

FREDAGEN DEN 28 MAJ

KontrollNytt

NYHETSREVY FÖR LIVSMEDELSKONTROLLEN I SVERIGE





Hemarbete och framtid	3
Kontroll av kontaktmaterial behöver byggas upp	4
Ny riskklassningsmodell kommer snart	5
Ny modell för att följa upp kontrollen	6
Dags för operativa mål 2023-25 och resultat för 2020	7
Lättare att sälja vildsvinskött	8
Insekter som livsmedel	9
Enklare att sälja små mängder primärprodukter	10
Sante F tittar närmare på Sveriges kontroll av fusk och	11
Nu är efterhandsdebitering möjlig	12
Ny lag om anonyma inköp från 1 april	13
Förbättrad rekrytering och kompetensutveckling inom revisionssystemet	13
Två nya MSB-finansierade projekt ska stärka krisberedskapen	14
Fyll i följesedlar rätt, bidra till värdefull kunskap	14
Dricksvatten – samordnat kontrollprojekt 2021	15
Livsmedelsverket har flyttat till nytt huvudkontor	16
På utbildningsfronten	17



Hemarbete och framtid

Nu är våren äntligen här igen. Jag tillhör dem som har arbetat hemifrån i ett drygt år. Det har på det stora hela fungerat bra men jag ser verkligen fram emot att vaccinationerna ska bli färdiga så att vi kan återgå till en lite mer vanlig vardag där vi kan ses fysiskt.

Sedan kommer inte allt att bli som det var före Corona och det är, tänker jag, som det ska. Vi måste ta till vara på de lärdomar som vi har fått av denna kris.

Det handlar om lärdomar kring vår arbetsvardag. Vi har alla blivit mycket mer vana med digitala möten och att använda digitala verktyg. Jag tror att fler kommer att utnyttja möjligheterna att arbeta hemifrån då och då. Jag tror att vi inte kommer att resa lika mycket i jobbet som tidigare och att vi i högre grad kommer att blanda mellan fysiska och digitala möten. Kanske kan vi bli än bättre på att nyttja digitala verktyg även när vi bedriver livsmedelskontroll?

Det handlar dock även om att ta vara på våra lärdomar inför nästa kris. Vi ska ta med oss det som fungerade bra och arbeta vidare med de frågor som fungerade

mindre bra. Vi bör även leka med följande tankar. Hur hade vi hanterat krisen om covid-19 hade spritts via livsmedel? Har vi de strukturer och planer på plats som behövs när den livsmedelsrelaterade krisen kommer? Här tror jag att det finns utrymme för förbättringar. Livsmedelsverket har fått två projekt godkända av Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB) som båda syftar till att öka förmågan hos kontrollmyndigheterna att agera mer självständigt, riskbaserat och samordnat vid en kris. Tanken är helt enkelt att vi, när nästa kris kommer, ska vara beredda och bättre rustade att hantera krisen.

För oss på Livsmedelsverket är det nu fullt fokus på att fortsätta allt det som påbörjats med att utveckla landets livsmedelskontroll. Vi arbetar bland annat med den nya riskklassningsmodellen, att ta fram nya operativa mål för kontrollen, att ta fram en uppföljningsmodell, inklusive indikatorer, som beskriver hur kontroll bedrivs enligt god kontrollsed. Nu ska vi ”bara” slutföra arbetet och verka för att det får genomslag runt om i Kontrollsverige.

En annan ny och spännande fråga är att från halvårsskiftet kommer livsmedelslagen att även komplettera EU:s kontaktmateriallagstiftning och det införs bestämmelser om kontrollen av kontaktmaterialföretagare. På Livsmedelsverket håller vi på med att ta fram en plan för hur dessa nya kontrollområde bäst kan införas i Sverige. Ambitionen är att vi ska skynda långsamt och successivt bygga upp en kontrollorganisation.

Vi kommer att behöva prata mer om alla dessa frågor på framtida möten. Hur och när dessa möten ska hållas får vi dock återkomma om.

För att återknyta till det jag började med, så hoppas jag verkligen att vi efter sommaren kan gå tillbaka till en mer vanlig vardag där vi inte hela tiden behöver tänka på fysisk distansering och annat. Innan dess har vi dock framför oss en sommar, som jag hoppas blir både lång och skön.

Kristina Ohlsson

Chef för Styrning och vägledning, Livsmedelsverket

Kontroll av kontaktmaterial behöver byggas upp

Allt material som är avsett att komma i kontakt med ett livsmedel kallas för kontaktmaterial eller FCM (Food Contact Material). Det kan handla om livsmedelsförpackningar, kokkärl, koppar, muggar, tallrikar, bestick och matlådor – ja faktiskt allt som är avsett att komma i kontakt med livsmedel räknas som kontaktmaterial.

Enligt förslag från regeringen ska livsmedelslagens tillämpningsområde från och med den första juli i år utvidgas till att även gälla kontaktmaterial. Det är kommunerna som är utpekade som kontrollmyndighet med ansvar för att bedriva operativ kontroll av verksamheter som tillverkar, förädlar, importerar och distribuerar kontaktmaterial. Motsvarande kontroll vid livsmedelsanläggningar ska utföras av de kontrollmyndigheter som i dag ansvarar för den ordinarie livsmedelskontrollen vid anläggningarna. Förslaget är överlämnat till riksdagen och förväntas antas i maj.

Vad behöver kommunerna göra?

Livsmedelsverket kommer att stödja kontrollen och ser just nu över hur kontrollmyndigheter kan förbereda sig inför den kommande kontrollen.

- Myndigheterna skulle kunna förbereda sig genom att inventera vilka kontaktmaterialverksamheter som finns i kommunen och planera för att vid behov inledningsvis kunna utföra en händelsestyrd kontroll, säger Sara Babakirad, ämneskordinator på Livsmedelsverket. Kontrollen av verksamheterna är tänkt att finansieras genom avgifter som ska tas ut i efterhand. Kontrollmyndigheterna kommer att behöva ta fram en taxa och fastställa denna innan de kan ta betalt.

