

2016-11-24

Myndighetsmål för operativa förutsättningar

MÅLSÄTTNING: Offentlig livsmedelskontroll utförs för att verifiera efterlevnaden av bestämmelser som syftar till att förhindra, undanröja eller reducera hälsorisker. Kontrollen utförs också för att säkerställa god sed inom handeln och skydda konsumenternas intressen (märkning och annan konsumentinformation). Den offentliga kontrollen är effektiv¹ (har effekt) och riskbaserad, den utförs regelbundet och innefattar alla relevanta krav i lagstiftningen i livsmedelskedjans alla delar.

Myndighetsmålen beskriver vissa operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll. De operativa målen som följer ska läsas och tillämpas med myndighetsmålen som bakgrund.

MYNDIGHETSMÅL A: Alla kontrollmyndigheter har en plan för livsmedelskontrollen inom sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.

MYNDIGHETSMÅL B: Alla kontrollmyndigheter planerar och utför kontroll med fokus på de största hälsoriskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna.

MYNDIGHETSMÅL C: Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.

MYNDIGHETSMÅL D: Alla kontrollmyndigheter använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden man kontrollerar.

MYNDIGHETSMÅL E: Alla kontrollmyndigheter vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäckts i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid samt följer sedan upp (verifierar) att avvikelser åtgärdas.

¹ Ett grundkrav på kontrollen är att den är effektiv. Effektiv i detta sammanhang är en översättning av engelskans effectiveness, som innebär förmågan att skapa en viss effekt eller nå ett visst mål. Mer om detta <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/79/effektiv-kontroll>

Operativa mål - säkert dricksvatten

**MÅLSÄTTNING:
(EFFEKT MÅL)** För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.

OPERATIVT MÅL 1: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten² (> 1000 m³/dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

OPERATIVT MÅL 2: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten³ (> 1000 m³/dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

OPERATIVT MÅL 3: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar⁴ (> 1000 m³/dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

² kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

³ kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

⁴ kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster

Operativa mål - mikrobiologiska risker

**MÅLSÄTTNING:
(EFFEKTMÅL)** Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och norovirus.

OPERATIVT MÅL 4: Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla fiskanläggningar godkända enligt (EG) nr 853/2004 med produktion av kallrökt och gravad fisk. Detta för att bedöma företagens åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005.

OPERATIVT MÅL 5: Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 500 restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött (exempelvis hamburgare och råbiff) hanterar faran Ehec så att faran elimineras eller risken att orsaka sjukdom reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar rätterna råa till medium rare ska särskilt beaktas.

OPERATIVT MÅL 6: Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterar faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.

Operativa mål - kemiska risker

**MÅLSÄTTNING:
(EFFEKTMÅL)** Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

OPERATIVT MÅL 7: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla kvarnar (spannmål och ris). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (ris) och ochratoxin A i ingående råvaror understiger gällande gränsvärden.

- OPERATIVT MÅL 8:** Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 30 anläggningar i tidigare handelsled (huvudkontor, grossister, importörer) från vilka det släpps ut russin och/eller pistaschmandlar på marknaden. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden.
- OPERATIVT MÅL 9:** Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar/låter legotillverka spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (vällingpulver, grötpulver samt färdigberedd välling och gröt). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (risbaserade produkter) och mykotoxiner understiger gällande gränsvärden för dessa livsmedel.
- OPERATIVT MÅL 10:** Senast den 31 december 2018 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor och importörer) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott på marknaden. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kvicksilver samt dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden.
- OPERATIVT MÅL 11:** Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjölax. För minst 25 partier ska varornas flöde följas framåt i livsmedelskedjan till detaljhandelsledet.
- OPERATIVT MÅL 12:** Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagen vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

Operativa mål - säkerställa information i livsmedelskedjan

MÅLSÄTTNING: (EFFEKT MÅL) Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

OPERATIVT MÅL 13: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (minst fyra produkter per anläggning granskas).

OPERATIVT MÅL 14: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/ mäklare/ huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.

OPERATIVT MÅL 15: Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 detaljhandelsanläggningar (butiker) av livsmedelsinformation med påstående om svenska ägg. Detta för att verifiera äggens ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

OPERATIVT MÅL 16: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 300 anläggningar i tidigare handelsled (importörer, grossister, mäklare, styckning) av livsmedelsinformation med påstående om svenskt nöt-, lamm- eller kycklingkött. Detta för att verifiera köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

OPERATIVT MÅL 17: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 50 anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött), som följd av offentlig upphandling. Detta för att verifiera uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion.