, detta inkluderar besök i samband med ett godkännande. Även kontroll som sker ”vid skrivbordet” räknas hit, om den resulterar i att man kan sätta avvikelse/utan avvikelse på en rapporteringspunkt. Det kan till exempel handla om uppföljning från en tidigare kontroll eller granskning av märkningsuppgifter.

Observera att kontroller på mobila anläggningar utförda i andra kommuner än där anläggningen är registrerad kan rapporteras om anläggningen läggs in med en för detta avsedd anläggningstyp, se bilaga 1.

40) Föranmäld/oanmäld kontroll

För varje kontroll som genomförs ska information om den varit föranmäld eller oanmäld rapporteras. Med en föranmäld kontroll avses alla kontroller där myndigheten på något sätt i förväg aviserat till livsmedelsföretagaren att kontroll kommer att genomföras.

41) Kontrollorsak

Här anges av vilken orsak som kontrollen utfördes:

Planerad kontroll: Rutinmässig kontroll som är planerad utifrån anläggningens tilldelade kontrolltid. Observera att första besöket på en nyregistrerad anläggning räknas som planerad kontroll, även om anläggningens existens inte var känd för kontrollmyndigheten när planeringen gjordes.

Uppföljande kontroll: Kontroll som utförs för att följa upp avvikelser och bristande efterlevnad som konstaterats vid en tidigare kontroll.

Händelsestyrd kontroll: Kontroll som utförs på grund av yttre omständigheter, till exempel klagomål. Alla händelsestyrda kontroller rapporteras under denna orsak, oavsett om de visade sig befogade eller inte.

Observera att om uppföljande kontroll sker samtidigt som en planerad kontroll ska två kontroller rapporteras, med olika kontrollorsak.

Svarsalternativ:

- Planerad kontroll
- Uppföljande kontroll
- Händelsestyrd kontroll

Exempel: Småbyns kommun gör en planerad kontroll på Korvmojen 2022-02-02. Samtidigt som den planerade kontrollen görs följs en avvikelse upp från tidigare kontroll. Småbyns kommun registrerar först den uppföljande kontrollen där avvikelser från den tidigare kontrollen följs upp. Dessa noteras med utan avvikelse eller fortsatt med avvikelse. Dessutom registrerar Småbyns kommun en ny planerad kontroll med dess resultat.

Småbyns kommun registrerar alltså två kontroller, den ena med kontrollorsak ”planerad kontroll” och den andra med kontrollorsak ”uppföljande kontroll”.

42) Rapporteringspunkt

Rapporteringspunkterna (bilaga 2) är indelade efter lagstiftningsområde A-O. De operativa målen har ett eget område, P. Punkterna rapporteras tillsammans med kontrollresultaten (se informationspost 43). **Endast de punkter som har kontrollerats vid kontrolltilfället ska rapporteras.** Observera att även om det inte var några avvikelser alls vid kontrollen, så ska kontrollerade rapporteringspunkter rapporteras, då med ”utan avvikelse”.

Exempel: En anläggning kontrolleras av kontrollmyndigheten. Kontrollen har fokus på lagstiftningsområde B02, Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation samt lagstiftningsområde C01, Nyckelhålmärkning. Kontrollmyndigheten kan konstatera att märkningen följer kraven i för nyckelhålmärkning i LIVSFS 2015:1. Man rapporterar "utan avvikelse" på rapporteringspunkt C01, Nyckelhålmärkning. Samtidigt konstaterar kontrollmyndigheten att obligatoriska uppgifter (enligt artikel 9, förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation) saknas och rapporterar avvikelse på B02, "Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation".

Rapportering av kontroll på en dricksvattenanläggning

Lagstiftningsområde N ska endast användas på anläggningar som är typade som "Dricksvattenanläggning" på nivå 1 (se informationspost 29-32) och som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. All kontroll som utförs på en dricksvattenanläggning ska rapporteras under lagstiftningsområde N. Övriga lagstiftningsområden får inte användas.

Exempel: En kontrollmyndighet vid en kontroll konstaterar att en dricksvattenanläggning inte anmält till kontrollmyndigheten att de lagt till ett nytt beredningssteg i dricksvattenproduktionen. Eftersom A01 inte ska användas på dricksvattenanläggningar rapporterar de avvikelse på N01 - Anmälan om betydande ändringar.

Rapportering av kontroll enligt de operativa målen

Rapporteringspunkterna P18-P37 visar om man gjort kontroll i enlighet med de operativa målen i den nationella kontrollplanen. Om kontroll i enlighet med de operativa målen görs, så ska kontrollresultatet rapporteras. Resultatet ska rapporteras på den rapporteringspunkt som är tillämplig utifrån gällande lagstiftning och på den punkt som visar vilket operativt mål som blivit kontrollerat. Detta för att rapporteringen ska kunna visa både vilka lagstiftningsområden som blivit kontrollerade, men även om kontroll skett mot det som avses i det operativa målet. Detta betyder att ett resultat aldrig kan rapporteras endast på rapporteringspunkt P18-P37.