I samband med ändringarna i livsmedelslagen ses även annan nationell lagstiftning över. Den planerade återkommande kontrollen av kontaktmaterialverksamheter kommer att styras av Livsmedelsverkets nya riskklassningsmodell. Se nästa artikel.

Registrering av verksamheter inom kontaktmaterial

Det finns idag ingen registreringsplikt för kontaktmaterialverksamheter, på samma sätt som det finns för

livsmedelsanläggningar. Däremot finns det bestämmelser i förordning (EU) 2017/625 som innebär att kontrollmyndigheterna ska upprätta en förteckning över aktörer och hålla den uppdaterad. Det framgår vilka uppgifter aktörerna ska lämna in och Livsmedelsverket utreder nu vilka ytterligare uppgifter som kommer att behövas för kontrollen.

Nationell kontrollgrupp

Livsmedelsverket vill bygga upp kompetensen tillsammans med kontrollmyndigheterna och kommer därför att bilda en mindre nationell kontrollgrupp. Gruppen kommer att utföra kompetenshöjande insatser, som digitala studiebesök hos kontaktmaterialföretag, för att sedan komma igång med kontroll av verksamheter. De erfarenheter och lärdomar som kontrollgruppen samlar in kommer sedan att införas i Livsmedelsverkets vägledningar, som troligen kommer att finnas på plats från senare delen av 2022. Vägledningarna kan övriga kontrollmyndigheter då använda sig av i sin riskklassade planerade kontroll.

[Läs propositionen här](#)

[Mer information om ändringarna och om vad som händer](#)

Har du frågor kan du kontakta oss på: fcm@slv.se



Ny riskklassningsmodell kommer snart

Livsmedelverket arbetar just nu med att göra om riskklassningsmodellen för livsmedelsanläggningar i leden efter primärproduktion. Målet är att en ny riskklassningsmodell ska gälla från och med 2024.

Det arbete som sker utgår från att den nya modellen ska vara anpassad till de krav som ställs på myndighetsrapportering till EU. Modellen ska även ta hänsyn till kontrollförordningen (EU) 2017/625 och kommer därför att ge möjlighet till reducerad kontrollfrekvens genom tredjepartscertifiering. Men den ska också se till att kontrollen sker med lämplig riskbaserad frekvens för att upptäcka bedrägligt eller vilseledande förfarande.

Ny föreskrift tas fram

För att få en mer enhetlig tillämpning av riskklassningen kommer en föreskrift att tas fram som gör det obligatoriskt för kontrollmyndigheterna att ha en riskklassningsmodell som bygger på samma grundprinciper som den modell som Livsmedelverkets kommer att föreslå. Modellen kommer också att möjliggöra att en riskbaserad kontroll utförs på verksamheter som tillverkar och distribuerar material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Se artikeln ovan.

Idag är många livsmedelsanläggningar svåra att placera in i ”familjer” eftersom de bedriver en mix av olika aktiviteter. Den nya riskklassningsmodellen tar hänsyn till detta genom att den utgår från alla aktiviteter som bedrivs i verksamheten och de produktgrupper som hanteras och omfattas av särskild lagstiftning.

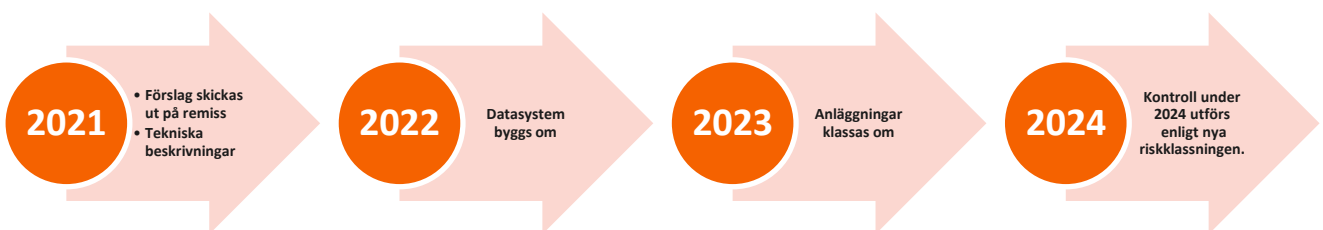
- Informationen från den nya riskklassningen kommer ge underlag för kontrollplaner, checklistor, uppföljningar med mera, säger Lina Calleman, projektledare och statsinspektör på Livsmedelsverket. Kontrollen kan riktas till områden där den har mest effekt och den nya modellen ger kontrollmyndigheten en bättre helhetsbild av verksamheterna och kontrollbehovet. Kontrollbehovet kommer att uttryckas i en frekvens, det vill säga det antal kontroller som en anläggning ska ha under ett femårsintervall.

Riskbaserad och likriktad kontroll

Tillsammans ger modellen och föreskriften förbättrade förutsättningar för att styra och följa upp kontrollen och den kommer att underlätta för kontrollmyndigheterna att uppfylla kravet på en riskbaserad offentlig kontroll som är verkningfull och som sker med en regelbunden frekvens. Vi får också ökad möjlighet att likrikta kontrollen i hela landet.

- I oktober och november **2021**, förslaget skickas ut på remiss.
- Under hösten **2021** tas tekniska beskrivningar fram.
- Under **2022** byggs datasystemen om. Livsmedelverket tar fram vägledningmaterial och utbildningar.
- Under **2023 kan** anläggningar klassas om.
- Kontroll under **2024** utförs enligt nya riskklassningen.

