

TISDAGEN DEN 30 NOVEMBER 2021

KontrollNytt

NYHETSREVY FÖR LIVSMEDELSKONTROLLEN I SVERIGE





Värdet av att få träffas	3
God kontrollsed – likvärdig livsmedelskontroll när den är som bäst	4
Om svar anhålles – ny risk-klassningsmodell på remiss	5
På gång – förändringar av myndighetsrapporteringen	5
Successiv uppstart för kontroll av kontaktmaterial	6
Kaffe och allergener – delta i våra samordnade kontrollprojekt 2022	7
Ny ekologisk lagstiftning på plats	8
Arbete för förbättrad kontroll av kosttillskott	9
EU:s revisioner av Sveriges livsmedelskontroll 2022	9
Nya nationella revisionsmål och förändringar i revisionssystemet	10
Ta del av vårt stöd till unga livsmedelsföretagare	11
Slakterier får sälja fjäderfä och hardjur till butiker och restauranger igen	11
Utvärdering av Kontrollwiki pågår	12
Fler SamBA-grupper underlättar dialogen för bättre lagar och regler	12
”Måste ni verkligen utföra kontroll, det är ju pandemi?”	13
På utbildningsfronten	14



Värdet av att få träffas

Nu är det åter vinter och det börjar bli dags att göra ett slags bokslut över det gångna året. Vad har vi åstadkommit under 2021? Vissa aktiviteter har gått enligt plan medan andra kräver att vi tänker om eller justerar planen. Samtidigt som vi gör detta, planerar vi även för 2022. Här kan vi bara vara säkra på en sak. Det blir aldrig precis som man planerar.

För oss på Livsmedelsverket ligger mycket fokus under 2022 på att ta nästa steg i arbetet med att formera den goda kontrollsednen. Coronapandemin har medfört att vi behöver göra ett omtag.

Viktiga frågor är bland annat hur vi som kontrollmyndigheter hanterar och bemöter företagen och hur vi kan underlätta för företagen att göra rätt. Att vi som kollektiv agerar rättssäkert och på ett likvärdigt sätt är andra viktiga

delar i den goda kontrollsednen. Gemensamma verktyg och metoder såsom den nya riskklassningsmodellen får här en central roll.

Att saker inte går helt som man har planerat skapar även möjligheter till att tänka om och göra saker på andra sätt. Vi har under pandemin bland annat tvingats till att arbeta mer digitalt och genomföra vissa kontroller på distans. Längre ner i detta nyhetsbrev finns det en intervju med livsmedelsinspektören Malin Kurlberg som berättar om hur hon har arbetat med kontroll på distans.

När vi nu går tillbaka till en ny vardag efter pandemin är det viktigt att vi tar till vara på dessa erfarenheter och utvecklar våra arbetssätt. Vi bör till exempel överväga om viss offentlig kontroll även i fortsättningen kan bedrivas på distans och vi behöver inte resa till alla möten, utan vi kan ses digitalt istället.

För egen del har jag haft min nuvarande roll på Livsmedelsverket i snart två år. När jag började gjorde vi upp planer för hur jag skulle introduceras i verksamheten. Dessa planer inkluderade bland annat studiebesök hos några kontrollmyndigheter. Även här kom Coronapandemin och satte hinder i vägen för mina planer. Nu är det dags att ta upp de planerna igen.

Jag hoppas därför att kunna boka in studiebesök hos några kontrollmyndigheter nästa år, för att få följa med ut på kontrollbesök men också att kunna få träffa er ute på kontrollmyndigheterna och få veta mer om vad ni tycker fungerar bra och vad som kan förbättras.

En annan sak som vi planerar för under nästa år är en nationell kontrollkonferens. Jag ser verkligen fram emot att få träffa er då.

Kristina Ohlsson

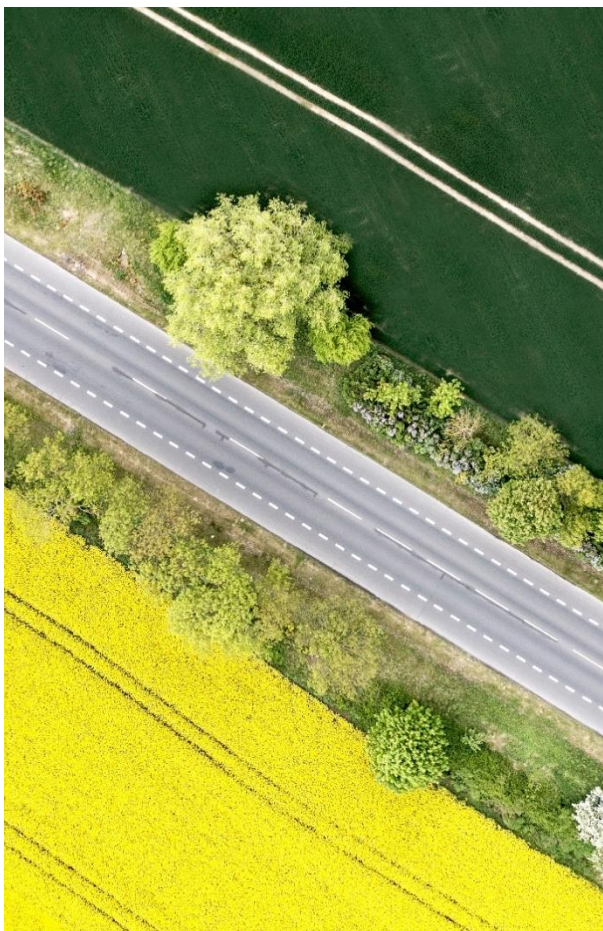
Chef för Styrning och vägledning, Livsmedelsverket

God kontrollsed – likvärdig livsmedelskontroll när den är som bäst

God kontrollsed är ett krafttag med flera initiativ för att förbättra livsmedelskontrollen. Visionen är en likvärdig livsmedelskontroll med hög kvalitet som också ger företagen större konkurrenskraft.

