

FREDAGEN DEN 20 NOVEMBER

KontrollNytt

NYHETSBRV FÖR LIVSMEDELSKONTROLLEN I SVERIGE





Att bedriva kontroll på ett smittsäkert sätt	3
Coronaanpassning av livsmedelskontrollen	4
Revision av Sveriges livsmedelskontroll 2019	5
Kontrollen möter gamla och nya utmaningar	6
Food labelling information system - FLIS	7
Lagstiftning om övervakning av antibiotikaresistens i livsmedel	8
Nytt nationellt samarbete för dricksvatten	9
Informationen i Kontroll-wiki blir tillgänglig för alla	9
Abonnemangsavtal om kontrolltid	10
SamBA – utveckling av samrådsgrupper för bransch och andra aktörer	11
På utbildningsfronten	12
Sälja ekologiska primärprodukter via REKO-ring	14
Digitala informations-dagar för revisorer 2020	15



Att bedriva kontroll på ett smittsäkert sätt

Nu är hösten över oss och Coronapandemin fortsätter att påverka vår vardag. Här i Uppsala, liksom i stora delar av övriga landet, råder för närvarande skärpta regionala restriktioner. Det står också klart att pandemin kommer att pågå även under 2021. Detta är något som vi alla måste förhålla oss till, både privat och i vår yrkesutövning. Det gäller naturligtvis även landets livsmedelskontroll.

Livsmedelskontrollen är en samhällsviktig verksamhet som måste bedrivas. Vi behöver dock anpassa kontrollen så att den kan bedrivas på ett så smidigt och smittsäkert sätt som möjligt.

Det innebär bland annat att våra möten i så stor utsträckning som möjligt bör vara digitala. Det är därför lämpligt att överväga om man kan utföra kontrollen på

distans. I många fall krävs det dock även fortsättningsvis fysiska kontroller och då behöver vi planera dem så att de kan utföras på ett Coronaanpassat sätt.

Vi på Livsmedelsverket har nu gjort en översyn över de råd och den vägledning som vi lämnar till kontrollmyndigheterna till följd av pandemin på Livstecknet. Här kan man både få och lämna råd och tips på vad vi ska tänka på när vi planerar och genomför en Coronaanpassad kontroll.

Mycket verksamhet kan också fortsätta att pågå, mer eller mindre som vanligt. På Livsmedelsverket genomför vi för närvarande vår digitala halvdagsutbildning om kontrollprocessen, som jag hoppas att det är många som har möjlighet att delta i. Arbetet med kontrollprocessen är en början på vårt arbete med God kontrollsed. Vi avser att fortsätta arbetet med God kontrollsed under 2021 och då bland annat fokusera på etik i yrkesrollen. Formerna för hur vi ska arbeta med detta får vi dock avvakta med att bestämma till dess att vi vet mer om hur pandemin utvecklas.

Förr eller senare kommer vi kunna gå tillbaka till en mer normal vardag, men fram till dess behöver vi fortsatt hålla i, hjälpas åt och göra det bästa av situationen.

Kristina Ohlsson

Chef för Styrning och vägledning, Livsmedelsverket

Coronaanpassning av livsmedelskontrollen

Sedan starten av utbrottet av covid-19 har Livsmedelsverket fått många frågor om hur kontrollen ska utföras. En ny situation uppstod och behovet av snabb och tydlig vägledning var stort. Nu har Livsmedelsverket gjort en första översyn av de råd och den vägledning som getts.

I våras slog Covid-19 till och nästan omedelbart strömmade frågor in från kontrollmyndigheterna. Informationen som fanns till hands var knapphändig och det var svårt att se hur restriktionerna från Folkhälsomyndigheten skulle påverka livsmedelskontrollen.

På Livsmedelsverket tillsattes en arbetsgrupp som fick till uppgift att svara på frågorna och ta fram information till både myndigheter och företag. På Livstecknet skapades arbetsrummet *Frågor om livsmedelskontroll & coronavirus*. Under våren höll Livsmedelsverket dessutom webbseminarier där aktuella frågeställningar togs upp.

Livsmedelskontrollen är en samhällsviktig verksamhet

Myndigheten för samhällsskydd och beredskap har under hela pandemin definierat Livsmedelskontrollen som ”samhällsviktig verksamhet”. Kontrollen ska med andra ord fortsätta genomföras, men Anpassningar är nödvändiga.

Pandemin slog hårt mot företagen. Folkhälsomyndighetens restriktioner gjorde att restauranger och serveringar drabbades särskilt hårt. Flera kommuner undrade då om man kunde underlätta för dessa företag genom att inte ta ut avgifter för kontroll eller besluta om sanktionsavgifter.

Livsmedelsverket har under hela pandemin sagt att avgifter för kontroll inte kan betalas tillbaka eller efterskänkas på grund av pandemin. Kontrollen ska genomföras och den ska vara finansierad av avgifter.

Sanktionsavgifter

Sanktionsavgifter prioriterades inledningsvis ned av Livsmedelsverket. Detta för att prioritera upp genomförande av kontroll om myndigheterna skulle bli för hårt ansträngda. Frågorna från företagen visade på att många gjorde Anpassningar på grund av pandemin för att överleva och för att tillhandahålla livsmedel. Detta kunde skapa ett större antal nya verksamheter som

skulle behöva registreras. Många av förändringarna var ur ett samhällsperspektiv bra, t ex hemkörning av livsmedel från butiker och kök.