Observera att Operativt mål 1-3 (P18-P20) endast gäller dricksvattenanläggningar och att de övriga målen bara gäller andra anläggningar än dricksvattenanläggningar

Observera att för att en kontroll ska rapporteras på det operativa målet ska dels kontrollen motsvara målbeskrivningen, dels ska kontrollen göras på en anläggning som motsvaras av det operativa målet. Kontroller som utförs endast på *delar* av den kontroll som avses i det operativa målet och/eller på en anläggning som inte omfattas är inte en målkontroll och ska inte rapporteras under P-punkterna.

Operativt mål 20 gäller bara primärproduktion och saknas därför i listan.

Exempel: En anläggning som tillverkar läskedryck kontrolleras av kontrollmyndigheten. Anläggningen omfattas av operativt mål 12 - Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning. Kontrollmyndigheten kontrollerar under inspektionen att endast godkända färgämnen och sötningsmedel används i dryckerna, att dessa används enligt tillåtna halter och att märkningen är korrekt. Kontrollmyndigheten kontrollerar även att företaget kan visa spårbarhet bakåt för de tillsatser som används samt att de anges

korrekt i märkningen av de produkter där de ingår. Kontrollmyndigheten konstaterar inga avvikelser gentemot förordning (EG) nr 1333/2008 eller spårbarhet enligt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002. Däremot konstateras att tillsatserna inte har angivits på ett korrekt sätt enligt del C, bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011. Resultatet rapporteras med "utan avvikelse" på lagstiftningsområde I01 och H01 samt med avvikelse på B02 och P29 - operativt mål 12.

43) Kontrollresultat

Här anges resultatet från varje kontrollerad rapporteringspunkt. En avvikelse är det när det är en konstaterad avvikelse mot lagstiftningen. Observera att alla rapporteringspunkter som kontrollerats vid kontrolltillfället ska rapporteras med ett kontrollresultat.

Svarsalternativ:

- Avvikelse
- Utan avvikelse

Exempel: Se informationspost 42.

6.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad

Om myndigheten efter en kontroll har fattat någon form av myndighetsbeslut, så ska det rapporteras.

44) Datum för beslut om åtgärd

Datomet för beslutet anges. Flera beslut kan ha fattats efter ett kontrollbesök. För varje separat beslut ska ett datum anges.

Observera att det inte är datomet, då det man förelagt om ska vara åtgärdat, som ska rapporteras.

Exempel: Efter en inspektion skriver kontrollmyndigheten ett föreläggande avseende visst livsmedel. Beslutet expedieras den 2022-03-04 och det datomet anges i rapporteringen.

45) Åtgärd vid bristande efterlevnad

Här anges vilket typ av beslut som har fattats. Om kontrollen resulterar i fler än ett beslut, ska samtliga beslut anges.

Svarsalternativen är:

- Föreläggande avseende visst livsmedel
- Föreläggande avseende verksamheten/anläggningen
- Förbud avseende visst livsmedel
- Förbud avseende del av verksamheten/anläggningen
- Stängning – förbud mot hela verksamheten
- Sanktionsavgift
- Anmälan för åtal

Exempel: Allvarliga brister konstateras vid en livsmedelsanläggning. Kontrollmyndigheten beslutar att begränsa utsläppande på marknaden. Beslutet fattas omedelbart i avslutning till kontrollen. Därefter beslutar myndigheten att förelägga företagaren att åtgärda vissa delar i lokalen. Dessutom görs en anmälan för åtal. I rapporteringen anges begränsande av utsläppande på marknaden, föreläggandet och anmälan för åtal. Tre åtgärder rapporteras för den aktuella kontrollen.

Exempel om sanktionsavgift.

Exempel: En kontrollmyndighet upptäcker att ett företag startat utan att anmäla detta till kontrollmyndigheten. Företaget inkommer med anmälan och anläggningen registreras. Kontrollmyndigheten registrerar en kontroll på anläggningen med avvikelse på A01. Till kontrollen kopplas en åtgärd – Livsmedelssanktionsavgift

Exempel: En kontrollmyndighet upptäcker att ett företag startat utan att anmäla detta till kontrollmyndigheten. Företaget inkommer inte med någon anmälan om registrering. Kontrollmyndigheten skapar därför en anläggning med anläggningstypen ”Oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering”. På denna anläggning läggs en kontroll med avvikelse på A01. Till kontrollen kopplas en åtgärd – Livsmedelssanktionsavgift.

46) Orsak till åtgärden

Orsaken till åtgärden är att avvikelser har konstaterats på en eller flera av rapporteringspunkterna. Den/de rapporteringspunkt/-er som är orsaken till myndighetsåtgärden, dvs. beslutet, ska anges här. Listan över orsaker är densamma som listan för rapporteringspunkter (se informationspost 42). Orsakerna anges per beslut.

Exempel: Fyra avvikelser konstateras vid kontroll. B02, J03, J08 och K01. Kontrollmyndigheten bedömer att bristerna i märkning som rapporterats under B02 är så allvarliga att ett förbud är nödvändigt. För de övriga avvikelserna vidtas ingen myndighetsåtgärd. Som orsak till förbudet anges Orsak B02.

Rapportering av orsak till åtgärd på en dricksvattenanläggning

Lagstiftningsområde N ska endast användas på anläggningar som är typade som ”Dricksvattenanläggning” på nivå 1 (se informationspost 29-32) och som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Alla orsaker till åtgärder på en dricksvattenanläggning ska rapporteras under lagstiftningsområde N. Övriga lagstiftningsområden får inte användas.