Som en del i genomförandet av livsmedelsstrategin, har Livsmedelsverket fått i uppdrag av regeringen att arbeta med att underlätta för företag genom att göra kontrollen mer likvärdig.

Att det finns behov av att förbättra kontrollen har kommit fram i revisioner i både Sverige och EU. När Livsmedelsverket analyserar myndighetsrapporteringen av kontrollen noterar vi stora skillnader. Bland annat i hur den utförs, till exempel i hur många avvikelser som noteras och hur de hanteras.



- Målet är att arbetet med god kontrollsed leder till en verkningsfull och mer likvärdig kontroll som upplevs som meningsfull av företagarna, säger Åsa Kjellgren, avdelningschef på Livsmedelsverket. Vi vill skapa en kultur som stärker inspektörskollegiet, gynnar företagen och i förlängningen även konsumenten.

Vid planeringen av kontrollen ska inspektören se till att den når sitt syfte med minsta möjliga störning för verksamheten. För att göra kontrollen verkningsfull är det viktigt att den är tydlig för företagaren och att inspektören ger stöd och råd till företagaren i den omfattning som ingår i yrkesrollen. Likvärdighet är också en rättvisaspekt, vilket i sin tur är viktigt för en konkurrenskraftig livsmedelsbransch där det är lätt att göra rätt från början.

Vad ingår i god kontrollsed?

Inom god kontrollsed ingår initiativ som handlar om vårt arbets- och förhållningssätt, och om våra värderingar och kvalitetskrav. Det kan handla om hur vi planerar, prioriterar och följer upp. Hur vi samarbetar med andra myndigheter, livsmedelsbransch och företag.

Det handlar också om hur vi är mot varandra, företag och intressenter. Hur vi tolkar, hanterar dilemman och utsatta situationer, tänker nytt eller fattar svåra beslut.

När vi uppnår god kontrollsed är kontrollen rättssäker, verkningsfull och riskbaserad. De olika delarna i en god kontrollsed kan sedan landa i till exempel vägledning, processbeskrivningar eller utbildningar.

Inom ramen för konceptet god kontrollsed bedriver Livsmedelsverket ett utvecklingsarbete med tre ben:

Ny riskklassningsmodell. Modellen är anpassad till förordning (EU) 2017/625 och kommer att användas som ett verktyg för myndigheternas planering av kontroll och för att uppnå en likriktad kontroll. Förslaget till modellen är nu på remiss. Se separat artikel.

Ny myndighetsrapportering. Den årliga rapporten till kommissionen har förändrats på grund av förordning (EU) 2017/625. Vi anpassar informationsinsamlingen till att motsvara kraven och tar fram en teknisk beskrivning av förändringar som behöver byggas in i systemen. Se separat artikel.

Ny modell för att följa upp kontrollen. En tydligare uppföljning behövs för att kunna dra bättre slutsatser, ge en god grund för prioriteringar av insatser och för att leda och samordna kontrollen så att den blir mer riskbaserad, effektiv och likvärdig. Modellen tas i bruk 2025.

Om svar anhålles – ny riskklassningsmodell på remiss

Livsmedelsverket föreslår en ny riskklassningsmodell för klassning av livsmedelsföretag. Förslaget är nu ute på remiss och vi uppmanar alla som känner sig berörda av modellen att svara på remissen.

Regeringen gav Livsmedelsverket 2017 i uppdrag att ta fram en ny riskklassningsmodell. Nu i oktober 2021 skickades förslaget ut på en remissrunda till både kontrollmyndigheter och branschorganisationer.

- Remisstiden sträcker sig ända fram till 31 december så det är gott om tid att svara, säger Lina Calleman, projektledare för den nya riskklassningsmodellen.

Tre områden

Den föreslagna modellen har som syfte att underlätta för kontrollmyndigheterna att uppfylla kravet på en riskbaserad offentlig kontroll som är verkningsfull, lämplig och som ska ske med en regelbunden frekvens.

Modellen omfattar regelbunden riskbaserad offentlig kontroll av:

- livsmedelsanläggningar i leden efter primärproduktion,
- anläggningar för att tillverka eller tillhandahålla snus och tuggtobak samt
- anläggningar för dricksvattenförsörjning

Utfallet av modellen är ett kontrollbehov uttryckt i en frekvens där den lägsta frekvensen är en (1) kontroll per fem år och den högsta frekvensen är 40 kontroller per fem år. Det kommer även att finnas möjlighet till reduktion av kontrollbehovet genom återkommande god regelefterlevnad samt genom tredjepartscertifiering, vilket ni ombeds att särskilt beakta.