[Läs mer om riskklassningsarbetet.](#)



Ny modell för att följa upp kontrollen

En fördjupad och tydligare uppföljning av livsmedelskontrollen byggs nu upp. I samband med att den nya riskklassningsmodellen införs kommer också uppföljningen av livsmedelskontrollen att få en fördjupad betydelse.

Modellen för den nya uppföljningen görs med utgångspunkt i att granska hur väl den svenska livsmedelskontrollen uppfyller lagstiftningen och syftena med den. Arbetet grundas på de ledord för kontrollen som finns inom god kontrollsed.

När kontroll utförs enligt god kontrollsed och på bästa möjliga sätt är den:

- **Verkningsfull.** Kontrollen åstadkommer ett resultat enligt lagstiftningens syfte och mål.
- **Riskbaserad.** Den kontroll som har störst betydelse för konsumenternas hälsa och intressen prioriteras.
- **Rättssäker.** De behöriga myndigheternas arbete utgår ifrån och verkar inom lagstiftningens ramar. Enskildas rättigheter och skyldigheter respekteras och värnas.
- **Enhetlig och likvärdig.** Arbets sättet är enhetligt och ger ett likvärdigt resultat. Kontrollen som genomförs följer stegen i kontrollprocessen.
- **Tydlig.** Kontrollen är tydlig gentemot de livsmedelsföretag som kontrolleras i allt från vad man kontrollerar till vilka krav som ställs på företagaren om avvikelser upptäcks.
- **Objektiv.** De bedömningar som görs i kontrollen är sakliga och opartiska. Varje beslut vilar alltid på ett sakligt underlag.
- **Systematisk.** Kontrollen följer en given metod där varje steg genomförs och ger ett enhetligt arbetssätt.

Hur väl kontrollen når upp till ledorden och deras respektive betydelse blir ett mått på hur bra kontrollen fungerar, både inom enskilda myndigheter och nationellt för kontrollsystemet i Sverige totalt. Indikatorer tas fram nu under 2021 som kan användas för att

visa hur väl kontrollen fungerar. Med den nya riskklassningsmodellen tillkommer nya möjligheter att också mäta kontrollens utfall på ett mer ingående och rättvisande sätt.

- Tidigare har vi mest kollat andel kontrollerade anläggningar totalt och i de höga riskklasserna, säger Victoria Wahlman, projektledare för uppföljningsprojektet och statsinspektör på Livsmedelsverket. Det kommer följas upp även fortsättningsvis, men vi har dessutom för avsikt att se hur avvikelshanteringen fungerar och även titta på faktorer som indikerar till exempel hur verkningsfullt och riskbaserat kontrollen utförs.

På nationell nivå är det önskvärt att arbetssättet i kontrollen blir mer enhetligt och att utfallet av kontrollen på olika håll i landet blir mer likvärdigt. Det är en viktig fråga, både för konsumenter och för företagare.

En del information och visst underlag som visar att kontrollen fungerar kan tas in via myndighetsrapporteringen. Andra aspekter lämpar sig bättre att följa upp vid revisioner. Uppföljningsmodellen kommer att innefatta uppföljning av kontroll både i primärproduktion och i leden efter primärproduktion. Däremot omfattas inte Livsmedelsverkets kontroller vid till exempel slakterier av denna uppföljning eftersom de anläggningarna följs upp på annat sätt.



Dags för operativa mål 2023-25 och resultat för 2020

Nu pågår arbete på Livsmedelsverket med att ta fram nya operativa mål för livsmedelskontrollen. Både myndigheter och företag har välkomnats att lämna förslag om angelägna områden för kontrollen att titta närmare på via målkontroller. Under året kommer de nya målen att formuleras och under 2022 beslutas de och kommuniceras till berörda myndigheter.

För de operativa mål som gäller nu finns resultat från myndigheternas rapporterade kontroller under 2020. Här kan man ta del av en redovisning av antal utförda kontroller och avvikelser för målen.

Vad som ingår i de respektive målkontrollerna finner du här: [Operativa mål för livsmedelskontrollen 2020-2022](#)

- De resultaten tittar vi också på när vi tar fram de nya målen, eftersom man kan se vissa saker där som är värda att fortsätta fokusera på framöver, säger Victoria Wahlman, statsinspektör på Livsmedelsverket.

För några av målen har det konstaterats en relativt hög andel kontroller med avvikelse och sådana områden är intressanta att fortsätta att ha som mål i någon form. Fortfarande ser vi till exempel att företagare ofta har svårt för att hantera och förebygga kemiska risker som tungmetaller och mykotoxiner.

- Allergener behöver vi uppenbarligen jobba mer med i kontrollen, att det riskerar att bli fel i mer än var åttonde fall när någon ber att få veta muntligen om allergener finns i maten på serveringsställen är oacceptabelt, fortsätter Victoria Wahlman. Vi lär oss mycket genom resultaten från de här kontrollerna om vilka områden som verkar starka och svaga, sett till företagarnas efterlevnad. Den informationen använder vi också när vi gör vägledning och utbildningar för kontrollen och för företag.

Operativa mål 2020-22	Antal kontroller (st)	Antal kontroller med avvikelse (st)	Andel kontroller med avvikelse (%)
Mikrobiologiska risker i dricksvatten - operativt mål 1	158	14	9
Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten - operativt mål 2	110	6	5
Skötsel och underhåll av reservoarer - operativt mål 3	147	24	16
Rätt fisk - operativt mål 4	49	4	8
Spårbarhet kött - operativt mål 5	353	45	13
Spårbarhet ägg - operativt mål 6	1827	40	2
Ekologiska varor - operativt mål 7	43	4	9
Information om allergener - operativt mål 8	5999	755	13
Uppgifter om ingredienser - operativt mål 9	780	196	25
Gränshandel kött - operativt mål 10	8	4	50
Tillsatser - renhet - operativt mål 11	6	1	17
Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning - operativt mål 12	21	2	10
Kaffe - akrylamid - operativt mål 13	23	4	17
Kaffe - mykotoxin - operativt mål 14	16	5	31
Akrylamid i barnmat - operativt mål 15	2	0	0
Tungmetaller och mykotoxin i mjöl - operativt mål 16	13	3	23
Saffran - operativt mål 17	5	1	20
Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna - operativt mål 18	5	0	0
Kosttillskott - fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott - operativt mål 19	7	1	14
Mykotoxin vid spannmålstorkning och lagring - operativt mål 20	132	15	11
Listeria i fiskprodukter och charkuteriprodukter - operativt mål 21	124	27	22
Total	9828	1151	9



Lättare att sälja vildsvinskött

Livsmedelsverket har i mars 2021 lämnat ett förslag till regeringen om nya regler som gör det lättare för jägare att leverera små mängder vildsvin och kött av vildsvin.