Rapportering av orsak till åtgärd enligt de operativa målen

Rapporteringspunkterna P18-P37 är för att visa om man har gjort kontroll i enlighet med de operativa målen i den nationella kontrollplanen. Om orsaken till en åtgärd är något som finns i de operativa målen, så ska rapportering av orsaken ske. Orsaken ska rapporteras både på den rapporteringspunkt som är tillämplig utifrån gällande lagstiftning och på den punkt som visar vilket operativt mål det gäller. Detta för att rapporte-

ringen ska visa vilka lagstiftningsområden som är orsak till åtgärden, men även om beslut om åtgärd skett utifrån kontroll enligt de operativa målen. Detta betyder att en orsak till åtgärd aldrig kan rapporteras endast på Orsak P18-Orsak P37.

Exempel: En anläggning kontrolleras av kontrollmyndigheten. Vid kontrollen hittar man brister gällande skadedjursbekämpningen och rengöring. Anläggningen får en avvikelse på rapporteringspunkten J03 "hygien före under och efter processen och en på J06 "bekämpning av skadedjur". Myndigheten förelägger livsmedelsföretagaren att åtgärda problemen. Det är dessa avvikelser som ligger till grund för föreläggandet. I rapporteringen anges Orsak J03 och Orsak J06.

Exempel: Kontrollen av operativt mål 12 i exemplet under post 42 resulterade i ett föreläggande avseende ett visst livsmedel. Som orsak anges B02 och P29 – Operativt mål 12.

47) Engångsvite/löpande vite

I de fall då ett beslut förenats med ett vite ska det framgå i rapporteringen om det är ett löpande vite eller ett engångsvite.

Svarsalternativ:

- Engångsvite
- Löpande vite

Exempel: Ett företag upphör inte med leveranser av färdiglagad mat till externa mottagare trots att det har konstaterats allvarliga brister i hanteringen. Kontrollmyndigheten förbjuder verksamheten och förenar beslutet med ett löpande vite på 15 000 kronor per påbörjad vecka om verksamheten inte upphör. Av rapporteringen ska det framgå att detta beslut har förenats med ett löpande vite.

6.5 Information om dricksvattenanläggningar

48) Namn på dricksvattenanläggningar

Om anläggningen är en dricksvattenanläggning, dvs Dricksvatten på anläggningstyp nivå 1, så ska namnet på dricksvattenanläggningen anges här.

Uppgiften behövs för att Livsmedelsverket ska kunna fullgöra rapporteringsskyldigheten inom dricksvattenområdet till kommissionen. Vid allt annat uttag av information ur databasen kommer anläggningarna att vara avidentifierade!

Exempel: En dricksvattenanläggning kallas för Storbyns Vattenverk och det är även upptaget med det namnet som objektsnamn. I rapporteringen anges "Storbyns Vattenverk".

Exempel: En kommun har endast en distributionsanläggning och köper dricksvattnet från annat håll. I rapporteringen anges namnet på dricksvattenanläggningen, t.ex. "Storbyns distributionsanläggning".

49) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på utgående dricksvatten

Här rapporteras de beslut som myndigheten har fattat enligt 12 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Det vill säga om man fattat beslut om minskad undersökningsfrekvens eller borttagning av parametrar för normal undersökning jämfört med vad som anges i SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt A och C, gällande utgående dricksvatten.

Förutsättningarna för minskning av undersökningsfrekvensen och borttagning av parametrar framgår av SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt D, del II.

Svarsalternativen framgår av bilaga 3, tabell 1, till denna anvisning.

Observera att undantag som beslutats enligt bilaga 3, avsnitt D, del II, punkt 4b inte ska rapporteras här.

Observera att om minskning gjorts både för utgående dricksvatten och dricksvatten hos användare ska parametern rapporteras på respektive post (49 och 51) med sin procent-sats på respektive post (50 och 52).

50) Minskning (%) för parameter på utgående dricksvatten

Här rapporteras hur stor minskning för respektive parameter, som myndigheten har fattat beslut om. Om en parameter undantas helt blir minskningen 100. Om inget beslut om minskning har fattats ska parametern inte rapporteras, dvs 0 (noll) kan inte rapporteras.

Exempel: Alla dricksvattenundersökningar för utgående dricksvatten har under tre år bedömts som tjänligt med halter som är lägre än 60 procent av värdet som anges i bilaga 2

till SLVFS 2001:30 för parametern järn. Kontrollmyndigheten beslutar att minska undersökningsfrekvensen för parametern järn i den normala undersökningen för utgående dricksvatten med 50 procent jämfört med dricksvattenföreskrifterna. Uppgiften som rapporteras är Järn (post 49) och 50 (post 50).

Exempel: Alla dricksvattenundersökningar för utgående dricksvatten och dricksvatten hos användare har under tre år bedömts som tjänligt med halter som är lägre än 30 procent av gränsvärdet som anges i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 för parametern järn. Kontrollmyndigheten beslutar att järn inte behöver analyseras i den normala undersökningen varken för utgående dricksvatten eller för dricksvatten hos användare. Uppgifterna som rapporteras är Järn (post 49 och 51) och 100 (post 50 och 52).

51) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på dricksvatten hos användaren

Här rapporteras de beslut som myndigheten har fattat enligt 12 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Det vill säga om man fattat beslut om minskad undersökningsfrekvens eller borttagning av parametrar för normal eller utvidgad undersökning jämfört med vad som anges i SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt A, B och C, gällande dricksvatten hos användaren.

Förutsättningarna för minskning av undersökningsfrekvensen och borttagning av parametrar framgår av SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt D, del II.

Svarsalternativen framgår av bilaga 3, tabell 2, till denna anvisning.

Observera att undantag som beslutats enligt bilaga 3, avsnitt D, del II, punkt 4b inte ska rapporteras här.

Observera att om minskning gjorts både för utgående dricksvatten och dricksvatten hos användare ska parametern rapporteras på respektive post (49 och 51) med sin procent-sats på respektive post (50 och 52).

52) Minskning (%) för parameter på dricksvatten hos användaren

Här rapporteras hur stor minskning för respektive parameter, som myndigheten har fattat beslut om. Om en parameter undantas helt blir minskningen 100. Om inget beslut om minskning har fattats ska parametern inte rapporteras, dvs 0 (noll) kan inte rapporteras.

Exempel: Alla dricksvattenundersökningar hos användare har under tre år bedömts som tjänligt med halter som är lägre än 60 procent av värdet som anges i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 för parametrarna järn och mangan. Kontrollmyndigheten beslutar att minska undersökningsfrekvensen för parametrarna järn och mangan i både den normala och utvidgade undersökningen hos användare med 25 procent jämfört med dricksvattenföreskrifterna. Uppgifterna som rapporteras är Järn (post 51) och 25 (post 52) och Mangan (post 51) och 25 (post 52).

Exempel: En dricksvattentäkt ligger i ett område där verksamhetsutövaren i faroanalysen har konstaterat att inga bekämpningsmedel har använts eller påvisats under fyra år, och uppfyller därmed kravet om att samtliga resultat är lägre än 30 procent av gränsvärdet som

anges i bilaga 2 till SLVFS 2001:30. Kontrollmyndigheten beslutar att bekämpningsmedel inte behöver analyseras i den utvidgade undersökningen hos användare. Uppgifterna som rapporteras är bekämpningsmedel – alla undantagna (post 51) och 100 (post 52).

6.6 Nödåtgärder dricksvatten

Med nödåtgärder menas både kokningsrekommendationer och de tillfällen då konsumenter blir hänvisade av tillhandahållaren av dricksvatten att hämta sitt dricksvatten från tankar, dunkar eller brandposter på utpekade uppställningsplatser, i avvaktan på att dricksvattnet i kranen är användbart igen. Tillhandahållande av dricksvatten via tankar eller dunkar vid vattenbrist räknas också som nödåtgärd. Planerade åtgärder, exempelvis planerade arbeten på distributionsanläggningen, där konsumenterna, i servicesyfte, kan hämta dricksvatten via tankar eller andra behållare ska inte rapporteras.

Tillhandahållande av nödvatten via tank kan vara en åtgärd när föroreningen är av sådan art att den inte går att koka bort t.ex. kemisk förorening, cyanotoxiner etc. Tillhandahållande av vatten via tank etc. som en ren serviceåtgärd i samband med driftstörning är dock inte en nödåtgärd som ska rapporteras.

Observera att nödåtgärder som varar kortare tid 24h ska rapporteras som 1 dygn.

53) Nödåtgärder dricksvatten– datum

Här anges det datumet då en nödvattenåtgärd påbörjas. Det är bara nödåtgärder under det aktuella året, dvs. med datum 2022-01-01 – 2022-12-31, som ska rapporteras. Om åtgärderna sträcker sig över ett årsskifte rapporteras detta som en nödåtgärd det första året (avslutad 2022-12-31) och en nödåtgärd det andra året (påbörjad 2023-01-01).

Exempel 1: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juni. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Datum som rapporteras är 2022-06-01.

Exempel 2: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juni. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. Det datum som rapporteras är 2022-06-01.

Exempel 3: Vid lagning av en vattenläcka i en distributionsanläggning den 4 september råder osäkerhet om lagningen har kunnat utföras på ett hygieniskt betryggande sätt. Tillhandahållaren av dricksvatten väljer att gå ut med en kokningsrekommendation ”för säkerhets skull” samma dag. Ett antal mikrobiologiska prov tas och kokningen hävs när analysresultaten visat att dricksvattnet är utan anmärkning den 11 september. Det datum som rapporteras är 2022-09-04

Exempel 4: En skola är belägen på landsbygden och har en egen dricksvattentäkt. Under en torr sommar sinar den borrhade brunnen. Skolförvaltningen ser till att dricksvatten levereras i tankar till skolan. Tankvattenförsörjningen påbörjas vid skolstarten den 15 augusti. Det datum som rapporteras är 2022-08-15.

54) Nödåtgärder orsak

Här anges vad som orsakat nödåtgärden.