Kan tillämpas från och med 2024

Avsikten är att den nya modellen också ska omfatta riskklassning av verksamheter inom kontaktmaterial. Men eftersom det området fortfarande är under uppbyggnad har Livsmedelsverket beslutat att det inte är möjligt att ta med den del som handlar om de verksamheterna vid denna remittering. Livsmedelsverket kommer att skicka ut en separat remiss för riskklassning av kontaktmaterialverksamheter senare under 2022.

[Läs remissen här](#)

[Läs mer om riskklassningsarbetet.](#)

På gång – förändringar av myndighetsrapporteringen

När en ny riskklassning för kontrollen införs 2024 kommer fler ändringar att ske som påverkar den årliga myndighetsrapporteringen i ledet efter primärproduktion. Det gäller rapporteringen från de kommunerna och Livsmedelsverkets kontroll. Syftet är att vi bättre ska kunna motsvara kraven enligt nya kontrollförordningen och skapa bättre förutsättningar för analys och uppföljning.

Varje år genomför samtliga kontrollmyndigheter en årlig rapportering av kontrollen. Rapporteringen består av en fil som tas ut från systemen och laddas upp på Livsmedelsverkets webbplats samt frågor som besvaras i formulär. Strukturen för den fil som ska laddas upp fastställs av Livsmedelsverket och byggs in i systemen. En del ändringar kommer förstås vara nödvändiga när vi inför en ny riskklassning och i samband med det kommer även en förbättrad avvikelsepåföljning samt en högre upplösning i rapporteringen att införas för vissa verksamhetstyper.

Rapportering per verksamhet

För vissa verksamheter kommer rapportering av kontroller, åtgärder och annat att ske per verksamhetstyp och inte per verksamhet (det som idag kallas anläggning). Det kan till exempel handla om en tillverkare som även är grossist. De allra flesta livsmedelsanläggningar som står under kommunal kontroll kommer dock fortfarande att bara ha en (1) verksamhetstyp.

Uppföljning av avvikelser – bättre analys

I dagens rapportering finns ingen direkt koppling mellan en konstaterad avvikelse och uppföljningen av den. Vi kan se vilka punkter som ger avvikelser vid planerad kontroll och om samma punkter följs upp vid uppföljande kontroll, men saknar en direkt koppling. Därför är förslaget att alla avvikelser rapporteras med avvikelse-ID från 2024 års kontroller. Detta avvikelse-ID kommer sedan att följa med till den uppföljande kontrollen och möjliggör analys av i vilken utsträckning avvikelser följs upp och släcks.

Vad händer nu?

Dialog pågår med systemleverantörer och användarföreningar. Alla detaljer är inte klara. Den nya rapporteringen kommer att klubbas våren 2022.

Successiv uppstart för kontroll av kontaktmaterial

Från och med 1 juli 2021 står verksamheter som tillverkar, förädlar eller distribuerar material avsedda att komma i kontakt med livsmedel – kontaktmaterial – under kommunal kontroll. Rekommendationen är att kontrollen byggs upp successivt och utifrån den risk som kontaktmaterialet innebär.

Nu är kommunerna kontrollmyndighet för företag som tillverkar, förädlar och distribuerar material avsedda att komma i kontakt med livsmedel - kontaktmaterial. Motsvarande kontroll vid anläggningar, som utöver livsmedelsverksamhet tillverkar, förädlar eller distribuerar kontaktmaterial, ska utföras av de myndigheter som idag ansvarar för den ordinarie livsmedelskontrollen.

Kontroll och kompetens byggs nu upp

Regeringen förespråkar att kontrollen byggs upp successivt utifrån de risker som kontaktmaterial innebär för människors hälsa. Både Livsmedelsverket och kontrollmyndigheterna behöver bygga upp sin kompetens inom området. En mindre nationell kontrollgrupp har bildats där kompetenshöjande insatser utförs, som digitala studiebesök hos kontaktmaterialföretag, för att sedan komma igång med kontroll.

Gruppens lärdomar kommer att införas i Livsmedelsverkets vägledande information, som beräknas tas fram från år 2022 och som övriga myndigheter kan använda i sin riskklassade planerade kontroll. Till en början kommer informationen vara grundläggande för att kompletteras allt eftersom.

Förberedande åtgärder

Den planerade och återkommande kontrollen av kontaktmaterialverksamheter kommer att styras utifrån Livsmedelsverkets nya riskklassningsmodell som beräknas kunna användas från år 2024.

Offentlig kontroll och annan verksamhet som hänger samman med kontrollen av kontaktmaterial ska finansieras med avgifter som tas ut efter utförd kontroll, efterhandsdebitering. Myndigheterna behöver ta fram och fastställa en taxa innan de kan ta ut avgifter. För likvärdigheten och kvaliteten i kontrollen kan myndigheter med fördel avvakta planerad kontroll av kontaktmaterial-verksamheter tills ytterligare vägledning tagits fram av Livsmedelsverket.

Tills dess är det lämpligt att kontrollen fokuserar på förberedelser som till exempel att inventera kontaktmaterialverksamheter, ta fram nya taxor för avgifter och ett system för att administrera dessa, se över personalstyrkan och höja kunskapen. Kontrollen kan också utföra händelse-



styrda kontroller, föranledda av RASFF eller klagomål där uppföljning behövs.

