

# Anvisningar till rapportering av livsmedelskontrollen 2014

För lokala kontrollmyndigheter och kontrollavdelningen på Livsmedelsverket

Fastställd: 2013-03-28

# Innehåll

1	Inledning.....	4
2	Bakgrund .....	4
3	Information till läsare av anvisningen .....	4
	3.1 Information om myndigheten .....	5
	3.2 Information om livsmedelsanläggningar .....	5
	3.3 Information om utförda kontroller.....	5
	3.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad .....	5
	3.5 Information om dricksvattenanläggningar.....	5
4	Rapporteringsformat .....	6
5	Begreppsförklaring .....	6
6	Informationsposter.....	7
	6.1 Information om myndigheten .....	7
	1) E-post.....	7
	2) Antalet årsarbetskrafter inom livsmedelskontrollen (exklusive dricksvattenkontrollen) .....	7
	3) Antalet årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll (endast lokala kontrollmyndigheter) .....	7
	4) Resursbehov för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontrollen) .....	8
	5) Resursbehov för dricksvattenkontrollen.....	8
	6) Årliga kontrollavgifter för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll).....	8
	7) Årliga kontrollavgifter för dricksvattenkontroll.....	8
	8) Avgifter för extra offentlig kontroll på livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll).....	8
	9) Avgifter för extra offentlig kontroll på dricksvattenanläggningar .....	8
	10) Avgifter för godkännanden av livsmedelsanläggningar.....	9
	11) Avgifter för registreringar av livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenanläggningar).....	9
	12) Avgifter för registreringar av dricksvattenanläggningar .....	9
	13) Timtaxa för planerad kontroll.....	9
	14) Timtaxa för extra offentlig kontroll.....	9
	15) Använd riskklassning .....	9
	16) Provtagning .....	10
	17) Laboratorium som myndigheten har avtal med.....	10
	6.2 Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar .....	10
	18) Anläggnings ID .....	10
	19) Upphörd anläggning .....	11
	20) Nyregistrerad/nygodkänd anläggning .....	11
	21-24) Anläggningstyp .....	11
	25) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel .....	11
	26) Riskfaktor – produktionens storlek .....	12
	27) Riskfaktor – konsumentgrupper .....	12
	28) Riskklass.....	13
	29) Erfarenhetsklass.....	13
	30) Tilldelad kontrolltid.....	13
	6.3 Information om utförda kontroller.....	14

31) Datum för kontrollen .....	14
32) Föranmäld/oanmäld kontroll .....	14
33) Kontrollorsak .....	14
34) Rapporteringspunkt .....	14
35) Kontrollresultat.....	15
6.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad .....	15
36) Datum för beslut om åtgärd.....	15
37) Åtgärd vid bristande efterlevnad .....	16
38) Orsak till åtgärden .....	16
39) Engångsvite/löpande vite .....	17
6.5 Information om dricksvattenanläggningar (endast lokala myndigheter)..	17
40) Namn på dricksvattenanläggningar .....	17
41) Minskad provtagnings- och analysfrekvens för normal undersökning	17
42) Minskad omfattning av parametrar i den utvidgade undersökningen .	18
43) Nödåtgärder dricksvatten– datum .....	18
44) Nödåtgärder dricksvatten .....	18
45) Nödåtgärder dricksvatten – antal dygn.....	19
46) Nödåtgärder dricksvatten – berörda konsumenter.....	19
Bilaga 1 – Anläggningstyper .....	20
Bilaga 2 – Rapporteringspunkter .....	24
Bilaga 3 – valbara parametrar till informationspost 42 .....	30

# 1 Inledning

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

Det är kontrollmyndigheten som ska rapportera in uppgifter och som också ansvarar för att inrapporterade uppgifter är korrekta. Om två eller flera kommuner gått samman till en gemensam myndighet, så är det den som ska rapportera och inte den enskilda kommunen. Om en kommun har två nämnder med ansvar för livsmedelskontroll, så ska dessa två rapportera tillsammans.

Anvisningen har beslutats med stöd av Livsmedelsverkets föreskrifter om rapporteringsskyldighet för kontrollmyndigheter (LIVSFS 2009:13) och gäller för rapportering av den kontroll som utförts under 2014.

## 2 Bakgrund

Medlemsstaterna i EU ska ha fleråriga nationella kontrollplaner, vilka ska följas upp årligen genom att medlemsstaten överlämnar en rapport till Europeiska kommissionen (artikel 44 i förordning (EG) nr 882/2004). Rapporten ska bl.a. innehålla resultatet av de kontroller och revisioner som utförts under det föregående året enligt den fleråriga nationella kontrollplanen. Medlemsstaterna ska även rapportera antal och typ av avvikelser som har fastställts samt åtgärder som har vidtagits med anledning av kontrollresultaten.