Svarsalternativ:

- Konstaterade kvalitetsproblem
- Förebyggande åtgärd
- Vattenbrist

I exempel 1 och 2 ovan anges svarsalternativ "Konstaterade kvalitetsproblem". I exempel 3 ovan anges "Förebyggande åtgärd". I exempel 4 ovan anges "Vattenbrist".

55) Nödåtgärder dricksvatten

Här anges vilken typ av nödåtgärd som vidtagits.

Svarsalternativ:

- Kokningsrekommendationer
- Tillhandahållande av nödvatten via tank

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen vattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt. Ägaren till vårdhemmet uppmanar samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Problemet åtgärdas men efter fyra månader upptäcks samma fel, denna gång i egenkontrollen. Återigen uppmanas användarna att koka dricksvattnet. För anläggningen rapporteras två nödåtgärder. För båda fallen anges "Kokningsrekommendation" som åtgärd.

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt. Ägaren till vårdhemmet uppmanar samtliga användare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. För anläggningen rapporteras en nödåtgärd. "Tillhandahållande av nödvatten via tank" anges som åtgärd.

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt med råvatten från en ytvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks cyanotoxiner över riktvärdet i dricksvattnet och det bedöms som osäkert att använda. Ägaren till vårdhemmet uppmanar samtliga användare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. För anläggningen rapporteras en nödåtgärd. "Tillhandahållande av nödvatten via tank" anges som åtgärd.

Observera att när samma händelse ger upphov till både kokning och nödvatten via tank ska bara kokningen rapporteras. Samma händelse ska alltså inte rapporteras både som

kokningsrekommendation och tillhandahållande av nödvatten via tank. Detta för att undvika dubbel rapportering av nödgärder.

Exempel.

Vid en läcklagning kan man inte garantera att arbetet görs under hygieniska förhållanden så man väljer att omedelbart gå ut med kokningsrekommendation i förebyggande syfte. Prov tas för mikrobiologisk undersökning. Två dagar senare kommer resultatet från undersökningarna som bekräftar att det finns förhöjda halter mikroorganismer i proven. Det finns alltså konstaterade kvalitetsproblem. Kokningsrekommendationerna kvarstår och man väljer också att sätta ut nödvattentankar i vissa områden. Kokningsrekommendationen gäller alla som tillhandahålls dricksvattnet. Nödvattentankarna gäller områden som motsvarar ungefär en tredjedel av alla som tillhandahålls dricksvattnet.

Samma händelse ger alltså upphov till flera åtgärder (kokningsrekommendation och nödvattentankar) och åtgärderna har flera orsaker (förebyggande och konstaterade kvalitetsproblem). Vid rapportering ska "worst case" anges dvs. orsak till nödatgärder är konstaterade kvalitetsproblem, åtgärd är kokningsrekommendation och det startdatum som ska anges är det datum när man gick ut med kokningsrekommendation i förebyggande syfte. Antal berörda konsumenter är alla som omfattas av kokningsrekommendationen.

56) Nödatgärder dricksvatten – antal dygn

Antalet dygn som nödatgärden varade.

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i vattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juli. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Rekommendationen varar till och med den 4 juli, dvs. fyra dygn. I rapporteringen anges 4.

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i vattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juli. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. Rekommendationen varar till och med den 4 juli, dvs. fyra dygn. I rapporteringen anges 4.

Exempel: En stad med 25 000 invånare försörjs med dricksvatten från ett ytvattenverk. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i vattnet och det bedöms som otjänligt den 1 december 2022. Dricksvattenproducenten uppmanar redan samma dag samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Rekommendationen varar till och med den 15 januari 2023. Under 2022 varar kokningsrekommendationen i 31 dygn. I rapporteringen anges 31.

57) Nödåtgärder dricksvatten – berörda konsumenter

Om en nödåtgärd vidtagits ska antalet berörda konsumenter anges. Ibland omfattas hela dricksvattenanläggningen av åtgärden och i andra fall bara delar av den.

Exempel: En stad med 25 000 invånare försörjs med dricksvatten från ett ytvattenverk. Vid en dricksvattenläcka kommer avloppsvatten in i delar av distributionsanläggningen. Dricksvattenläckan uppstod i ett mindre bostadsområde i vilket det bor 1500 personer. Det förorenade dricksvattnet har bara spridits in i bostadsområdet. Dricksvattenproducenten rekommenderar de boende i området att koka dricksvattnet. I rapporteringen anges 1500.

Exempel: Vid en läcka på en distributionsanläggning förorenar avloppsvatten dricksvattnet. En hel stad med 25 000 invånare påverkas. Kokningsrekommendation utfärdas för hela staden. Efter 14 dygn kan kokningsrekommendationen begränsas så att den bara gäller 10 000 invånare och efter ytterligare 14 dygn kan kokningsrekommendationen begränsas till 5 000 invånare. Dessa 5000 har kokningsrekommendation i ytterligare 6 dygn. Den totala tiden för kokningsrekommendationen var 34 dygn. Antalet berörda beräknas då som ett genomsnitt för hela kokningsperioden.

Genomsnittet beräknas enligt följande:

$((14 \text{ dygn} \times 25\,000 = 350\,000) + (14 \text{ dygn} \times 10\,000 = 140\,000) + (6 \text{ dygn} \times 5000 = 30\,000)) / 34 = 15\,294$, vilket avrundas till 15 300.

Bilaga 1 – Anläggningstyper

Indelningen av livsmedelsanläggningar sker i fyra nivåer. Den fjärde nivån finns bara för vissa anläggningar. Observera att det som står inom parentes inte ska ingå i namnet i XML-filen.

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
Livsmedelstillverkning	Industriell tillverkning	Livsmedelsindustri utan animalisk produktion	Kvarnar och siloanläggningar
			Ötillverkning
			Vin av druvor
			Vin av frukt
			Sprit
			Övriga drycker
			Bagerier
			Vegetabiliska oljor och matfetter
			Sylt, saft och marmelad
			Kex, kakor
			Tillverkning av övriga mjölprodukter
			Industriell tillverkning med vegetabiliska livsmedel som råvara
			Beredning av hållbarhetsbehandling av frukt, bär och grönsaker
Snustillverkning			
Livsmedelstillverkning	Industriell tillverkning	Tillverkning av färdiglagad mat	
Livsmedelstillverkning	Produktion av animaliska livsmedel	Köttanläggningar	Kött från tama hov- och klövdjur
			Kött från fjäderfä och hardjur
			Kött av hägnat vilt
			Kött av frilevande vilt
			Malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött
			Köttprodukter
			Utsmält djurfett och fettgrevar
			Behandlade magar, blåsor och tarmar
			Gelatin
			Kollagen
			Högförädlade produkter

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
Livsmedelstillverkning	Produktion av animaliska livsmedel	Fiskanläggningar	Hantering av obearbetad fisk (slakt av fisk)
			Helkonservering (steril)
			Halvkonservering (kylkonserver, t.ex. marinering, sillinläggning)
			Fermenterade produkter (t.ex. surströmming)
			Rökta och gravade produkter
			Torkade och lutade produkter
			Stekt fisk (färdiglagad mat med fisk)
			Fisklager
			Övriga fiskanläggningar
Livsmedelstillverkning	Produktion av animaliska livsmedel	Mjolkproduktanläggningar	Invägning och behandling av mjölkråvara
			Konsumtionsmjölk och konsumtionsgrädde
			Flytande, fermenterade mjölkprodukter
			Smör och matfett
			Mjöl- och vasslepulver samt koncentrat
			Halvmjuk- och mjuk ost (inkl färskost)
			Halvhård- och hård ost
			Bitning, rivning, skivning, tärning av hårdost (och injicering av smakämnen i lagrad hårdost)
			Bitning av dessertost (och tillsättning av smakämnen i dessertost)
			Mognadslagring och kylförvaring
			Mjolkproduktlager
Övriga mjolkproduktanläggningar			
Livsmedelstillverkning	Produktion av animaliska livsmedel	Ägganläggningar	Äggproduktanläggning med torkning av äggprodukter

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
			Äggproduktanläggning med våta äggprodukter
			Äggpackeri
			Ägglager
Livsmedelstillverkning	Produktion av animaliska livsmedel	Musselanläggningar	
		Grodgårds- och snäckanläggningar	
		Ompackningsanläggningar	
Livsmedelstillverkning	Tillsatser och processhjälpmedel	Tillverkning endast för livsmedelsindustrin	
		Tillverkning av andra produkter (ej livsmedel)	
Livsmedelshantering	Handel	Butik utan bearbetning eller beredning	
		Butik med beredning och/eller bearbetning av råa animalier	
		Butik med beredning och/eller bearbetning utan råa animalier	
		Butik med försäljning av oförpackade livsmedel utan beredning eller bearbetning	
Livsmedelshantering	Storhushåll	Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel	
		Produktionsanläggning med endast vegetabilier	
		Produktionsanläggning med utskick av livsmedel (anläggning som i huvudsak levererar livsmedel till andra företag; hantering av råa animalier är möjlig)	
		Monteringsanläggning (hantering av råa produkter förekommer men de är i huvudsak prefabricerade)	
		Serverings- och motagningsanläggning	

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
Livsmedelshantering	Vård och omsorg (barn under 5 år, nedsatt immunförsvar, allergi, förskolor, sjukhus, vårdhem)	Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel Monteringsanläggning (beredning från pre-fab.) Serverings- och mot-tagningsanläggning Distribution (hem-tjänst)	
Livsmedelshantering	Huvudkontor	Huvudkontor - handel Huvudkontor - storhus-håll Huvudkontor - distri-bution	
Livsmedelshantering	Distribution och lager-hållning	Kyl- och fryshus (god-kända enligt 853-an-läggningar, råvaruhan-del) Fristående kyl- och fryshus (temp. krav enligt 853, lagring av animaliska livsmedel) Grossister Skeppshandelslager Tullager Transportörer Övriga	
Livsmedelshantering	Mobil verksamhet	Produktionsanläggningar med beredning och/eller bearbetning Endast försäljning av förpackade livsmedel Försäljning av oförpackade livsmedel Livsmedelsautomater (vendingmaskiner) Tåg Luftfartyg	
Dricksvatten	Allmänna dricksvatten-anläggningar ⁶	Vattenverk som försörjs av ytvatten Vattenverk som försörjs av ytvattenpåverkat grundvatten Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten	