I nuläget får jägare inte sälja eller ge bort vildsvin eller kött av vildsvin annat än till vilthanteringsanläggningar. Med de ändringar som föreslås får jägare leverera vildsvin till detaljhandelsanläggningar och särskilt utbildade jägare får leverera kött av vildsvin och vildsvin direkt till konsumenter.

Livsmedelsverkets utgångspunkt är att varken jägare som levererar till detaljhandelsanläggningar eller till konsumenter ska bedömas vara livsmedelsföretagare, i livsmedelslagstiftningens mening, utifrån de mängder vildsvin de föreslås få leverera.

Bakgrunden är att regeringen har gett flera myndigheter i uppdrag att komma med förslag på olika områden för att förenkla omsättningen av vildsvinskött på marknaden. För Livsmedelsverkets del har det handlat om att föreslå upplägg på ett subventionssystem för bland annat trikin- och cesiumprovtagning och att föreslå lättnader i reglerna för jägare som vill leverera vildsvin.

Utgångspunkten har varit att livsmedelssäkerheten ska vara bibehållen. Livsmedelsverkets förslag till nya regler kommer att behandlas av regeringen under våren 2021 och skickas sedan till EU-kommissionen för så kallad notifiering. Då informeras övriga medlemsstater om det svenska förslaget och de får möjlighet att lämna synpunkter. Om förslaget godkänns kan det träda i kraft 2022.

Hur påverkas kommunerna...

Förslaget innebär för kommunala myndigheters del, att vissa detaljhandelsanläggningar kan vilja ta emot vildsvin och sälja vildsvinsprodukter till slutkonsument. Sådan hantering måste företagarna anmäla till sin myndighet innan den startar. Att ta emot visst vilt på en detaljhandelsanläggning är tillåtet redan idag, men med det nya förslaget öppnas alltså denna möjlighet även för vildsvin. Möjligheten gäller enbart primärprodukten vildsvin, det vill säga oavhudade kroppar och inte helt eller delvis styckade köttdelar.

På grund av att vildsvin kan vara trikinbärande och att de i vissa områden kan innehålla höga halter av cesium-137 så kommer det att ställas krav på att mottagande detaljhandelsanläggningar tar ut prover och låter analysera dem för trikinförekomst och vid behov även cesiumhalt. Endast detaljhandelsanläggningar som säljer direkt till slutkonsumenter kommer att få ta emot vildsvin från jägare på detta vis. Anläggningar som säljer sådana produkter vidare till andra livsmedelsföretag måste också i fortsättningen godkännas av Livsmedelsverket.

...och länsstyrelserna?

Jägare som har genomgått en särskild utbildning om bland annat hantering av skjutna vildsvin föreslås få leverera kött av vildsvin och vildsvin direkt till konsumenter. Dessa jägare blir ansvariga för att utföra provtagning och låta analysera proverna för trikinförekomst och vid behov cesiumhalt. Det föreslås att dessa jägare tas upp i ett register hos den länsstyrelse där jägaren är folkbokförd.

Länsstyrelserna föreslås också bli behörig myndighet för att utöva offentlig kontroll av jägare som levererar små mängder vildsvin eller kött av vildsvin till slutkonsumenter. Kontroll av dessa jägare kan utföras vid behov, händelsestyrt. Länsstyrelsen i Skåne föreslås hantera registerföringen för jägare som inte är folkbokförda i Sverige.

- Det här innebär inte att jägaren måste anses vara en livsmedelsföretagare, men det möjliggör snabba åtgärder som behövs i händelse av att exempelvis smittspårning blir aktuellt, säger Victoria Wahlman, statsinspektör på Livsmedelsverket. Under 2021 kommer vi att arbeta vidare med att ta fram och kommunicera vägledning till berörda myndigheter och jägare om de föreslagna föreskrifterna, så att det ska finnas tillgängligt när de förhoppningsvis träder i kraft.

Ta del av nyheten:

[Lättare att sälja vildsvinskött med nya regler](#)

Insekter som livsmedel

Nu är det tillåtet för svenska företag föda upp och sälja insekter som livsmedel under vissa förutsättningar.

Insekter räknas som nya livsmedel enligt förordning (EU) 2015/2283 och får bara säljas eller produceras som livsmedel om de är godkända av EU-kommissionen. Nu har den första insektsarten godkänts för att släppas i EU, mjölmask. Godkännandet gäller bara för just det företag som skickat in ansökan. Men det finns övergångsregler i förordningen som innebär att flera insektsarter får säljas i EU under en övergångsperiod utan särskilt godkännande.

De arter som berörs är mjölmask, hussyrsa, buffalolary, europeisk vandringsgräshoppa, ökengräshoppa, tropisk hussyrsa, drönarpudda från honungsbi och svart soldat-fluga.