Det har visat sig att situationen inte är så ansträngd och Livsmedelsverket rekommenderar nu att sanktionsavgifter framöver hanteras som vanligt.

Anpassningar i kontrollen

Även myndigheterna var snabba med att anpassa sig. Flera myndigheter såg över sina rutiner gällande kontrollbesök, till exempel gällande hur och när skyddsutrustning ska användas, hur inspektören ska bete sig Covid-19-anpassat vid besök och när kontrollbesök ska föranmälas. Många har även tagit nya grepp för att göra kontroller på distans. För vissa typer av kontroll har det fungerat bra. Du kan läsa mer om dessa i arbetsrummet på Livstecknet.

Kontrollplaneringen framöver

Flera kommuner har justerat sin kontrollplan till den nya verkligheten. Vissa anläggningar har inte kunnat besökas. En del företag har stängt eller minskat sin verksamhet och Livsmedelsverket avrådde inledningsvis från att göra kontroll på särskilda boenden för äldre.

Även om pandemin påverkar mycket anser Livsmedelsverket att kontrollen för övrigt ska utföras – om än på ett Anpassat sätt. De operativa målen ligger kvar och myndigheterna kan behöva justera sin planering för de kommande åren så att kontrollen utförs enligt den fleråriga planen.

Fortsatt vägledning från Livsmedelsverket

Livsmedelsverket har nyligen genomfört en översyn av den vägledning som hittills lämnats. Forumet i arbetsrummet har uppdaterats. Det finns nya trådar om tidigare frågor och vissa trådar har tagits bort för att inte orsaka dubbla budskap.

- I våras visste ingen hur länge den nya situationen skulle komma att kvarstå. Idag vet vi fortfarande inte hur länge den kommer att vara eller vilka restriktioner som kommer att finnas framöver, men vi har fått erfarenhet och etablerat arbetssätt och kanaler. Vi är mer förberedda för nya frågor, behov och förändringar av läget, säger Maria Florin, avdelningschef för avdelning Säkra livsmedel.

[Arbetsrum Frågor om livsmedelskontroll & coronavirus - Inloggningsuppgifter till Livstecknet behövs.](#)

Revision av Sveriges livsmedelskontroll 2019

Revision är ett viktigt verktyg för att identifiera brister och förbättringsmöjligheter hos den enskilda kontrollmyndigheten och i hela Sveriges kontrollsystem. Under förra året genomförde länsstyrelserna och Livsmedelsverket 82 revisioner av kommunala kontrollmyndigheter, länsstyrelser, Försvarsinspektören för Hälsa och Miljö, samt av Livsmedelsverket.

Resultatet av 2019 års revisioner finns sammanställt i rapporten Revision av Sverige livsmedelskontroll 2019 (L 2020 nr 13). Den ger en bild av en del av livsmedelskontrollen i Sverige och kan användas för framtida stöd- och ledningsinsatser.

Slutsatser som dras i rapporten är:

Det var stora skillnader i resultaten mellan kontrollmyndigheterna. Några hade en väl planerad verksamhet med kompetent personal och lämplig utrustning och genomförde en verkkningsfull kontroll. Andra myndigheter hade stora brister

Myndigheternas planer var inte alltid riskbaserade. Fokus under kontrollerna var inte på områdena med högst risk och några använde en bristfällig kontrollmetodik.

Flera myndigheter saknade ett tillfredsställande system för att identifiera brister i sin egen verksamhet, det vill säga en kontinuerlig verifiering och uppföljning av mål, aktiviteter och arbetsätt.

”Revisionsresultaten visar att Livsmedelsverkets planerade utbildningar om God kontrollsed, vilken omfattar hela kontrollprocessen, är mycket behövlig och välkommen”, säger Åsa Eneroth, en av författarna till rapporten.

En positiv utveckling av själva revisionsprocessen är att uppföljning av att åtgärder genomförts enligt åtgärdsplaner nu i större utsträckning sker i anslutning till de slutförandedatum som angetts i kontrollmyndighetens plan. Förhoppningsvis leder detta till att åtgärder verkligen genomförs av kontrollmyndigheten och då kommer revisionen ge en positiv effekt på kontrollen.

Revisionsresultaten har även använts för att analysera skillnader i hur revisioner utförs. Arbetsätt, kompetens och erfarenhet av att göra bedömningar kan påverka revisionsresultatet.

”Analysen visar på behov av en grundläggande utbildning i revision av kontrollen i livsmedelskedjan. Det är viktigt för nya revisorer, men också för dem som har revisioner som en av många arbetsuppgifter inom kontrollsystemet”, säger Cecilia Svärd, avdelningschef.

[Revision av Sverige livsmedelskontroll 2019](#)



Kontroll av material i kontakt med livsmedel

I vårens nyhetsbrev kunde du läsa om det förslag på ändringar i livsmedelslagen som ska möjliggöra att hela området material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel omfattas av livsmedelslagens tillämpningsområde.

Under våren 2020 skickade Näringsdepartementet ut en departementsskrivelse, DS 2020:6, angående de lagändringar som behöver göras för att få igång en kontroll av material avsedda att komma i kontakt med livsmedel. I denna lämnades även förslag på hur den kommande kontrollen skulle kunna se ut. I DS:en föreslås lagändringarna träda i kraft 1 januari 2021 och att kontrollen ska vara igång vid halvårsskiftet 2021.

Livsmedelsverket var tillsammans med flera kommuner remissinstans och har lämnat synpunkter på DS:en.