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

De uppgifter som rapporteras in kommer även att möjliggöra analyser som kan användas i Livsmedelsverkets arbete med stöd till lokala och regionala kontrollmyndigheter. Tanken är även att kontrollmyndigheterna själva ska kunna ha nytta av de analyser som Livsmedelsverket utför.

## 3 Information till läsare av anvisningen

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

### 3.1 Information om myndigheten

Informationspost 1-17 gäller uppgifter om den inrapporterande myndigheten.

### 3.2 Information om livsmedelsanläggningar

Från informationspost 18-30 är det uppgifter om varje enskild anläggning som ska rapporteras, till exempel riskklass och tilldelad kontrolltid.

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

Informationspost 25-30 handlar om de enskilda anläggningarnas riskklass och kontrolltid. Om myndigheten använder sig av någon annan modell för riskklassning än den som finns i vägledningen *Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid (fastställd 2011-08-25)*, så ska myndigheten **endast** rapportera in kontrolltid enligt informationspost 30.

### 3.3 Information om utförda kontroller

Informationspost 31-35 handlar om utförda kontroller och frågor kopplade till dessa. Varje kontroll som myndigheten utför ska rapporteras.

Kontroller som utförs på mobila anläggningar som är registrerade i en annan kommun än där kontrollen sker, kan i dagsläget inte rapporteras.

### 3.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad

Informationspost 36-39 handlar om vilka åtgärder som vidtagits vid bristande efterlevnad. Varje myndighetsbeslut som fattas ska rapporteras var för sig.

### 3.5 Information om dricksvattenanläggningar

Informationspost 40-46 gäller enbart dricksvattenanläggningar, vilket innebär att det endast är de lokala kontrollmyndigheterna som ska rapportera in dessa punkter.

## 4 Rapporteringsformat

Rapporteringen sker genom att en XML-fil laddas upp på Myndighetsrapporteringens webbsida. Sidan hittas via Livsteck.net eller direkt på följande adress: [www7.slv.se/myndighetsrapportering](http://www7.slv.se/myndighetsrapportering)

XML-filen ska följa ett specifikt XML-schema, som publiceras på Livsteck.net.

Informationspost 1-12 (se avsnitt 6) kan antingen rapporteras i ett webbformulär direkt på webbplatsen eller ingå i XML-filen.

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

Läs mer om hur rapporteringen går till på Livsteck.net.

## 5 Begreppsförklaring

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

### **Anläggning**

Varje enhet i ett livsmedelsföretag. (artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004)

Det är anläggningen som ska registreras eller godkännas.

Se även *Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar*.

### **Extra offentlig kontroll**

Den kontroll som utförs utöver den planerade offentliga kontrollverksamheten för att följa upp avvikelser från lagstiftningen. (artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004)

### **Huvudsaklig verksamhet**

Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som har högst riskklass

### **Nödåtgärd**

Med nödgärd menas både kokningsrekommendationer och de tillfällen då konsumenter blir hänvisade av dricksvattenproducenten att hämta sitt dricksvatten på utpekade uppställningsplatser i avvaktan på att dricksvattnet i kranen är användbart igen.

### **Offentlig kontroll**

Varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd. (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004)

### **Vite**

Ett påtryckningsmedel i form av ett penningbelopp, som en domstol kan ålägga en livsmedelsföretagare att betala för att ha underlåtit att följa ett särskilt beslut från kontrollmyndigheten.

### **Åtgärd vid bristande efterlevnad**

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

## **6 Informationsposter**

Följande uppgifter ska rapporteras.

### **6.1 Information om myndigheten**

#### **1) E-post**

Här anges myndighetens **officiella e-postadress**. Observera att det ska vara den officiella e-postadressen som inte är bunden till en viss person. Adressen ska vara tillgänglig och kunna läsas varje arbetsdag oberoende av sjukdom och ledighet bland myndighetens personal.

#### **2) Antalet årsarbetskrafter inom livsmedelskontrollen (exklusive dricksvattenkontrollen)**

Det totala antal årsarbetskrafter som arbetat med offentlig livsmedelskontroll under året. Det är det faktiska antalet årsarbetskrafter inte det planerade antalet som ska rapporteras. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med offentlig livsmedelskontroll. Det är de årsarbetskrafter som finansieras med kontrollavgifter som ska räknas med.