Om övergångsreglerna

Det finns två förutsättningar för att de här livsmedlen ska få säljas under övergångsperioden:

1. Livsmedlet har lagligen släppts ut på marknaden i något EU-land senast den 1 januari 2018.
2. En ansökan om godkännande av livsmedlet eller en anmälan av ett traditionellt livsmedel från tredje land har lämnats in till EU-kommissionen senast den 1 januari 2019.

Övergångsreglerna gäller själva livsmedlet. Den som planerar att släppa ut det på marknaden behöver alltså varken själv ha släppt ut det på marknaden tidigare eller vara den som har lämnat in en ansökan/anmälan om att det ska godkännas. Det räcker att någon har gjort det.

Det finns inga separata bestämmelser om insekter i lagstiftningen utöver bestämmelserna om nya livsmedel och övergångsreglerna. Det innebär att företag som föder upp insekter, tillverkar, säljer eller importerar livsmedel som innehåller någon av de tillåtna insektsarterna ska följa samma bestämmelser som alla andra företag i livsmedelskedjan.

Kontrollen av primärproducenter av insekter för livsmedelsändamål kontrolleras av länsstyrelserna. Kommunerna ansvarar för kontrollen i övriga led i livsmedelskedjan. Det gäller både kontroll av avdödning av insekterna, bearbetning och beredning, servering och

återförsäljning. Det innebär att primärproducenter ska vara registrerade hos länsstyrelsen. Övriga livsmedelsföretag ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten.

Läs mer på Kontrollwiki

Nu finns en ny text i Kontrollwiki som förklarar övergångsbestämmelserna, vilka insektsarter som omfattas och vilka regler som gäller för uppfödning, produktion, försäljning av livsmedel med insekter samt import och handel inom EU.

Texten tar också upp riskerna med insekter i livsmedel. Ett särskilt avsnitt handlar om märkning, där Livsmedelsverket ger särskilda rekommendationer för tilläggsmärkning på grund av risk för korsallergier.

Risk för korsallergi

Det finns stor risk för att insekter orsakar korsallergi hos skaldjursallergiker. Därför rekommenderar Livsmedelsverket en tydlig märkning, bland annat en tilläggsmärkning om risken för korsallergi. Observera att dessa rekommendationer gäller under övergångsperioden och att godkännanden av nya livsmedel kan ha särskilda märkningsvillkor.

[Läs mer om insekter på Kontrollwiki.](#)





Enklare att sälja små mängder primärprodukter

Nu finns det ny text på Kontrollwiki som förklarar reglerna om direktförsäljning av små mängder primärprodukter och visst slags kött. Här förklaras också vilka som omfattas av reglerna, var verksamheten ska vara registrerad och vilken kontrollmyndighet som beslutar om vad.

Intresset för att sälja till exempel egna ägg eller egen honung direkt till konsumenter är stort och försäljningen har ökat under pandemin. Många företag och privatpersoner undrar vad som gäller om de vill sälja små mängder primärprodukter, kött av frilevande vilt eller kött av fjäderfä eller hardjur som har vuxit upp och slaktats hos producenten. De undrar också när och var man ska registrera sin anläggning och vilka andra krav som gäller.

Lättare för företag

Reglerna om direktförsäljning av små mängder direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandlare som levererar till slutkonsumenter (till exempel butiker, caféer och restauranger) har kommit till för att underlätta för framför allt små livsmedelsföretag att lättare kunna sälja sina produkter inom närområdet.

Reglerna gäller företag och jägare

Reglerna innebär att en primärproducent med en registrerad primärproduktionsanläggning kan sälja små mängder av sina primärprodukter direkt till konsumenter och, i de allra flesta fall, till lokala detaljhandelsanläggningar som ligger i samma län som producenten eller i angränsande län. Detta utan att försäljningsverksamheten behöver registreras hos kommunen, trots att försäljning till konsumenter enligt livsmedelslagstiftningen inte räknas till primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet. Reglerna handlar om vilka hygienkrav och andra krav som ska följas när en företagare levererar små mängder av sina primärprodukter direkt till konsumenter och lokala detaljhandelsanläggningar.

Reglerna om små mängder gäller också jägare, men Livsmedelsverket anser att en jägare som enbart levererar små mängder frilevande vilt och kött av frilevande vilt direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar till slutkonsumenter inte är att betrakta som livsmedelsföretagare.

Det finns också regler som underlättar för den som föder upp fjäderfä eller hardjur och vill slakta dem på sin egen gård och sälja små mängder kött direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar till slutkonsumenter. En livsmedelsföretagare som uppfyller kriterierna för direktleverans av små mängder kött av fjäderfä och hardjur behöver inte ha ett godkänt slakteri, utan det räcker att registrera anläggningen som en detaljhandelsanläggning. Köttet får dock endast levereras som färskt. Med färskt kött menas att köttet är kylt eller fryst och till exempel vakuumpförpackat. Köttet kan vara styckat eller malet. Att köttet måste levereras som färskt till slutkonsumenter innebär att köttet inte får tillagas eller ingå som ingrediens i ett livsmedel som tillagas i till exempel en restaurang eller i en butik.

Privatpersoner omfattas inte

Med undantag för jägare så omfattas inte privatpersoner av reglerna om direkta leveranser av små mängder. Däremot ansvarar de förstas alltid för att produkterna de säljer eller ger bort är säkra.

[Läs mer om de krav som ska vara uppfyllda vid leveranser av små mängder.](#)

Sante F tittar närmare på Sveriges kontroll av fusk och djurskydd

Under 2021 genomför EU-kommissionens revisionsorgan, SANTE F, två aktiviteter i Sverige, en fact-finding inom området avsiktliga bedrägliga och vilseledande förfaranden och en revision inom djurskyddsområdet. Sverige fick nyligen också en rapport från den revision som gjordes strax före årsskiftet inom området animalisk biprodukter (ABP).