Nu inväntas en proposition från departementet om lagändringen, där det även förväntas framgå vem som blir behörig kontrollmyndighet. Många väntar på besked om hur kontrollen ska bedrivas men i skrivande stund har propositionen från departementet ännu inte kommit. Så fortsatt att hålla ögonen på Livstecknet där Livsmedelsverket kommer lägga upp mer information så fort den finns tillgänglig.

Kontrollen möter gamla och nya utmaningar

Uppföljningen av livsmedelskontrollen år 2019 visar bland annat att kontrollen bedrivs systematiskt men inte alltid lever upp till kraven i kontrollförfordningen. Farorna i maten och metoder för att vilseleda konsumenter förändras över tid. Genom uppföljningar och omvärldsbevakning får Livsmedelsverket ny kunskap om hur kontrollen av företag kan möta nya utmaningar i livsmedelskedjan.

Uppföljningen av livsmedelskontrollen år 2019 visar bland annat att kontrollen bedrivs systematiskt men inte alltid lever upp till kraven i kontrollförfordningen. Allmänt sett är dock förutsättningarna goda för att konsumenter ska få säkra livsmedel. Det finns inga tecken på att livsmedels säkerheten försämrades under året, om man tittar på exempelvis antalet livsmedelsburna utbrott, kokningsrekommendationer eller meddelanden via RASFF. Men uppföljningen av kontrollen mot de operativa målen visar att det finns förbättringspotential vad gäller säkra livsmedel till konsument och redlighet.

Varning för allergener

Totalt genomfördes drygt 31 000 kontroller mot 17 operativa mål under perioden 2017-2019. Målen berörde hela livsmedelskedjan. Livsmedelsverkets uppföljning visar att fem mål hade avvikelser vid fler än var femte kontroll (över 20 procent kontroller med avvikelse). Detta kan betraktas som relativt högt med tanke på att flera mål har tagits fram för att de representerar allvarliga faror.

En del avvikelser representerar särskilt allvarliga faror. Verifiering av att produkters märkning stämde överens med innehållet (mål 13) hade 34 procent avvikelse.



Som målet är formulerat framgår inte orsaken till att märkning och innehållet inte stämde överens. Det skulle exempelvis kunna bero på misstag, medvetet fusk eller okunskap om hur allergener ska deklarerats i ingrediensförteckningen. Verifierande av märkning av hasselnöt och mjölk i bageri i chokladvaror resulterade i avvikelse vid nästan var tionde kontroll. Detta resultat är synnerligen oroande eftersom allergenerna kan ge allvarliga komplikationer för allergiker.

Redlighet och pandemi

De operativa målen 15, 16 och 17 för perioden 2017-2019 handlade om att verifiera livsmedelsinformation om ursprung eller ekologiska produktionsformer. Det handlade alltså ibland om osynliga kvalitéer som kan ge mervärden. Andel avvikelser var 5, 7 respektive 2 procent. Det är inte möjligt att dra slutsatser om noterade avvikelser är orsakade av medvetna handlingar och därmed kan definieras som livsmedelsfusk. Intressant är ändå att storleksordningen är ungefär som Livsmedelsverkets tidigare uppskattning om att upp till 3 procent av försäljningen av livsmedel i Sverige kan vara förenat med fusk.

Livsmedelsfusket omfattning och karaktär

Utbrottet av Covid 19 under 2020 har skakat om hela samhället. För livsmedelskontrollens del finns det indikationer på att det kommer finnas nya utmaningar i kontrollen av redlighet under kommande år. Vår omvärldsbevakning visar på att vissa produkter är mer sårbara för störningar än andra, exempelvis vissa livsmedel med kortare produktionscykler eller med komplexa distributionskedjor. Vi har kunnat konstatera att de operativa målen för perioden 2020-2022 om säkerställande av information i livsmedelskedjan kommer lägligt. Fokus kommer ligga på spårbarhet för fisk, kött och ägg. Gränshandel med kött och verifiering av ekologiska påståenden för kaffe och kryddor ingår också i målperioden.

Livsviktigt att livsmedelskontrollen hänger med

Farorna i maten och metoder för att vilseleda konsumenter förändras över tid. Genom uppföljningar och omvärldsbevakning får Livsmedelsverket ny kunskap om hur kontrollen av företag kan möta nya utmaningar i livsmedelskedjan.

Sveriges livsmedelskontroll 2019

Food labelling information system - FLIS

Vore det inte bra om alla märkningsregler för hela EU fanns samlade på ett enda ställe? Idén kom från medarbetare på Livsmedelsverket och under förhandlingarna som ledde fram till förordningen om livsmedelsinformation påtalade Sverige att ett sådant system skulle underlätta för både livsmedelsföretagare och kontrollen. Nu är vi snart där – systemet FLIS – finns i en testversion som Livsmedelsverket lämnat synpunkter på hösten 2020.



Syftet är att förse särskilt små och medelstora livsmedelsföretagare, med ett användarvänligt verktyg så att de snabbt kan ta reda på vad som krävs för att märka produkter och saluhålla dem inom EU eller ett EU-land. FLIS ska även underlätta det arbete som utförs av tillsynsmyndigheterna för att livsmedelsföretagare ska märka rätt.

Genom att söka på engelska eller ett officiellt EU-språk ska användaren kunna hitta obligatoriska märkningsuppgifter, länkar till EU-kommissionens vägledningar och i förekommande fall myndigheternas faktablad m.m. FLIS har därmed betydelse för att göra det lätt att göra rätt och att livsmedelsföretagare kan nå ut med sina produkter i hela EU.