#### **3) Antalet årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll (endast lokala kontrollmyndigheter)**

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

#### **4) Resursbehov för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontrollen)**

Det totala antal årsarbetskrafter som behövs för att den offentliga livsmedelskontrollen ska kunna genomföras. Hit räknas alla ”arbetskrafter” som arbetar operativt eller administrativt med offentlig livsmedelskontroll. Det är de årsarbetskrafter som finansieras med kontrollavgifter som ska räknas med.

Uppgiften avser behovet för det kommande verksamhetsåret, inklusive de årsarbetskrafter som myndigheten redan har för den operativa kontrollen.

#### **5) Resursbehov för dricksvattenkontrollen**

Det totala antal årsarbetskrafter som behövs för att den offentliga dricksvattenkontrollen ska kunna genomföras. Hit räknas alla ”arbetskrafter” som arbetar operativt eller administrativt med dricksvattenkontroll. Det är de årsarbetskrafter som finansieras med kontrollavgifter som ska räknas med.

Uppgiften avser behovet för det kommande verksamhetsåret, inklusive de årsarbetskrafter som myndigheten redan har för den operativa kontrollen.

#### **6) Årliga kontrollavgifter för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll)**

Totala summan av de fakturerade årliga kontrollavgifterna för livsmedelskontroll anges här. Hit räknas både kontrollavgifter som faktureras vid årets början, men även de avgifter som faktureras under hela året i och med att nyregistreringar sker. Observera att avgifter för extra offentlig kontroll, godkännande och registrering inte ska räknas med, utan rapporteras in separat under respektive post nedan.

#### **7) Årliga kontrollavgifter för dricksvattenkontroll**

Totala summan av de fakturerade årliga kontrollavgifterna för dricksvattenkontroll anges här. Hit räknas både kontrollavgifter som faktureras vid årets början, men även de avgifter som faktureras under hela året i och med att nyregistreringar sker.

Observera att avgifter för extra offentlig kontroll, godkännande och registrering inte ska räknas med, utan rapporteras in separat under respektive post nedan.

#### **8) Avgifter för extra offentlig kontroll på livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll)**

Den totala summan som fakturerats för extra offentlig livsmedelskontroll

#### **9) Avgifter för extra offentlig kontroll på dricksvattenanläggningar**

Den totala summan som fakturerats för extra offentlig dricksvattenkontroll.



### **10) Avgifter för godkännanden av livsmedelsanläggningar**

Den totala summan som fakturerats för prövning av godkännanden av livsmedelsanläggningar.

### **11) Avgifter för registreringar av livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenanläggningar)**

Den totala summan som fakturerats för registreringar av livsmedelsanläggningar.

### **12) Avgifter för registreringar av dricksvattenanläggningar**

Den totala summan som fakturerats för registreringar av dricksvattenanläggningar.

### **13) Timtaxa för planerad kontroll**

Den taxa som är fastställd på myndigheten för att tas ut för den offentliga kontrollen av livsmedel. Om timtaxan ändrats under innevarande år, så är det den timtaxa som gäller den 31/12-2014 som ska anges. Timtaxan anges i kronor.

### **14) Timtaxa för extra offentlig kontroll**

Den taxa som är fastställd på myndigheten för att tas ut för den extra offentliga kontrollen av livsmedel. Om timtaxan ändrats under innevarande år, så är det den timtaxa som gäller den 31/12-2014 som ska anges. Timtaxan anges i kronor.

Om myndigheten inte har en separat taxa för extra offentlig kontroll, så anges samma timtaxa som under informationspost 13.

### **15) Använd riskklassning**

Det är upp till varje myndighet att fatta beslut om vilken modell för riskklassning man tillämpar. Den modell som Livsmedelsverket rekommenderar finns i vägledningen *Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid (fastställd 2011-08-25)*.

Här ska anges vilken modell för riskklassning myndigheten tillämpar.

Svarsalternativen är:

- Riskklassning enligt vägledning 2011 (den nya riskklassningen)
- Riskklassning enligt vägledning 2007 (den gamla riskklassningen)
- En egen riskklassning

Obs! Om riskklassning enligt vägledning 2007 eller egen riskklassning används och anges här, så ska informationsposterna 25-29 inte rapporteras.

## 16) Provtagning

Om myndigheten har utfört offentlig provtagning av livsmedel eller dricksvatten under året, så ska det anges här. Provtagning som sker inom nationella kontrollplaner ska inte räknas med här<sup>1</sup>

Svarsalternativen är:

- Ja
- Nej

## 17) Laboratorium som myndigheten har avtal med

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

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

## 6.2 Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar

### 18) Anläggnings ID

Varje anläggning ska tilldelas en anläggnings ID, som är individuellt och följer anläggningen från år till år. Då en ny livsmedelsanläggning registreras eller godkänns, ska ett nytt "Anläggnings ID" tilldelas anläggningen.