⁶ som omfattas av Lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
		Distributionsanläggning (ej eget vattenverk)	
Dricksvatten	Övriga dricksvattenanläggningar	Vattenverk som försörjs av ytvatten	
		Vattenverk som försörjs av ytvattenpåverkat grundvatten	
		Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten	
		Distributionsanläggning (ej eget vattenverk)	
Övrig	Mobil anläggning registrerad på annan myndighet		
	Anläggning som inte behöver registreras på myndigheten		
	Oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering		

Bilaga 2 – Rapporteringspunkter

A	Administrativa krav
A01	Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
A02	Riskvärdering och godkännande av nya livsmedel (Novel foods)
A03	Registrering av skyddade beteckningar
A04	Anmälan om framställning/produktion, beredning, import eller förvaring av ekologiska produkter
A05	Godkännande av naturligt mineralvatten
A06	Godkännande av genetiskt modifierade organismer, GMO
A07	Anmälan och tillståndskrav för vissa livsmedel för särskilda grupper
A08	Godkännande av hälsopåståenden
A09	Godkännande av särskilda ingredienser.
A11	Anmälan om fri från
A99	Övriga krav

B	Allmän livsmedelsinformation
B01	Allmänna krav och skyldigheter
B02	Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
B03	Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration
B04	Frivillig livsmedelsinformation
B99	Övrig livsmedelsinformation.

C	Särskild märkning och information
C01	Nyckelhålmärkning
C02	Näringspåståenden
C03	Hälsopåståenden
C04	Märkning av livsmedel innehållande GMO
C05	Särskild märkning av kosttillskott
C06	Bestrålade livsmedel
C07	Information till konsumenter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten
C08	Ursprungsmärkning av honung
C09	Märkning och presentation inom vinsektorn
C10	Definition, beskrivning, märkning och presentation av spritdrycker
C11	Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter
C99	Övrig särskild märkning och information.

D	Skyddade beteckningar
D03	Ursprungsbeteckning och geografisk beteckning inom vinsektorn
D04	Traditionella uttryck inom vinsektorn
D05	Geografiska beteckningar för spritdrycker.
D06	Kontroll av produktspecifikation före utsläppande på marknaden
D07	Kontroll av överensstämmelse mot produktspecifikation – tillverkare

D	Skyddade beteckningar
D08	Marknadskontroll
D09	Garanterad traditionell specialitet (GTS) - övrig kontroll
D10	Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB) – övrig kontroll

E	Handelsnormer
E01	Kött av nötkreatur som är yngre än tolv månader
E02	Kategorier av vinprodukter
E03	Mjök och mjölkprodukter
E04	Mjök avsedd som livsmedel enligt KN-nummer 0401
E05	Produkter från fjäderfäsektorn
E06	Ägg från höns av arten Gallus gallus
E07	Bredbara fetter
E08	Beskrivningar och definitioner avseende olivolja och olja av olivoljeprodukter
E09	Frivilliga förbehållna begrepp inom jordbrukssektorn
E10	Handels- och marknadsnormer för fiskeri- och vattenbruksprodukter.

F	Varustandarder
F01	EU-gemensamma varustandarder
F02	Utvinning och saluförande av naturligt mineralvatten och källvatten
F03	Nationella varustandarder

G	Livsmedel för särskilda grupper
G01	Modersmjölksersättning och tillskottsning
G02	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
G03	Livsmedel för speciella medicinska ändamål
G04	Komplett kostersättning för viktkontroll.

H	Spårbarhet
H01	Allmänna bestämmelser om spårbarhet
H02	Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung
H03	Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött
H04	Identifieringsmärkning av produkter av animaliskt ursprung
H05	Identifikationsmärkning av livsmedelspartier
H06	Information om tillverkningsdatum och datum för infrysning för livsmedel av animaliskt ursprung
H07	Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
H08	Upptagningsområde för musslor
H09	Journalföring och märkning med producentkod för ägg
H10	Identifiering av djur och uppgifter från jordbruksanläggningen (FCI) vid slakt
H11	Ursprungsmärkning av nötkött
H12	Spårbarhetskrav för groddar och frön avsedda för produktion av groddar
H13	Spårbarhetskrav för GMO

H	Spårbarhet
H14	Ekologisk marknadskontroll i detaljhandel.

I	Särskilda ingredienser och processhjälpmedel
I01	Livsmedelstillsatser
I02	Aromer inklusive rökaromer
I03	Enzymer
I04	Berikning
I05	Vitaminer, mineralämnen och former av dessa som får tillsättas livsmedel inbegripet kosttillskott.

J	Grundförutsättningar, hygien
J01	Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
J02	Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
J03	Hygien före, under och efter processen
J04	Personlig hygien
J05	Utbildning i hygien och arbetsmetoder
J06	Bekämpning av skadedjur
J07	Vattenförsörjning
J08	Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
J09	Material i kontakt med livsmedel (FCM)
J99	Övriga grundförutsättningar.