Projektet leds av EU-kommissionens SANTE E1 och dess FLIS-team som är ansvariga för datainsamlingen (såväl EU som nationell) och flera olika avdelningar på KOM är involverade. Representanter för livsmedelsföretagare och behöriga myndigheter konsulteras under projektets gång.

Det finns ett trettital övergripande EU-regler med bl.a. obligatoriska märkningskrav som gäller direkt inom EU. EU-kommissionen har samlat in de obligatoriska märkningsuppgifter som härrör från EU-förordningar och direktiv. Det inbegriper inte bara märkningskrav som förekommer i förordningen om livsmedelsinformation utan också märkningskrav i andra EU-rättsakter såsom marknadsordningar och handelsnormer.

Införlivade EU-bestämmelser och specifik nationell lagstiftning med obligatoriska märkningsbestämmelser, är redan inarbetade i FLIS-databasen och kommer att ingå, i steg två. Exempel på specifik nationell lagstiftning är de svenska reglerna om märkning av potatis som finns i 13 § punkterna 1 – 3 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4).

Kontaktperson på Livsmedelsverket är
Kristina Lagestrand Sjölin.

Lagstiftning om övervakning av antibiotikaresistens i livsmedel

Antibiotikaresistens är ett globalt hot mot folkhälsan. Genom övervakning kan effekten av arbetet mot antibiotikaresistens följas upp. Under 2021 kommer färskt kött från gris och nöt undersökas och SVA hoppas på att få fortsatt hjälp från kommunerna med att samla in livsmedelsprov som ska analyseras.

Antibiotikaresistens – ett hot mot folkhälsan och en viktig hållbarhetsfråga

Antibiotikaresistens är ett globalt hot mot folkhälsan. Bara i Europa dör mer än 30 000 personer varje år i infektionssjukdomar orsakade av bakterier som är resistenta mot antibiotika. Uppkomst och spridning av resistenta bakterier mellan människor, djur och miljö är kopplad till användningen av antibiotika.

Antibiotikaresistens är också en viktig hållbarhetsfråga och kopplas till flera av FN:s globala miljömål i Agenda 2030. För att kunna uppnå målen och bidra till en hållbar livsmedelskonsumtion behövs åtgärder som minskar antibiotikaanvändningen och spridningen av resistenta bakterier i livsmedelskedjan.

Genom övervakning kan effekten av arbetet mot antibiotikaresistens följas upp. I Sverige övervakas resistens hos bakterier från djur och livsmedel i enlighet med kommissionens genomförandeförordning 2013/652. Detta beslut upphör att gälla vid årsskiftet och ett nytt beslut träder i kraft den 1 januari 2021.

Varför övervaka antibiotikaresistens i livsmedelskedjan?

Övervakning i livsmedelskedjan är viktig då livsmedel är en av spridningsvägarna för antibiotikaresistens till människor. Resistensövervakning av livsmedel behövs för att ge kunskap om resistensläget, se trender och snabbt kunna upptäcka livsmedelsburen resistensspridning. Ökad kunskap underlättar värdering av livsmedels betydelse för resistensproblemet och att relevanta åtgärder kan identifieras och genomföras.

Som exempel där övervakning gjort stor nytta är upptäckten av antibiotikaresistenta, så kallade ESBL-bildande, tarmbakterier hos svensk slaktkyckling och på svenskt kycklingkött. Uppföljning visade att kycklingar som importerats för avel bar på dessa bakterier och spred

dem vidare till flockar i Sverige. SVA, andra myndigheter och branschorganisationen vidtog åtgärder för att motverka spridning i den svenska kycklingproduktionen och resultat visar att förekomsten hos kyckling och på kycklingkött har minskat markant.

Lagstiftning om övervakning av antibiotikaresistens

Övervakning av antibiotikaresistens hos bakterier från djur och livsmedel i Sverige sker i programmet Svärm, vilket drivs av Statens Veterinärmedicinska Anstalt. Sedan 2014 samordnas övervakningen inom EU genom ett gemensamt beslut för att säkerställa att alla medlemsländer undersöker samma typer av prover och på ett likartat sätt. Ett nytt beslut träder i kraft vid årsskiftet och principen med ett rullande schema som alternerar olika djurslag olika år kvarstår d.v.s. fjäderfä ena året och gris och nöt nästkommande.

Av beslutet framgår att övervakning ska ske av salmonella, campylobacter, indikator-E.coli och E.coli med ESBL respektive karbapenemresistens. Provtagningen ska till stor del ske på slakteri och utgöras av tarmprover. Övervakningen av färskt kött ska ske i gränskontrollen och i detaljhandeln. I detaljhandeln ska prover tas för övervakning av ESBL-bildande respektive karbapenemresistenta E.coli. Provtagningen i butiksledet ska spridas över året och återspegla distribution och konsumtion i hela landet.

Under tidigare år har ett antal kommuner varit behjälpliga med att samla in livsmedelsprov till denna övervakning och genom detta bidragit till att uppfylla kommissionens genomförandebeslut samt att öka kunskapsläget om antibiotikaresistens i Sverige. Det har varit mycket uppskattat av SVA, som även fortsättningsvis hoppas på denna hjälp. Under 2021 kommer färskt kött från gris och nöt undersökas, och vid intresse och frågor kan Oskar Nilsson vid SVA kontaktas.