Under våren 2021 genomförde SANTE F en så kallad fact-finding för att se hur Sverige arbetar för att förhindra avsiktliga bedrägliga och vilseledande förfaranden i livsmedelskedjan. En fact-finding skiljer sig från en revision genom att kommissionen inte ger några rekommendationer, även om de bedömer att det finns brister i kontrollsystemet. Efter båda typerna av granskning skrivs en rapport där resultatet framgår och rapporterna publiceras på kommissionens webbplats.

Många myndigheter deltar

Under februari och mars månad pågick förberedelser, bland annat med att svara på det frågeformulär som SANTE F skickar ut inför sina revisioner/fact-findings. Själva fact-findingen pågick under knappt två veckor i april. Många myndigheter deltog - Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen, länsstyrelserna och fyra kommuner.

Avsiktliga överträdelse av bestämmelser som begåtts genom bedrägliga och vilseledande förfaranden kallas emellanåt för fusk, men det kan vara bra att använda den korrekta benämningen för att bättre förstå vad det handlar om. Det är kontroll som vi myndigheter riskbaserat och regelbundet ska utföra utifrån kraven i artikel 9.2 i förordning (EU) 2017/625 (OCR).

Hjälp att bedöma hur vi utför kontroll

På Livsmedelsverket ses fact-findingen som en stor hjälp på vägen. Dels för att vi fått bättre insikt i hur långt vi kommit när det gäller kontroll utifrån artikel 9.2 i OCR och dels för att Sverige så småningom kan få en vägledning från kommissionen kring hur den här typen av kontroll kan utföras på ett bra sätt.

Kommissionens plan är att ta fram en sådan vägledning efter att ha fått input från fact-findings i åtta medlemsstater. Det är många medlemsstater som liksom Sverige antingen inte kommit igång alls eller bara precis startat med att utföra kontroll utifrån artikel 9.2 i OCR och vi har gemensamt en hel del arbete att göra framöver.

SANTE F arbetar, som många andra, på distans vilket innebär en del utmaningar. Vid revisionen i höstas inom området ABP blev det betydligt mer skriftlig kommunikation fram och tillbaka än vi är vana vid under en vanlig revision. Att ha tolkarna i Bryssel, revisorerna på Irland och oss andra på olika platser runt om i Sverige har också varit tekniskt utmanande ibland, men i stort sett har allt fungerat bra tack vare ett gott samarbete – alla berörda har bidragit på ett jättebra sätt.



Nu är efterhandsdebitering möjlig

Den 1 april kom det nya regler för hur kontrollmyndigheterna ska debitera de avgifter för offentlig kontroll och andra verksamheter som hänger samman med kontrollen. Debiteringen ska ske efter det att kontrollen har utförts. Men under en övergångsperiod går det fortfarande att ha kvar den årliga avgiften som tas ut i förskott.

Nu införs efterhandsdebitering för kontrollavgifterna. Reglerna för detta finns i en ny förordning som reglerar de avgifter som ska tas ut för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter. Det här innebär också att den gamla avgiftsförordningen (2006:1166) upphör att gälla. Under en övergångsperiod får dock det gamla systemet med en årlig avgift i början av varje kalenderår finnas kvar.

- Regeringen har bestämt att vi ska ta betalt för kontrollen efter det att den har utförts men för att alla myndigheter ska hinna med att ändra sina system så får den årliga avgiften finnas kvar fram till och med år 2023, säger Alexander Sobestiansky, statsinspektör på Livsmedelsverket. Däremot så får den myndighet som kan, alltså redan nu ta betalt för kontrollen efter att den har utförts.

Nu behöver alltså kontrollmyndigheterna se över sina avgiftsbeslut och liknande så att efterhandsdebiteringen kan införas under den här övergångsperioden. Det finns även en problematik med kontrollskulder som myndigheterna behöver hantera innan de övergår till efterhandsdebitering.

- Eftersom debiteringen under så lång tid har skett i förskott så måste eventuella kontrollskulder regleras innan man börjar ta betalt i efterhand. Det är viktigt att företagen får den kontroll de redan har betalt för innan övergången sker, avslutar Alexander Sobestiansky.

[Läs den nya avgiftsförordningen här.](#)



Ny lag om anonyma inköp från 1 april

En av nyheterna i de nationella regelanpassningar som har genomförts med anledning av den nya kontrollförordningen är möjligheten för kontrollmyndigheter att göra anonyma inköp.

Utgångspunkten för myndigheternas arbete är transparens och öppenhet. Livsmedelskontroll och olika former av tillsyn sker öppet och inte i det fördolda. För att myndigheterna ska kunna utföra kontroll eller tillsyn utan att ge sig tillkänna så krävs det stöd i lag, vilket det finns gott om exempel på inom andra tillsynsområden men som inte har funnits inom livsmedelskontrollen.

Mystery shopping, en ny möjlighet

Ett sådant exempel kan vara alkoholtillsynen där inspektörer har rätt att under vissa former bedriva tillsyn av serveringstillstånd, utan att ge sig till känna förrän efter det att tillsynen är genomförd.

Förslaget om att införa en möjlighet att genomföra anonyma inköp kommer ursprungligen från en arbetsgrupp som fokuserar på e-handel inom EU (FLEP e-commerce). Gruppen som bestod av olika sakk experter såg ett behov av nya verktyg när det gällde handel med potentiellt hälsofarliga kosttillskott där myndigheterna i vissa fall inte kunde utföra sin kontroll. Efter olika försök med inköp där produkter skickades till andra adresser än till myndigheternas eller beställdes via andra datorer än myndigheternas såg de en skillnad i vilka produkter som levererades om företagen förstod att det var en myndighet som beställde varorna eller inte.

Arbetsgruppen lade fram ett förslag om att ge myndigheterna en legal möjlighet till så kallad mystery shopping, som ett verktyg mot mindre seriösa e-handlare. Förslaget togs med i förhandlingsarbetet till en ny kontrollförordning och har nu också införlivats i svensk lagstiftning. I dess slutgiltiga form finns inte heller begränsningen om att möjligheten bara finns vid distansköp, utan anonyma inköp kan användas i alla former av verksamhet.