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

Från och med denna rapportering, så ska dricksvattenanläggningar rapporteras som egna anläggningar. En livsmedelsverksamhet som har eget vatten, ska alltså rapporteras som två anläggningar, en livsmedelsanläggning och en dricksvattenanläggning.

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

*Exempel: En butik drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats en särskild kod. Denna kod är 1179 och är alltså anläggnings ID. Företagaren säljer sin affärsrörelse och en ny företagare tar över verksamheten. Eftersom en ny livsmedelsföretagare registreras så måste ett nytt "Anläggnings ID" ges den nya verksamheten. Det "nya" anläggningen får koden 6587.*

---

<sup>1</sup> Provtagning som utförs av Livsmedelsverket.

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

### **19) Upphörd anläggning**

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

### **20) Nyregistrerad/nygodkänd anläggning**

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

### **21-24) Anläggningstyp**

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

Varje anläggning kan endast tilldelas endast en anläggningstyp. Det är den huvudsakliga verksamheten på anläggningen som avgör anläggningstypen.

Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som har högst riskklass

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

*Nivå 1: Livsmedelshantering*

*Nivå 2: Storhushåll*

*Nivå 3: Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel.*

### **25) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel**

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt vägledning 2011 (den nya riskklassningen).

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

Svarsalternativen är:

- Högrisk
- Mellanrisk
- Lågrisk
- Mycket låg risk

*Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2011.*

*I rapporteringen anges följande svar:  
högrisk*

## **26) Riskfaktor – produktionens storlek**

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt vägledning 2011.

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

Svarsalternativen är:

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

*Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2011.*

*I rapporteringen anges följande svar:  
mycket liten (II)*

## **27) Riskfaktor – konsumentgrupper**

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt vägledning 2011.

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

Svarsalternativen är:

- Ja
- Nej

*Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2011.*

*I rapporteringen anges följande svar: Ja*

## **28) Riskklass**

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt vägledning 2011.

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

Svarsalternativen är siffrorna 1 till och med 8.

*Exempel: En restaurang tillverkar ca 150 portioner per dygn. De har en allsidig och varierad meny och hanterar de flesta typer av livsmedel. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2011 har placerat anläggningen i riskklass 5. Denna riskklass rapporteras.*

## **29) Erfarenhetsklass**

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt vägledning 2011.

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

Svarsalternativen är:

- A
- B
- C

*Exempel: En livsmedelsanläggning har då den riskklassats placerats i erfarenhetsklass B. Under hösten 2012 klassar myndigheten om anläggningen till erfarenhetsklass C. Det är erfarenhetsklass C som ska rapporteras*

## **30) Tilldelad kontrolltid**

Kontrolltid ska rapporteras för varje anläggning oavsett vilken modell för riskklassning myndigheten följer, det vill säga även om man inte rapporterar riskklass och erfarenhetsklass enligt informationspost 25-29

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

som man baserar den årliga avgiften på som ska rapporteras. Det är kontrolltiden vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

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

## 6.3 Information om utförda kontroller

### 31) Datum för kontrollen

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

Observera att kontroller på mobila anläggningar utförda i andra kommuner än där anläggningen är registrerad, inte kan och inte ska rapporteras.

### 32) Föranmäld/oanmäld kontroll

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

### 33) Kontrollorsak

Här ska anges om den utförda kontrollen var planerad kontroll, dvs. normal och rutinmässig kontroll, som är planerad utifrån anläggningens tilldelade kontrolltid; extra offentlig kontroll, dvs. kontroll som utförs för att följa upp avvikelser och bristande efterlevnad, eller händelsestyrd kontroll, dvs. kontroll som utförs på grund av yttre omständigheter, till exempel klagomål.

Svarsalternativen är:

- Planerad kontroll
- Extra offentlig kontroll
- Händelsestyrd kontroll

### 34) Rapporteringspunkt

Rapporteringspunkterna är de som anges i vägledningen *Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar* och i bilaga 2. Punkterna rapporteras tillsammans med kontrollresultaten (se informationspost 35). **Endast de punkter som har kontrollerats vid kontrolltillfället ska rapporteras.** Observera att även om det inte var

några avvikelser alls vid kontrollen, så ska kontrollerade rapporteringspunkter rapporteras, då som ”utan avvikelse”.