Nytt nationellt samarbete för dricksvatten

Nu är den Nationella samordningsgruppen för dricksvatten på plats. Det är ett helt nytt samarbete mellan myndigheterna och organisationerna på området.

Förutom att verka för en trygg och säker dricksvattenförsörjning och ge stöd i dricksvattenfrågor ska den nya samordningsgruppen ge regeringen en aktuell lägesbild och informera om de behov som finns för att säkra försörjningen av dricksvatten i Sverige.

Samordningsgruppen leds av Livsmedelsverket. Här ingår också en lång rad myndigheter och organisationer som verkar på området. Myndigheterna företräds av generaldirektör eller en företrädare för denne. De möts två gånger per år och rapporterar årligen till regeringen.

Under samordningsgruppen finns tre ordinarie arbetsgrupper: vattenförsörjningsgruppen, dricksvattenkvalitetsgruppen och gruppen för civilt försvar och krisberedskap. De tar fram underlag och analyser för beslut och kan även driva relevanta projekt.

Sedan tidigare har det funnits många olika samarbeten myndigheterna och organisationerna emellan. I och med att samordningen nu har formaliserats kommer det nya samarbetet på sikt att skapa ökad tydlighet och dialog mellan myndigheter och organisationer på dricksvattenområdet. Den nya nationella samordningsgruppen ersätter tidigare Nationella nätverket för dricksvatten och utgår bland annat från betänkandet ”En trygg dricksvattenförsörjning” (SOU 2016:32).

[Nationella samordningsgruppen för dricksvatten](#)



KONTROLLWIKI



Informationen i Kontrollwiki blir tillgänglig för alla

Sidorna i Kontrollwiki uppdateras under hösten så att alla oavsett funktionsvariation kan ta del av informationen i texterna, illustrationerna, tabellerna och uppladdade dokument.

Innehållet ska inte påverkas i sak men kan i vissa fall behöva justeras då uppdateringen handlar om att bland annat säkerställa att information kan läsas upp av ett läsverktyg. Kraven gällande tillgänglighet gäller alla offentliga myndigheters webbplatser, se mer detaljer i föreskrifterna om tillgänglighet till digital offentlig service.

[Webbdirektivet – översikt](#)

Abonnemangsavtal om kontrolltid

Jonathan Skager, inspektör i Hammarö kommun, berättar att under 2019 och 2020 har vissa livsmedelsföretag i Hammarö kommun kontrollerats av inspektörer från Karlstad kommun. Ett avtal mellan Hammarö och Karlstads kommuner har möjliggjort detta.

Avtalet mellan Hammarö och Karlstad tecknades 2018 och löper under tre år. Det är utformat som ett abonnemang där Hammarö förbinder sig att köpa 50 kontrolltimmar per år under tre års tid. På så vis kan de båda kommunerna lätt planera för kostnader och resurser som krävs. Hammarö betalar för kontrollen enligt Karlstads kommuns ordinarie timtaxa. Betalningen sker efter att kontrollen utförts.

Karlstad kommun har tecknat liknande avtal med åtta andra värmländska kommuner och har tack vare det kunnat anställa en extra person i livsmedelsteamet som utför kontroll av livsmedelsföretag.

Vem skriver kontrollrapporter?

Karlstad och Hammarö jobbar i två olika ärendehanteringssystem och för att diarieföring och rapportering av kontrollen ska bli rätt skriver Karlstads inspektörer ett utkast till kontrollrapport efter utförd kontroll som de sedan skickar till Hammarö. Inspektörerna i Hammarö granskar utkasterna och skickar sedan ut rapporterna till företagen. - Det har varit ett smidigt arbetssätt att Karlstad skickar utkasterna till rapporterna, säger Jonathan. Det har dessutom varit ett viktigt steg i arbetet för att stämma av så att inspektörerna i de båda kommunerna har samsyn gällande avvikelser.

För hur skulle det gå om inspektörerna i de två kommunerna bedömde något helt olika? Jonathan berättar att det kändes spännande inför projektstarten att få se hur Karlstads inspektörer skulle bedöma avvikelser i jämförelse med hur de i Hammarö gjorde bedömningar. Efter snart två år i projektet kan de konstatera att samsynen mellan kommunerna har fungerat väldigt bra. Hammarös inspektörer har hittills varit helt överens med Karlstads inspektörer. Jonathan tror att samsynen är ett resultat av de regelbundna möten som genomförs inom

Miljösamverkan Värmland och Örebro läns livsmedelsgrupp där inspektörerna diskuterar och tar upp olika exempel på vad som är en avvikelse.

Miljösamverkan Värmland och Örebro län, med sina områden livsmedel, miljötillsyn, hälsoskydd samt chefsgruppen har haft ett aktivt arbete under många år.

- Att det finns en ständigt aktiv och välfungerande arbetsgrupp inom miljösamverkan är det som möjliggjort samverkansavtalet mellan Hammarö och Karlstad kommun, säger Jonathan. Miljösamverkan finns som ett sammanlänkande kontaktnät vilket gör det lätt att höra av sig till kollegor i andra kommuner.



Bild: Jonathan Skager på inspektion i ett storkök.