Registrera och förteckna verksamheter

Idag finns det ingen registreringsplikt för kontaktmaterialverksamheter, på samma sätt som för livsmedelsanläggningar. Livsmedelsverket kan närmare föreskriva om vilka kontaktmaterialverksamheter som ska registrera sig hos sin kontrollmyndighet och vilka uppgifter som behöver tas in då. Vi ser just nu över om sådana föreskrifter behöver tas fram.

Däremot finns bestämmelser i kontrollförordningen som innebär att kontrollmyndigheterna ska upprätta en förteckning över aktörer och hålla den uppdaterad. Myndigheterna kan därför börja inventera kontaktmaterialverksamheter inom sitt tillsynsområde där det finns störst risker.

Fem sätt som kontrollmyndigheterna kan förbereda sig under 2022:

1. Fastställ taxor för att kunna ta ut avgifter för kommande kontroll.
2. Inventera verksamheter med störst risk.
3. Planera för personal som kan arbeta med kontroll av kontaktmaterial.
4. Utför händelsestyrd kontroll.
5. Håll utkik efter mer information på Kontrollwiki.

Har du frågor kan du kontakta oss på: fcm@slv.se
Läs mer om kontroll av kontaktmaterial i Kontrollwiki:

[Frågor och svar - FCM](#)



Kaffe och allergener – delta i våra samordnade kontrollprojekt 2022

Nu är anmälan öppen till Livsmedelsverkets båda samordnade kontrollprojekt 2022 – akrylamid i kaffe samt allergena ingredienser. Välkommen att anmäla din myndighet senast 15 december. Större kunskap och bättre kontroll blir belöningen.

Livsmedelsverket ser fram emot att så många kontrollmyndigheter som möjligt tar chansen att delta i våra samordnade kontrollprojekt. Anmälan sker via de båda arbetsrummen som nås längst ner här i artikeln.

Akrylamid i kaffe

Kaffe står för en stor del av intaget av akrylamid för svenska konsumenter enligt tidigare studier. Men svenskt kaffe har inte provtagits sedan 2012 så nyare data är nödvändigt för att uppdatera bilden.

Projektet kommer att bedrivas under våren och innefattar provtagning och analys av kaffe på kafferosterier och hos företagare som importerar eller för in kaffe och snabbkaffe till Sverige.

I enlighet med operativt mål 13 ska offentlig kontroll utföras för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe ligger under angivna åtgärdsnivåer.

Livsmedelsverket har även beslutat om ett samordnat kontrollprojekt som en fördjupning av operativt mål 13. Målet är att bidra till att skapa samsyn och öka effektiviteten i kontrollen samt att samla information om halterna av akrylamid i kaffe i Sverige.

Myndigheterna som deltar får möjlighet att öka kunskaper på området. De bekostar själva provtagning och analys inom de samordnade kontrollprojekten.

- Vi uppmanar alla kontrollmyndigheter som har dessa verksamheter att delta, säger Frida Broman, projektledare, Livsmedelsverket.

Allergena ingredienser

Det främsta syftet med kontrollprojektet allergena ingredienser är att verifiera att restauranger och kaféer serverar säkra livsmedel så att personer med allergi och annan överkänslighet inte blir sjuka. Exempel på allergena ingredienser är mjölk, ägg, jordnötter och vete.

- Vi kommer bland annat verifiera att konsumenten får fullständig och korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras, berättar Maria Svensson, Malmö Stad och projektledare. Detta enligt förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4.

Kontrollen av allergeninformation kommer att göras inom ramen för den planerade livsmedelskontrollen. Myndigheter som deltar i projektet får möjlighet att öka sina kunskaper på området. Resultatet från projektet kan användas som underlag för informationsinsatser till livsmedelsföretagarna om det visar sig finnas kunskapsbrister.

Anmäl din myndighet

Anmäl er senast den 15 december via:

[Kafferosterigruppen - arbetsrum på Livstecknet](#)

Kontaktperson är Frida Broman på Livsmedelsverket, frida.broman@slv.se

[Allergena ingredienser - arbetsrum på Livstecknet](#)

Kontaktperson är Maria Svensson på Malmö Stad, maria.svensson@malmo.se

Ny ekologisk lagstiftning nu på plats

Ett år försenad ska den nya ekologiska förordningen (EU) 2018/848 börja tillämpas den 1 januari 2022. Förseningen beror på de svårigheter som pandemin orsakat och att den ekologiska sektorn behövde mer tid för att hinna anpassa sig. Men till årsskiftet ska reglerna vara på plats. Då upphör den nu gällande förordningen (EG) nr 834/2007.

Tanken med översynen är att ta fram bättre regler inom ekologisk produktion så att de motsvarar konsumenternas förväntningar och är tillräckligt tydliga för dem de riktar sig till. Med stöd av förordning (EU) 2018/848 har kommissionen även antagit flera genomförandeakter och delegerade akter, vilket innebär att det är en del regler att hålla koll på för den som ska producera och sälja ekologiska livsmedel.

Högre krav på företagen

En sammanfattning är att alla nya företag som ska certifiera sig efter 31 december 2021 först måste anmäla sig till Livsmedelsverket. Företag som redan är anslutna till ett kontrollorgan behöver inte göra denna anmälan.

Grundregeln är fortfarande att företagen ska ha ett fysiskt besök av kontrollorganet varje år. Men under vissa villkor, som framgår av reglerna, kan en del företag få upp till 24 månader till nästa besök.