- I många fall kan det kännas som att lagstiftningen inte hänger med i den tekniska utvecklingen, men här är ett gott exempel på verktyg som gör det möjligt för kontrollen att hänga med i förändrade konsumtionsmönster, säger Daniel Selin, utredare på Livsmedelsverket. Allt större del av våra val och inköp av livsmedel sker på distans och det är rimligt att kontrollen också börjar utföras på distans i större utsträckning. Vi vet också att uppsåtliga bedrägerier sker och kontrollen behöver verktyg att bemöta även detta.

Men det behöver också finnas giltig anledning för att verktyget ska användas. Det är en möjlighet när så är nödvändigt, det vill säga när konventionella kontrollmetoder inte bedöms fungera.

Ska användas vid särskilda skäl

Det kan handla om att en produkt som kontrollmyndigheten vill granska inte går att få tag på om myndigheten ger sig till känna, eller att det finns misstankar eller erfarenheter av att kontrollmyndigheten får andra produkter än de som saluförs till allmänheten om de ger sig till känna. Sådana situationer kan uppstå exempelvis när misstänkte livsmedelsbedrägeri utreds, eller när det finns misstankar om att hälsofarliga kosttillskott saluhålls.

Förbättrad rekrytering och kompetensutveckling inom revisionssystemet

I en ny rapport från Livsmedelsverket presenteras nya kompetenskriterier som kan användas vid rekrytering av revisorer och sakkunniga.

Rapporten berör kompetenskriterier hos personer som söker sig till länsstyrelsernas, Jordbruksverkets och

Livsmedelsverkets arbete med revision av kontrollmyndigheter i livsmedelskedjan.

Rapporten ger också exempel på introduktion och kompetensutveckling som är lämplig för revisorer, sakkunniga och chefer i revisionssystemet. Förslagen är framtagna av Nationell revisionsgrupp och ska vara ett stöd till dem som är chefer för revisorer. Rapporten diskuterar också behoven av kompetensutvecklande insatser i revisionssystemet utifrån en kompetenskartläggning som genomförts bland chefer och revisorer.

[Ta del av hela rapporten på Livsmedelsverkets hemsida.](#)

TVÅ NYA MSB-FINANSIERADE PROJEKT SKA STÄRKA KRISBEREDSKAPEN

Livsmedelsverket har beviljats anslag för krisberedskap från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB) för två projekt. Syftet är att stärka kontrollmyndigheternas förmåga inom dricksvatten- och livsmedelskontrollen i samband med kris och höjd beredskap.

Projekten kommer att resultera i att stödmaterial tas fram så att kontrollmyndigheterna ska kunna fatta riktiga beslut och agera självständigt, både i kris och under normala förhållanden.

- Det är förhållandevis få inspektörer som arbetar med dricksvattenkontroll och ännu färre som har dricksvatten som sitt huvudsakliga arbetsområde, säger Åsa Hogmark, statsinspektör och projektledare för dricksvattenprojektet på Livsmedelsverket. Därför ser vi ett

behov av att kontrollpersonalen får stöd och hjälp med bedömning av barriärer, log-reduktion och faroanalys utöver vad som kan ges inom ramen för den ordinarie verksamheten.

Inom livsmedelskontrollen behöver förmågan att agera samordnat och riskbaserat vid större krissituationer stärkas. Detta för att myndigheterna även i kristid kan fortsätta att utföra kontroller vid slakt, riskbaserad kontroll av att de livsmedel som produceras är säkra, att inga konsumenter vilseleds och att livsmedelsfusk stoppas.

- Coronakrisen har visat att de svenska kontrollmyndigheternas förmåga att agera under en kris har satts på prov, säger Susanna Dukaric, verksamhetsutvecklare och projektledare för livsmedelskontrollprojektet. Nu får vi möjlighet att ytterligare utveckla vår vägledning till om hur kontrollen kan prioriteras och utföras i kris.

De två projekten som genomförs i nära samarbete med några kommuner och länsstyrelser pågår under tre år, 2021-2023.

Fyll i följesedlar rätt, bidra till värdefull kunskap

Nu behöver vi bli ännu bättre på att ge och få korrekt information. Ta del av hur du gör och hjälp till att bidra till ett viktigt underlag för kunskap.

Varje år inhämtar Livsmedelsverket analysdata från provtagningar från de större laboratorier. Detta sker utifrån ett särskilt medgivande från kommuner och länsstyrelser. En del av uppgifterna vi får in, som till exempel "livsmedelskategori" eller "orsak till provtagning" kommer från den information ni som kontrollpersonal lämnar på följesedlarna. Ju mer komplett informationen på följesedlarna är, desto värdefullare data får vi in. Ofullständiga uppgifter minskar kvaliteten avsevärt. Informationen används som underlag till olika rapporter, framförallt den årliga rapporteringen till EFSA som har varit tydliga med att ställa krav på att det som rapporteras ska vara komplett.

Det är framförallt de här uppgifterna som brukar vara ofullständiga:

- **Namn på livsmedel:** tala om vilket livsmedel det rör sig om.

- **Livsmedelskategori:** kategorier finns angivna på följesedlarna, till exempel 5.3 för nötkött, köttprodukt.
- **Provtagningsdatum.**
- **Orsak till provtagning:** till exempel projekt/kartläggning eller utredning av matförgiftning/klagomål
- **Provtagningsplats:** skola, sjukhus, butik, restaurang mm.