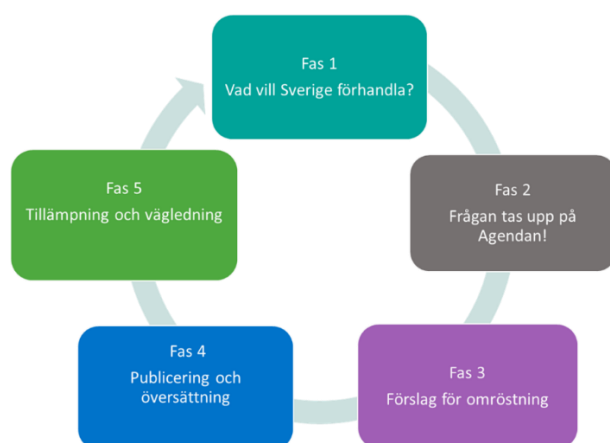
Kontrollplanen ska följas

Nu planerar Hammarö för 2021 års livsmedelskontroller. I kontrollplanen anger de vad som ska kontrolleras på de olika livsmedelsföretagen. Vissa anläggningar kommer att få besök av inspektörer från Karlstad som utför kontroll enligt Hammarös kontrollplan. Hammarö ger tydlig information till Karlstad om vad som ska kontrolleras på de olika företagen. Kontrollplanen ska följas, oavsett vilken inspektör som utför kontrollerna.

SamBA – utveckling av samrådsgrupper för bransch och andra aktörer

De senaste åren har det pågått ett aktivt arbete på Livsmedelsverket som riktar sig mot företag och branscher. Arbetet har samlats under ett paraplyprojekt – Företagsprojektet – med en rad olika aktiviteter och initiativ för att öka vår dialog med företagen, och därigenom ge företagen bättre förutsättningar att göra rätt. I 2020 års regleringsbrev kom ett uppdrag för Livsmedelsverket *att arbeta för att utveckla samråd och delaktighet i EU:s beslutsprocesser* – alltså ett arbete helt rätt i tiden! Internt kom arbetet snabbt att kallas SamBA-grupper, en förkortning för Samrådsgrupper för bransch och andra aktörer.

Medarbetare från avdelningen för EU-samordning och export satte i våras igång att kartlägga befintliga samrådsförfaranden kopplat till regelutvecklingen i EU. Det resulterade i en modell, som visserligen är något förenklad men som tydligt visar på de olika stegen en fråga går igenom i EU i de här sammanhangen. Bilden visar också på behovet av att koppla ihop regelutveckling och tillämpning/vägledning av reglerna, och hur utvärdering av regeltillämpningen kan resultera i att processen börjar om – och frågan tas upp igen:



Nästa steg var att arbetsgruppen behövde få in tillräckligt med kunskapsunderlag om hur aktörerna ser på vårt samarbete idag och vad de önskar sig för framtiden. Vi kopplade in Vinnova, för att få draghjälp i att ”tänka utanför lådan”. Tillsammans med Vinnova hölls ett runda bords-samtal, på grund av Corona något

försenat i tid och digitalt, i början av juni. Deltagarna hade bjudits in brett bland branschorganisationer, andra myndigheter, olika intresseorganisationer, kommuner och högskolerepresentanter. Ett 20-tal aktörer nappade och deltog.

Vilken fråga tycker du är viktig när det gäller säker och hållbar mat? Vill du vara med och utveckla hur Sverige blir bättre på att samråda i EU-arbetet? Hur kan vi tillsammans skapa en mer flexibel och användbar lagstiftning som är bättre anpassad för aktörernas möjligheter och vardag? Det var några av frågorna som diskuterades på mötet.

Viktigt att få vara med tidigt i processen

Några av de synpunkter som kom fram var vikten av att få vara med tidigt i processen. Gärna redan innan EU börjar ta fram förslag till ny lagstiftning. Några aktörer lyfte behovet av att bli lyssnad på, men också att få höra andras åsikter, saker som kanske också påverkar en själv även om man inte tänkt på det. Flera lyfte att tillsammans kan vi hjälpas åt med bra argument så att lagstiftningen och tillämpningen blir relevant utifrån Sveriges behov. Utifrån underlaget har ramar för samrådsgrupperna tagits fram. Några av de viktigaste ledorden för arbetet är: tillsammans, transparens, flexibilitet och att testa sig fram. Det har vi tagit med oss i det vidare arbetet.

Syftet med samrådsgrupperna är att aktörerna i livsmedelssystemet på ett mer formaliserat sätt ska få ge uttryck för sina synpunkter i regelutvecklingsprocessen. Det ger också Livsmedelsverket möjlighet att på ett mer systematiskt sätt samla in synpunkter till underlag. Syftet är också att arbetet ska vara transparent, aktörerna ska löpande få möjlighet att i alla steg i processen bidra med synpunkter och ges information om vad som sker inom ett regelutvecklingsområde. Målet med Livsmedelsverkets regelutvecklingsarbete i EU är att Sverige ska påverka på ett sätt som i möjligaste mån gynnar svenska konsumenter och företag. Samrådsgruppernas arbete är ett sätt att förstärka det arbetet.

Pilotgrupper för livsmedelshygien och märkning

Två pilotgrupper valdes ut för att testköra konceptet, och för att tillsammans med aktörerna fortsätta utveckla samarbetsformen: Livsmedelshygien, samt Märkning/livsmedelsinformation. Under september hölls uppstartsmöten i respektive grupp. Inbjudna var aktörerna från runda bords-samtalet, tillsammans med



ytterligare intressenter/remissinstanser inom dessa områden.

Deltog gjorde även berörda sakområdesexperter från Livsmedelsverkets olika avdelningar. Under hösten 2020 och våren 2021 kommer vi få chansen att tillsammans testa oss fram och hitta den bästa formen.