Reglerna har blivit mer detaljstyrda inom vissa områden, det finns till exempel högre krav på utredning vid misstanke om

avvikelser mot reglerna. Generellt kan man se ett ökat krav på företagen att dokumentera de olika stegen i produktionen.

Några nyheter

Aromer ska nu ses som en ingrediens av jordbruksursprung, vilket de tidigare inte gjort. Det är fortfarande tillåtet att använda icke-ekologiska aromer, men det kommer att påverka andelen ekologiska ingredienser i livsmedlet.

För vissa livsmedelstillsetser införs krav på att de ska härröra från ekologisk produktion. När det gäller dispenser för icke-ekologiska ingredienser, som behövs när det råder brist på den ekologiska varianten, minskar den totala dispenstiden från fyra år till 18 månader.

En förändring är också att om ett företag får en dispens, får övriga företag som behöver denna icke-ekologiska ingrediens i sin produktion också använda den utan att de själva behöva göra en ansökan. Livsmedelsverket kommer att publicera på vår webbplats vilka icke-ekologiska ingredienser det finns en dispens för och giltighetstiden för dem. Flest nyheter i reglerna hittar man inom primärproduktionen som Jordbruksverket ansvarar för.

Livsmedelsverket har remitterat förslag på nationella föreskrifter för ekologiska livsmedel som kompletterar EU-reglerna.

Hitta de nya reglerna här

Vi har samlat alla ekologiska regler på ett ställe på Livsmedelsverkets webbplats. Följ länken nedan.

[Förordning \(EU\) 2018/848](#)



Arbete för förbättrad kontroll av kosttillskott

För snart tre år sedan startade Livsmedelsverket en nationell kosttillskottsgrupp. Tillsammans med tolv kommuner och förbund arbetar vi för att förbättra kontrollen av kosttillskott.

År efter år toppar kosttillskott listan på de RASFF-meddelanden om osäkra livsmedel som hanteras i Sverige. Det beror bland annat på att produkterna innehåller många olika substanser som ibland är nya inom EU, att produkterna omfattas av många olika lagstiftningar och den höga innovationstakten. Många produkter säljs också via e-handel vilket kräver speciell kompetens hos inspektörerna.

Vad gör nationella kosttillskottsgruppen

Sedan våren 2019 har inspektörer från 12 kommuner träffats tre gånger per år för att diskutera frågor som handlar om kosttillskott.

- Genom att träffas utvecklar och stärker vi kontrollen av kosttillskott genom en gemensam omvärldsbevakning, utbildningsinsatser och utvidgat nätverk, berättar Ulrika Andersson, statsinspektör på Livsmedelsverket och sammankallande för gruppen. I omvärldsbevakningen lyfts till exempel om användningen av en viss ingrediens ökat (till exempel CBD-extrakt och kolloidala mineraler) eller om en lagstiftning kommer att ändras (till exempel titandioxid och pyrrolizidinalkaloider). Deltagarna arbetar

REVISION

EU:s revisioner av Sveriges livsmedelskontroll 2022

Under nästa år planerar EU-kommissionens revisionsorgan SANTE F flera revisioner av Sveriges kontrollsystem inom den jordbruksbaserade livsmedelskedjan. De kommer bland annat att följa upp brister från tidigare revisioner, en så kallad general follow up.

SANTE F:s revisioner ger information om kontrollsystemet och bidrar till att förbättra den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan. Under nästa år kommer SANTE F att revidera olika delar av system vid flera tillfällen. Tiderna för respektive revision är än så länge inte bestämda.

Revisionerna omfattar offentlig kontroll av import av djur och varor, mjölk- och mjölkprodukter och fågelinfluensa. Utöver det ska en general follow up (GFA) genomföras.



i Gävle, Göteborg, Helsingborg, Malmö, Miljösamverkan östra Skaraborg, Norrköping, Solna, Stockholm, Strömstad, Söderhamn och Uppsala.

Sedan starten har gruppen bland annat diskuterat gränsdragning mellan kosttillskott och läkemedel, e-handelskontroll, kontroll av apotekskedjor, analyser av näringsämnen och aktuella beslut/domar. Tillsammans med Livsmedelsverket har gruppen tagit fram en lista på otillåtna substanser som kontrollen kan fokusera på, utifrån ett riskperspektiv.

Ta del av gruppens arbete

Gruppens minnesanteckningar och presentationer publiceras i arbetsrummet Kosttillskott och hälsokost på Livstecknet och går att ta del av. Där finns även listan på otillåtna substanser.

[Kosttillskott och hälsokost – arbetsrum på Livstecknet](#)

Då bedömer SANTE F om Sverige har åtgärdat de brister, så kallade rekommendationer, som konstaterats vid tidigare revisioner.

Varje medlemsstat har enligt förordning (EU) 2017/625 en skyldighet att åtgärda sina rekommendationer, som framgår i de rapporter vi får från SANTE F efter varje revision. Du hittar alla rapporter på kommissionens webbplats, se länk nedan.

Sverige har för tillfället ett 30-tal öppna rekommendationer. Under GFA:n nästa år kommer myndigheter på flera centrala myndigheter, länsstyrelser och kommuner att samarbeta för att berätta om de åtgärder som gjorts och vilken effekt de haft med målsättningen att vi i Sverige tillsammans har förbättrat vårt kontrollsystem och följer lagstiftningens krav.