- Data vi får in är ibland ofullständig, säger Nabil Yousef, statsinspektör på Livsmedelsverket. Det beror på att vissa informationsfält inte fylls i på följesedlarna då proven togs. Vi kommer att kontakta er om analysdata där informationen är ofullständig. För att spara resurser både hos oss och hos er, önskar vi att myndigheterna är noga när de fyller i följesedlarna vid provtagningen.

De stora labben uppdaterade sina följesedlar under år 2020 med fler informationsfält. Se därför till att ni använder de senaste versionerna av följesedlarna. Ladda ner den senaste versionen av följesedlarna från labbens hemsidor.

Vid frågor tveka inte ta kontakt med oss:

myndighetsrapporteringen@slv.se



Dricksvatten – samordnat kontrollprojekt 2021

Den 3 maj startade det samordnade kontrollprojektet om skötsel och underhåll av reservoarer.

Alla kontrollmyndigheter som utför kontroll på kommunala dricksvattenanläggningar som distribuerar mer än 100 m³/dygn är välkomna att delta.

- *Genom projektet vill vi ta reda på om tillräckliga underhållsrutiner finns för de som finns i Sverige, säger Ellen Edgren, statsinspektör på Livsmedelsverket. Arbetet utförs genom revision och inspektion av dricksvattenreservoarer för kommunala distributionsanläggningar som distribuerar mer än 100 m³/dygn. Det här projektet går utmärkt att utföras via så kallad distanskontroll.*

Projektet pågår fram till den 29 oktober och anmälan sker genom att bli medlem i arbetsrummet Operativt mål 3-skötsel och underhåll av reservoarer på Livstecknet.

[Arbetsrummet Operativt mål 3-skötsel och underhåll av reservoarer](#)

Allergi, kaffe och barnmat – samordnade kontrollprojekt 2022

Kontroll av information om allergena ingredienser samt kontroll av akrylamid i kaffe och barnmat. Det blir fokus för de samordnade kontrollprojekten 2022.

Nu har Livsmedelsverket beslutat vilka samordnade kontrollprojekt som kommer att bedrivas under nästa år. De samordnade kontrollprojekteten bidrar till att skapa samsyn och öka effektiviteten i kontrollen. De kontrollmyndigheter som deltar får även möjlighet att öka sina kunskaper inom olika lagstiftningsområden.

- *Tanken är att kontrollprojekten ska bidra till att de operativa målen uppfylls och på så sätt utveckla Sveriges livsmedelskontroll, säger Susanna Dukaric, verksamhetsutvecklare på Livsmedelsverket*

Följande samordnade kontrollprojekt planeras för 2022:

- **Kontroll av allergena ingredienser:** med koppling till operativt mål 8.
- **Kontroll av akrylamid:** med koppling till operativa mål 13 och 15.

Mer information om projekten kommer att publiceras på Livstecknet i samband med att de startar.

Information om de operativa målen samt stödtexter till för kontrollen finns på Kontrollwiki.

[Läs mer på Kontrollwiki.](#)





Livsmedelsverkets nya huvudkontor i Uppsala.

Livsmedelsverket har flyttat till nytt huvudkontor

Nu tas ett nytt kliv i Livsmedelsverkets historia. Kom gärna och besök oss när pandemin är över!!

Det började 1972 då Statens Livsmedelsverk bildades genom en sammanslagning av delar av Statens institut för folkhälsan, delar av Kungliga veterinärstyrelsen och den enhet vid Kommerskollegium som ansvarade för livsmedelstillsatser. Sedan 2001 heter myndigheten bara Livsmedelsverket. Och nu, 2021, öppnade vi dörren till vårt nya huvudkontor.

Efter nästan 40 år på samma plats blev det alltså dags att flytta till nya och moderna lokaler. I början av januari i år invigdes det nya huvudkontoret, Celsiushuset, i Uppsala.

- Jag tycker det är jätteroligt att vi har fått så fina, nya och moderna lokaler som är anpassade efter våra behov. Alla våra kontrollkollegor är hjärtligt välkomna att besöka oss så fort pandemin är över, säger Annica Sohlström, Livsmedelsverkets generaldirektör.

Numera finns Livsmedelsverket på Dag Hammarskjölds väg 56 A, i området Uppsala Science Park som ligger i närheten av Akademiska sjukhuset. Det tar cirka 20 minuter att gå från Resecentrum till Livsmedelsverket.



Interiör från Livsmedelverkets nya lokaler. Nya moderna, ljusa och öppna ytor välkomnar den som kommer till oss.

Postadress:
Livsmedelsverket
Box 622
751 26 Uppsala

Leverans av gods:
Dag Hammarskjölds väg 56 C, 752 37 Uppsala

[Så här hittar du hit!](#)

På utbildningsfronten

Alla Livsmedelsverkets e-utbildningar hittar du i Livsmedelsverkets utbildningsportal. Välkommen att titta in här och se vad vi erbjuder.

Länsstyrelsedagarna 2020

Förra årets Länsstyrelsedagar filmades och föreläsningarna publicerades på Utbildningsportalen i slutet av 2020. E-utbildningen riktar sig till dig som arbetar med livsmedelskontroll i primärproduktionen på länsstyrelserna och är kostnadsfri.

Uppdatera dina uppgifter

När du loggar in på Utbildningsportalen – passa på att uppdatera dina kontaktuppgifter, faktureringsdetaljer och andra uppgifter under ”Profil”.

Kom också ihåg att skriva ut och/eller spara ner dina intyg för att kunna visa din nya kompetens.

Inloggning på Livstecknet

Livstecknet är livsmedelskontrollens eget forum där det finns möjlighet att ställa frågor, läsa aktuella nyheter och se vad som skrivs om kontrollen i media. För att få tillgång till allt detta så måste du vara medlem med egna inloggningsuppgifter.

Att få det är enkelt.

Gå in på [Livsmedelsverkets webbplats](#), välj ”Logga in” i övre högra hörnet. Där kan du ansöka om medlemskap.

Välkommen!