Samrådsgrupperna är tänkta att ha regelbundna möten, fysiskt eller digitalt (Skype, Teams eller liknande), med en minsta frekvens på 2 ggr/år. När en fråga är under förhandling kan det finnas anledning att sammankalla gruppen betydligt oftare än så. Mellan möten fungerar gruppens medlemmar som en snabb remissinstans, vilken kan användas per e-post för att snabbt få in synpunkter där inspel behövs innan nästa möte i samrådsgruppen eller i hastigt uppkomna frågor där svarsfristen är kort.

UTBILDNING

På utbildningsfronten

Alla Livsmedelsverkets e-utbildningar hittar du i Livsmedelsverkets utbildningsportal.

[Utbildningsportalen](#)

Bli en fena på fisk

Nu kan du lära dig det mesta om fiskprodukter och faroanalysens steg genom Livsmedelsverkets pinfäriska e-utbildning Processkunskap om fiskprodukter.

Vilka faror kan finnas i senapssill? Hur kan företag redovisa risker med skagenröra? Hur kan tillverkare säkerställa ärlighet i handeln med gravad lax? Det och

Vi kommer löpande att ta in synpunkter från pilotgrupperna och hoppas kunna göra förbättringar utifrån dem, och när pilottiden närmar sig sitt slut kommer en lite större utvärdering att göras.

Därefter väntas beslut på vilka ytterligare grupper som ska tillkomma, inför lansering av SamBA-grupperna senast efter sommaren 2021. Vilka lagstiftningsområden vi då börjar med får utvecklingsarbetet visa. Livsmedelsverket har lyft ett tiotal förslag där det pågår aktivitet inom EU och som skulle kunna vara lämpliga att börja med, och aktörerna har under tiden fyllts på med sina synpunkter. Vi tänker oss att max 10 samtidigt aktiva samrådsgrupper är lagom, för att kunna fokusera på det viktigaste som händer. Över tid så tror vi att grupper där ingen aktivitet sker i EU (och där företagen och Livsmedelsverket inte har något intresse att förändra något) kan läggas vilande till förmån för nya grupper, för att återupptas igen när behovet uppstår.

Den långsiktiga effekten vi vill uppnå med förstärkt samråd är att öka delaktigheten och möjligheterna till en konstruktiv dialog mellan myndigheter, företag, intresseorganisationer och civilsamhälle kring EU-regler på livsmedelsområdet. Genom att hitta enkla och smidiga former för en samverkansplattform hoppas vi att fler aktörer kan bidra.

Namnet då? Ja, vårt interna arbetsnamn sipprade ut till aktörerna, som också de kom att börja tala om SamBA-grupper. Vi låter det vara så.

mycket annat kan du lära dig i Livsmedelsverkets nya e-utbildning Processkunskap om fiskprodukter.

Förutom att få fördjupad kunskap om en rad fiskprodukter får du följa faroanalysens olika steg och både se utförliga exempel på hur företag kan visa hur de hanterar risker i de olika stegen och vad som är viktigt för inspektören att titta närmare på. I analyserna är även så kallade redlighetsrisker inkluderade.

Utbildningen består av fyra delar: varm- och kallrökta fiskprodukter, majonnäs- och lakebaserade fiskprodukter, gravad fisk samt sillinläggningar. Till utbildningen finns också omfattande information i Kontrollwiki.

[Processkunskap - Fiskprodukter](#)

Bakgrunden till den nya e-utbildningen är att EU-kommissionens organ SANTE F i en tidigare revision av fiskkontrollen konstaterade att många svenska livsmedelsinspektörer inte har erbjudits utbildning inom fiskkontroll i tillräcklig grad.

Processkunskap om fiskprodukter riktar sig till både till dig som arbetar med offentlig livsmedelskontroll eller jobbar på ett livsmedelsföretag. Innan du går fiskutbildningen är det bra att ha gått e-utbildningen Faror och risker, läs mer här nedanför.

När du genomfört utbildningarna bör du som inspektör ha kunskaper för att självständigt kunna genomföra en livsmedelskontroll på ett sätt som tar hänsyn till kända hälsorisker.

Kontaktperson på Livsmedelsverket för utbildningen är Lotta Åstrand, Avdelningen Säkra livsmedel.

Uppdaterad e-utbildning om faror och risker

Saknar du grundkunskaper om faror och risker? Eller vill du vässa din kännedom på området? Anmäl dig till den omfattande och uppdaterade e-utbildningen Faror och risker.

E-utbildningen ger kunskap om livsmedelsburna biologiska och kemiska faror, som kan innebära negativa hälsoeffekter hos konsumenter, och hur farorna kan kontrolleras i livsmedelskedjan. Du får också kunskap om faroanalysens olika steg, lagstiftning på området och riskbaserad livsmedelskontroll. Kursen har nyligen uppdaterats och finns nu åter igen tillgänglig på Livsmedelsverkets utbildningsportal.

Kostnadsfri utbildning om export

E-utbildningen om export ger dig som företagare eller kontrollpersonal kunskap om vilka aktiviteter som sker inom exportområdet vid Livsmedelsverket, processen för marknadstillträde av livsmedel till importländer utanför EU och mer kunskap om olika intyg och att utfärda exportintyg.

E-utbildningen har uppdaterats och innehåller nu även tips och råd till företagare och kontrollpersonal inför inspektion från importland. Passa på att gå utbildningen som är kostnadsfri!