Läs mer om kommissionens revisioner:

[EU:s kontroll av svensk livsmedelskontroll](#)

[Kommissionen om hälso- och livsmedelsrevisioner och analyser](#)



Nya nationella revisionsmål och förändringar i revisionssystemet

Nu införs förändringar i revisionen av den svenska kontrollen. Med nya nationella mål och ett helhetsgrepp på det nationella revisionssystemet ska vi ännu bättre nå revisionens mål.

Revision identifierar brister och möjligheter till förbättringar hos enskilda myndigheter och i hela Sveriges kontrollsystem. Revisionerna förebygger och förhindrar också problem, bidrar till att resurser utnyttjas bättre och att kontrollen blir mer verkningsfull.

Nya revisionsmål

Samrådsgruppen Nationell revisionsgrupp, har uppdaterat de nationella revisionsmålen som ska bidra till förbättringar i kontrollen. Målen syftar till:

- heltäckande och riskbaserat revisionssystem för Sverige
- stärkt kompetens inom revisionssystemet
- säkerställande av att revisionerna är verkningsfulla genom uppföljningar av kontrollmyndigheternas åtgärder mot identifierade brister

Målen innebär bland annat att de myndigheter som utför revisioner deltar i varandras revisioner i större utsträckning, för att få samsyn i bedömningar och arbetssätt.

Ett heltäckande och riskbaserat revisionssystem innebär att departement och berörda myndigheter behöver enas om former för finansiering och bemyndiganden för revisioner som inte genomförs idag.

Livsmedelsverket ansvarar för samordningen

Efter att Nationell revisionsgrupp under 2020 genomfört en utredning av revisionssystemet skickade Livsmedelsverket en hemställan till Näringsdepartementet, som nu givit resultat.

Livsmedelsverket får ansvaret för samordning av det nationella systemet för revision. Efter att myndigheten länge samordnat arbetet med revisioner inom livsmedelskontrollen, utökas det nu till samordning av revision av kontrollen inom hela livsmedelskedjan. Livsmedelsverket ska verka för:

- ett heltäckande nationellt revisionssystem
- en likvärdig och verkningsfull revision med gemensamma arbetssätt
- att göra revisionsresultaten tillgängliga för att främja ständiga förbättringar i kontrollen
- metod- och kompetensutveckling i revisionssystemet
- att Sverige bidrar i utvecklingen av revisionssystemet inom EU

Nytt mandat till samrådsgruppen för revision

Nationell revisionsgrupp har arbetat med stöd till revisionssystemet på regeringens uppdrag sedan 2013. I gruppen ingår representanter för både de myndigheter som utför revision och de som blir reviderade. Gruppens mandat framgår nu av livsmedelsförordningen, utökas med Kemikalieinspektionen och ska i framtiden även bistå Livsmedelsverket i samordningen av det nationella revisionssystemet.

De nya revisionsmålen finns på NKP-webben:

[Nationella revisionsmål](#)

Läs mer i Livsmedelsverkets instruktion.

3 b § [Förordning \(2009:1426\) med instruktion för Livsmedelsverket Svensk författningssamling 2009:2009:1426 t.o.m. SFS 2021:850 - Riksdagen](#)

29 c § i Livsmedelsförordningen [Livsmedelsförordning \(2006:813\) Svensk författningssamling 2006:2006:813 t.o.m. SFS 2021:653 - Riksdagen](#)

Slakterier får sälja fjäderfä och hardjur till butiker och restauranger igen

Nu är det åter tillåtet för detaljhandelsanläggningar, som slaktar fjäderfä och hardjur, att leverera köttet till detaljhandel, som i sin tur tillagar köttet innan det levereras till slutkonsument. Det är kommunerna som kontrollerar anläggningarna.

Producenter som slaktar färre än 10 000 av gårdens egna hardjur eller fjäderfän för leverans till slutkonsument eller detaljhandel ska registrera sig hos och kontrolleras av kommunerna. Djuren ska vara producentens egna och ska ha slaktats på producentens anläggning på gården, till exempel i en gårdsbutik med tillhörande slakteridel. Se 58 § LIVSFS 2005:20.

Svårt för producenter tidigare

Den 1 januari 2021 ändrades tidigare lagstiftning så att de övergångsregler, som funnits en längre tid för att underlätta, togs bort. Köttet fick endast levereras till konsument som färskt eller fryst, vilket gjorde det omöjligt för anläggningarna att sälja till exempelvis restauranger som önskade tillaga köttet. Vissa anläggningar påbörjade processen att istället bli ett av Livsmedelsverket godkänt slakteri, andra tänkte lägga ner verksamheten.

UNGA FÖRETAGARE

Ta del av vårt stöd till unga livsmedelsföretagare

Varje år får Livsmedelsverket många frågor av unga som vill starta livsmedelsföretag. Vår information till ungdomarna kan vara bra för fler att ta del av.

Konsumenter och företag som har frågor om livsmedel och lagstiftning på området kan fråga Livsmedelsverket. Sedan ett femtontal år har vi upplysningstjänsten Fråga oss, där vi svarar på både muntliga och skriftliga frågor. Tjänsten är uppdelad på två områden, Mat och hälsa respektive Kontroll och regler.

Varje år skriver ett åttiotal blivande livsmedelsföretagare av en speciell sort till oss. Det är ungdomar som i sitt



Övergångsreglerna gäller permanent

Nu ändras dock lagstiftningen genom förordning (EU) 2021/1756. Från 28 oktober i år infördes den tidigare övergångsregeln permanent i förordning (EG) nr 853/2004.

Kött från registrerade detaljhandelsanläggningar som slaktar fjäderfä och hardjur får alltså åter leverera till butiker eller restauranger som tillagar/bearbetar köttet före försäljning direkt till slutkonsumenter. Att anläggningen slaktar och hanterar fjäderfä och hardjur ska framgå i verksamhetsbeskrivningen och även i registreringen.

gymnasiearbete Ung Företagsamhet vill starta ett livsmedelsföretag och ställer olika frågor om det.

- Det känns särskilt roligt att guida så pass unga och idérika blivande livsmedelsföretagare, säger Anna Göransdotter Nilsson, som är en av de som arbetar med att svara på frågor i Fråga oss.

- Det kan vara ungdomarnas första kontakt med en myndighet, fortsätter Anna. Vi försöker lotsa dem i rätt riktning när det gäller vad de måste ta reda på och hur de ska gå vidare för att genomföra sina idéer, som är av vitt skilda slag. Det kan handla om att ta tillvara kasserad frukt och göra drycker, sälja så kallade energidrycker, tillverka kost-tillskott, göra godis och blanda eget te, för att bara nämna några.

Läs gärna vår information till Ung Företagsamhet:

[Starta UF-företag med livsmedelshantering](#)



Utvärdering av Kontrollwiki pågår

Från noll till 600 sidor på fem år och 400 000 besök det senaste året. Så kan Kontrollwikis första tid sammanfattas. Nu genomför Livsmedelsverket en utvärdering för att ta nästa steg i utvecklingen. Håll koll på e-postlådan och ta chansen att svara på frågorna.

Kontrollwiki är Livsmedelsverkets fördjupande webbplats som riktar sig till både kontrollmyndigheter och livsmedelsföretag. Här hittar besökaren det mesta om både livsmedelskontroll och regler på livsmedelsområdet.

För att gå åt rätt håll i utvecklingen av såväl innehåll som tekniska lösningar vill Livsmedelsverket ta reda på vad våra målgrupper tycker om Kontrollwiki så som det har fungerat hittills och vilka behov som finns framåt.

Inspektörer och chefer svarar

Företagen har redan fått säga sitt i en kvalitativ undersökning tidigare i höst. I dagarna får alla inspektörer och chefer inom den kommunala kontrollen möjlighet att svara på en kvantitativ undersökning som kommer via e-post. Under tidiga 2022 går turen sedan till inspektörer och chefer på länsstyrelserna. Efter det får Livsmedelsverkets egen kontroll svara på frågorna.

- Kontrollwiki uppdateras i samma takt som omvärlden och lagstiftningen förändras. Det gör Kontrollwiki till en webbplats med ständigt aktuell, fördjupande information som stöder både kontrollmyndigheter och företag, säger Jan Sjögren, avdelningschef på Livsmedelsverket. Ett varmt tack till alla som bidrar!

LAGSTIFTNING

Fler SamBA-grupper underlättar dialogen för bättre lagar och regler

För att bättre kunna driva svenska intressen i lagstiftningsprocessen inom EU har Livsmedelsverket beslutat att starta fem stycken SamBA-grupper, samrådsgrupper för bransch och andra aktörer.

I SamBa-grupperna ingår representanter för bland annat företag, konsumenter, myndigheter och civilsamhälle. Två av grupperna har funnits i drygt ett år och jobbat med frågor kring livsmedelshygien samt livsmedelsinformation/märkning. De har vi skrivit om tidigare i Kontrollnytt.

Tre nya SamBa-grupper

Nu kompletteras de tidigare SamBa-grupperna med ytterligare tre grupper som ska jobba med material

avsedda att komma i kontakt med livsmedel (FCM), kosttillskott respektive tillsatser, aromer och enzymer.

Genom dessa grupper kan Livsmedelsverket få kunskap som ökar möjligheterna att ta hänsyn till olika aktörers behov när Sverige ska driva frågor inom EU. Tanken är att fånga upp synpunkter och frågor genom hela regelutvecklingsprocessen i EU, och att ha dialog kring tillämpning och vägledning.

Målet är effektiva regler som är tydliga och lätta för företag att följa och dessutom blir lätta för myndigheterna att kontrollera. Sammantaget gynnar detta konsumenterna, ger säkra livsmedel och bidrar till en hållbar konsumtion och produktion.

Vill din kommun medverka?

I grupperna ingår redan några kommuner. Om din kommun vill delta, hör av er till Sveriges Kommuner och Regioner (SKR) som håller samman den kommunala kontrollens medverkan på info@skr.se. Läs mer på Livsmedelsverkets webbplats:

[Samrådsgrupper för effektivt samarbete](#)

”Måste ni verkligen utföra kontroll, det är ju pandemi?”

Mitt under pandemin bytte Malin Kurlberg inspektörsjobbet i Partille mot en tjänst på Livsmedelsverket. Hur fungerade det att utföra kontroll på distans? Hur bemöter man företagen? Vad kan vi ta med oss in i framtiden? Och hur är det att jobba tätt med kollegor man aldrig har träffat?

Var finns du?

Jag arbetar med kontroll av 853-företag i västra Sverige, främst mejerier och kött- och fiskanläggningar. Totalt är vi sex personer i teamet och täcker hela Västra Götaland, Dalsland, Värmland och Närke. Jag och en kollega utgår från kontoret i Göteborg men under pandemin har vi jobbat hemifrån när det varit möjligt.

Hur ni arbetat med kontroll under pandemin?

Vi har genomfört en hel del digitala kontroller, som granskningar av spårbarhet och märkning, och även revisioner av HACCP och provtagningsplaner. Företagarna har också fått visa hur de jobbar i produktionen via videosamtal.

Ett exempel på en digital kontroll är då jag skulle granska ett företags märkning. Normalt hade jag varit på plats för en sådan kontroll. Istället fick de fick redogöra för sitt recept via Teams, sedan kollade jag att ingrediensförteckningen stämde med receptet. Då upptäckte jag ett odeklarerat allergen. Det fanns ägg i receptet, vilket inte stod med i ingrediensförteckningen. Det ledde till att företaget fick återkalla produkter, jag lade också ett saluförbud mot att släppa ut produkten på marknaden. En effektiv kontroll kan även utföras hemifrån vardagsrummet.

Vilka svårigheter har funnits?

Det har varit extra viktigt att vara flexibel. Med småbarn hemma har jag behövt ställa om snabbt till ett digitalt arbetssätt när barnen blivit sjuka.

Vi har också fortsatt med en del fysiska kontroller beroende på vad som måste kontrolleras på plats och vår erfarenhet av företagen. På en anläggning behövde vi

vara två inspektörer på plats. Samma kväll blev min kollega sjuk i covid-19. Vi fick meddela företaget detta. Självt fick jag sitta i karantän i 14 dagar. Oron att bli smittad på jobbet eller smitta andra har funnits med.

Det har också hänt att vi har blivit ifrågasatta. Vissa företag har tyckt att de borde få slippa granskning under rådande omständigheter. Då har vi förklarat att under pandemin är kontrollen ett minst lika viktigt samhällsuppdrag. Kontrollen bidrar till att människor inte blir sjuka av maten. I förlängningen hjälper kontrollen till att minska belastningen på vården.

Vad tar ni med er framöver?

Vi kommer att fortsätta jobba digitalt när det fungerar lika bra, som vid kontroll av märkning. På så sätt sparar vi mycket restid. Till många av våra anläggningar har vi flera timmars resa.

Hur var det byta jobb under pandemin?

Det var väldigt speciellt. Jag har jobbat på Livsmedelsverket i drygt ett år och fortfarande inte träffat alla mina kollegor. Jag ser fram emot att träffa dem fysiskt i december.



Lunchpaus utomhus för inspektören Malin Kurlberg, ett sätt att minska risken för att smittspridning.

På utbildningsfronten

Du hittar Livsmedelsverkets alla e-utbildningar i vår utbildningsportal. Välkommen att registrera dig och se vad som passar.

Nyhet – kurs om klimatanpassad dricksvattenförsörjning

Sedan 2019 finns en handbok för klimatanpassning för dricksvatten som Livsmedelsverket har tagit fram tillsammans med SMHI och SGU. Nu har vi uppdaterat handboken och tagit fram en e-utbildning med konkreta råd om klimatanpassning. Kursen är kostnadsfri och riktar sig till dricksvattenproducenter, beslutsfattare, inspektörer, miljöhandläggare och klimatstrategier.

Snart – kurs om beslutfattarnas roll

Nu under hösten arbetar Livsmedelsverket med att ta fram en e-utbildning som vänder till beslutsfattare inom den offentliga livsmedelskontrollen. En del av kursen handlar om kraven på beredskap.

E-utbildningen är tänkt att vara en grundkurs om planering och uppföljning av den offentliga kontrollen och ska ses som ett komplement till den tidigare e-utbildningen om kontrollprocessen som Livsmedelsverket lanserade i början av 2020. Förhoppningen är att en del av utbildningen även ska vara användbar för nämndpolitiker. Håll utkik i vår!

Missa inte – utbudet inom BTSF

Better Training for Safer Food, BTSF, är EU-kommissionens utbildningar för myndigheternas kontrollpersonal inom livsmedelskedjan. Här finner du kurser inom livsmedels- och foderlagstiftning, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Kurserna sker digitalt eller på plats i flera europeiska länder. Kostnaden för kurs, utbildningsmaterial, flyg och logi finansieras av EU.

- BTSF-kurserna är ett bra tillfälle att delta i intressanta föreläsningar, gruppövningar och diskussioner med kollegor i andra EU-länder, säger Mats Lindblad, smittskyddssamordnare på Livsmedelsverket, som har medverkat som handledare på en av kurserna.

Registrera dig i Utbildningsportalen

När du loggar in på Utbildningsportalen, passa på att uppdatera dina kontaktuppgifter, faktureringsdetaljer och andra uppgifter under "Profil". Kom ihåg att skriva ut och/eller spara ner dina intyg för att kunna visa din nya kompetens.

[Livsmedelsverkets utbildningar](#)



Logga in 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 måste du vara medlem med egna inloggningsuppgifter.

Att få det är enkelt.

Gå in på [Livsmedelsverkets webbplats](#), välj "Logga in" längst ner till höger i sidfoten. Där kan du ansöka om medlemskap.

Välkommen!