K	HACCP-baserade förfaranden
K01	Faroanalys och kritiska stympunkter
K02	Mikrobiologiska kriterier för livsmedel
K03	Läkemedelsrester
K04	Bekämpningsmedelsrester
K05	Främmande ämnen
K06	Allergena kriterier.
K07	Akrylamid i livsmedel

L	Specifika hygienkrav på egenkontroller
L01	Värmebehandling av livsmedel som släpps ut i hermetiskt slutna behållare
L02	HACCP-baserade förfaranden som garanterar att djur som tas emot på slakteriets område är rena
L03	Kontroll av information från livsmedelskedjan (FCI) i slakterier
L04	Hälsonormer för musslor
L05	Hälsonormer för fiskeriprodukter
L06	Egenkontroller av obehandlad mjölk och råmjölk i samband med hämtning
L07	Egenkontroller av mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter
L08	Analyspecifikationer för äggprodukter
L09	Krav för utsmält djurfett
L10	Gränsvärden för restämnen i gelatin och kollagen.

L	Specifika hygienkrav på egenkontroller
L11	Krav för ägg

M	Handel inom EU, import och export
M01	Salmonellagarantier vid införsel
M02	Utförsel av vissa fiskarter som fångats i Östersjön, Väneren eller Vättern
M03	Importförbudna vegetabilier och animalier
M04	Importerade vegetabiliska livsmedel som omfattas av krav på gränskontroll
M05	Godkännande av vissa tredjeländers kontroller före export av vissa livsmedel avseende mykotoxiner
M06	Import av groddar och frön för groddning
M07	GMO-kontroll vid import av ris från USA
M08	Allmänna bestämmelser och övriga regler om import
M09	Exportkontroll.

N	Dricksvattenanläggningar
N01	Anmälan om betydande ändringar
N02	Allmänna hygienregler
N03	Faroanalys
N04	Kritiska stympunkter
N05	Råvatten
N06	Mikrobiologiska säkerhetsbarriärer
N07	Larm
N08	Distributionsanläggningar
N09	Kvalitetskrav
N10	Regelbundna undersökningar
N11	Utredning vid problem
N12	Åtgärder vid problem
N13	Information om dricksvattenkvalitet till konsumenter
N14	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.
N99	Övrigt

O	Övrigt
O01	Andra krav i livsmedelslagstiftningen/övriga regler.

P	Operativa mål
P18	Mikrobiologiska risker i dricksvatten (operativt mål 1, 2020-22)
P19	Kemiska risker och Cyanotoxiner i dricksvatten (operativt mål 2)
P20	Skötsel och underhåll av reservoarer (operativt mål 3)
P21	Rätt fisk (operativt mål 4)
P22	Spårbarhet kött (operativt mål 5)
P23	Spårbarhet ägg (operativt mål 6)
P24	Ekologiska Varor (operativt mål 7)

P	Operativa mål
P25	Information om allergener (operativt mål 8)
P26	Uppgifter om ingredienser (operativt mål 9)
P27	Gränshandel kött (operativt mål 10)
P28	Tillsatser – renhet (operativt mål 11)
P29	Tillsatser - användning, spårbarhet, Halt, korrekt märkning (operativt mål 12)
P30	Kaffe – akrylamid (operativt mål 13)
P31	Kaffe – mykotoxin (operativt mål 14)
P32	Akrylamid i barnmat (operativt mål 15)
P33	Tungmetaller och mykotoxin i mjöl (operativt mål 16)
P34	Saffran (operativt mål 17)
P35	Handel med fet fisk från östersjön och de stora sjöarna (operativt mål 18)
P36	Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott (operativt mål 19)
P37	Listeria i fiskprodukter och charkuterivaror (operativt mål 21)

Bilaga 3 – valbara parametrar till informationspost 49 och 51

Tabell 1. Parametrar - utgående dricksvatten (post 49)

Mikrobiologiska parametrar
Odlingsbara mikroorganismer vid 22°C
Koliforma bakterier

Kemiska och radioaktiva parametrar
Färg
Järn
Klor, total aktiv
Nitrit
pH
Temperatur
Turbiditet

Tabell 2. Parametrar - dricksvatten hos användare (post 51)

Mikrobiologiska parametrar
Aktinomyceter
Odlingsbara mikroorganismer vid 22°C
Odlingsbara mikroorganismer vid 36°C
Långsamväxande bakterier
Clostridium perfringens
Intestinala enterokocker
Koliforma bakterier
Mikrosvamp
Pseudomonas aeruginosa

Kemiska och radioaktiva parametrar
Akrylamid
Aluminium
Ammonium
Antimon
Arsenik
Bekämpningsmedel – enskilda
Bekämpningsmedel – alla undantagna
Bensen
Bens(a)pyren
Bly
Bor
Bromat

Kemiska och radioaktiva parametrar
Cyanid
Epiklorhydrin
1,2-dikloreten
Fluorid
Färg
Indikativ dos
Järn
Kadmium
Kalcium
Klorid
Konduktivitet
Koppar
Krom
Kvicksilver
Lukt
Magnesium
Mangan
Natrium
Nickel
Nitrat
Nitrit
Oxiderbarhet
pH
Polycykliska aromatiska kolväten (PAH)
Radon
Selen
Smak
Sulfat
Tetrakloreten och trikloreten
Total alfaaktivitet
Total betaaktivitet
Totalt organiskt kol (TOC)
Trihalometaner (THM) – totalt
Tritium
Turbiditet
Vinylklorid