Bild: Malin Forséll från Livsmedelsverket föreläser på webbseminarierna. →



Bild: Emma Bergenrup, inspektör i Nyköpings kommun, deltog vid webbseminariet om kontrollprocessen den 3:e november.

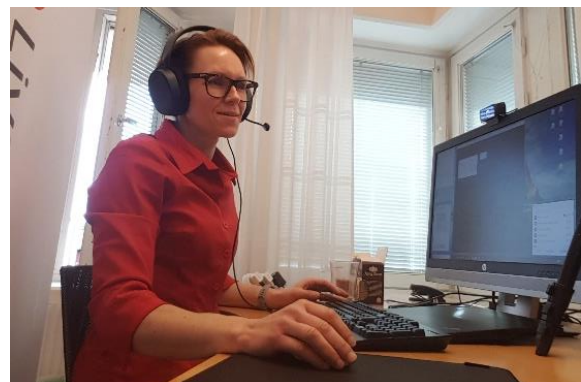
Rapport från ett av webbseminarierna om kontrollprocessen

Den 3:e november genomfördes det första webbseminariet om kontrollprocessen. 50 förväntansfulla inspektörer fick chansen att öva och diskutera hur kontroll kan genomföras enligt God kontrollsed och nya kontroll-förordningen.

Webbseminariet som hölls i Zoom kunde genomföras utan större tekniska problem och inspektörerna skickades ut och in i digitala grupprum för att diskutera olika scenarion som kan uppstå vid livsmedelskontroll.

– Det var en genomarbetad utbildning med tydligt innehåll, syfte och mål, säger Emma Bergenrup, inspektör i Nyköpings kommun. Bra att kunna varva teoretiska och praktiska moment. Jag upplevde att gruppdiskussionerna och tekniken fungerade bra.

Då de 9 webbseminarierna genomförts under november månad kommer ca 450 inspektörer ha genomfört utbildningen. Målet med halvdagsutbildningen är att nå ut till så många som möjligt inom livsmedelskontrollen och genom övningarna öka möjligheterna till ett mer enhetligt arbetssätt.





Länstyrelserna

Sälja ekologiska primärprodukter via REKO-ring

Att sälja livsmedel via REKO-ringar har på senaste åren blivit ett allt populärare sätt för konsumenter att handla livsmedel av flera olika livsmedelsproducenter samtidigt. Det är både livsmedelsföretag och privatpersoner, som kan sälja sina produkter via REKO-ringarna.

Livsmedlen bokas upp i förväg av kunderna och utlämning sker på bestämda dagar under en begränsad tid och på en bestämd plats. Plats, dag och tid bestäms av REKO-ringen. REKO står för Rejäl Konsumtion och är ett sätt att handla lokalproducerad mat utan mellanhänder. Köpare och säljare får kontakt med varandra oftast genom facebookgrupper. I gruppen får köparen veta vilka varor som finns i den lokala REKO-



ringen och hur man gör för att beställa. Där finns också information om var och när de beställda varorna hämtas och hur betalningen går till. Alla affärer görs upp i förväg.

Krav på certifiering

Många som säljer via REKO-ringar vill märka sina produkter som ekologiska eller ange att livsmedlet innehåller ekologiska ingredienser men för att få göra det måste verksamheten vara anmäld till ett godkänt kontrollorgan och certifierad. Kravet gäller de som odlar, framställer, bereder, eller förvarar ekologiska livsmedel, importerar ekologiska livsmedel från tredje land eller som släpper ut sådana produkter på marknaden.

I Sverige finns det vissa undantag från kravet på anmälan och kontroll för de som säljer ekologiska produkter direkt till slutkonsument. Försäljning av livsmedel direkt till slutkonsument via internet räknas dock som distans-försäljning och omfattas inte av undantaget. Den som vill sälja ekologiska livsmedel via en REKO-ring måste därför anmäla sin verksamhet till ett kontrollorgan och certifieras. Först därefter får livsmedlen kallas för ekologiska. Det gäller även för privatpersoner som vill sälja ekologiska primärprodukter, t ex frukt, grönsaker, ägg eller honung. Kontrollansvaret för kontrollen av ekologiska livsmedel delas mellan kontrollorganen och länsstyrelserna. Vid livsmedelskontroll i primärproduktionen ska länsstyrelsen kontrollera att livsmedelsföretagare som uppger att de har en ekologisk produktion är certifierade samt vilket kontrollorgan som certifierat företaget. Certifikatet ska också kunna visas upp vid kontrollen.

Hushållningssällskapet har fått i uppdrag av Jordbruksverket att främja uppstart och informera om Reko-ringar i hela landet. Satsningen finansieras genom Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Projektet pågår till oktober 2020.

Digitala informationsdagar för revisorer 2020

Den 3 & 4 december träffas revisorer och sakkunniga från länsstyrelserna, Jordbruksverket, kommunerna och Livsmedelsverket för digitala informationsdagar om revision.

På programmet står en ny revisionsprocess, kontroll i Corona-tider, digitala revisioner, utredningen av det svenska revisionssystemet samt kompetenskriterier för revisorer och sakkunniga.

Inbjudan finns i arbetsrummet Revision av kontrollmyndigheter på livstecknet.

[Arbetsrum Revision av kontrollmyndigheter - Inloggningsuppgifter till Livstecknet behövs.](#)

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 [Livsmedelverkets webbplats](#), välj "Logga in" i övre högra hörnet. Där kan du ansöka om medlemskap.

Välkommen!