Rapporteringspunkterna är endast till för att rapportera kontroll. De är inte tänkta att användas till någon typ av checklista för kontroll. Tanken är man översätter sin kontroll till de rapporteringspunkter som finns. Det är inte alltid det finns någon som passar, då får man använda sig av punkten ”övrigt”. Hur man kan tänka går det att läsa mer om i vägledningen för offentlig kontroll.

Rapporteringspunkterna är tänkta att passa alla typer av kontroll. När det gäller kontroll av dricksvatten, så passar alla punkter inte in på den typen av kontroll. Det finns några punkter, som inte ska rapporteras vid dricksvattenkontroll, vilka dessa är framgår av bilaga 2 (punkter som ska rapporteras vid dricksvattenkontroll är markerade med en vattenkran, punkter som inte ska rapporteras är markerade med ett kryss).

*Exempel: En anläggning kontrolleras av kontrollmyndigheten. Kontrollen har fokus på märkning. Under kontrollen hittar man produkter som inte är korrekt märkta, då det inte framgår att de innehåller allergener. Det blir då en ”avvikelse” på rapporteringspunkt 12.3 (Information – hälsorisk). Man kontrollerar även om konsumenterna kan vilseledas av märkningen. Här bedömer kontrollmyndigheten att märkningen är korrekt och man rapporterar ”utan avvikelse” på rapporteringspunkt 12.2 (Information – vilseledning). Några andra saker kontrolleras inte, vilket innebär att övriga rapporteringspunkter lämnas tomma.*

### **35) Kontrollresultat**

Här anges resultatet från varje kontrollerad rapporteringspunkt

Svarsalternativen är:

- Avvikelse
- Utan avvikelse

*Exempel: Se informationspost 34.*

## **6.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad**

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

### **36) Datum för beslut om åtgärd**

Datumet då beslutet expedierades anges. Flera beslut kan ha fattats efter ett kontrollbesök. För varje separat beslut ska ett datum anges.

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

*Exempel: Efter en inspektion skriver kontrollmyndigheten ett föreläggande. Datumet då beslutet expedieras anges i rapporteringen.*

### **37) Åtgärd vid bristande efterlevnad**

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

Svarsalternativen är:

- Föreläggande
- Begränsa utsläppande på marknaden
- Begränsa import/export
- Förbjuda utsläppande på marknaden
- Förbjuda import/export
- Beordra att livsmedel återkallas
- Beordra att livsmedel dras tillbaka från marknaden
- Beordra att livsmedel destrueras
- Ge tillstånd till att livsmedel används till andra ändamål Tillfälligt avbryta driften under lämplig tidsperiod
- Stänga företaget under lämplig tidsperiod
- Stänga delar av företaget under lämplig tidsperiod
- Återkalla godkännandet tillfälligt
- Återkalla godkännandet permanent
- Åtgärder om sändningar från tredje land, som avses i artikel 19 förordning (EG) 882/2004.
- Anmälan för åtal

*Exempel: Allvarliga brister konstateras vid en livsmedelsanläggning. Kontrollmyndigheten beslutar att förbjuda delar av verksamheten. Beslutet fattas omedelbart i anslutning till kontrollen. Därefter beslutar myndigheten att förelägga företagaren att åtgärda vissa delar i lokalen. Dessutom lämnas en anmälan om åtal in till polismyndigheten. I rapporteringen anges förbudet (j), föreläggandet (a) och åtalsanmälan (p). Tre åtgärder rapporteras för den aktuella kontrollen.*

### **38) Orsak till åtgärden**

Orsaken till åtgärden är att avvikelser har konstaterats på en eller flera av rapporteringspunkterna. Den/de rapporteringspunkt/-er som är orsaken till myndighetsåtgärden, dvs. beslutet, ska anges här. Listan över orsaker är densamma som listan för rapporteringspunkter (se informationspost 34). Orsakerna anges per beslut.

*Exempel: En anläggning kontrolleras av kontrollmyndigheten. Vid kontrollen hittar man brister gällande skadedjursbekämpningen och rengöring. Anläggningen får en avvikelse på rapporteringspunkten ”skadedjursbekämpning” och en på ”Rengöring och desinfektion – övrigt”. Myndigheten förelägger livsmedelsföretagaren att åtgärda problemen. Inga andra avvikelser ligger till grund för föreläggandet. I rapporteringen anges Orsak 5.1 och 6.2.*



### **39) Engångsvite/löpande vite**

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

Svarsalternativ:

- Engångsvite
- Löpande vite

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

## **6.5 Information om dricksvattenanläggningar (endast lokala kontrollmyndigheter)**

### **40) Namn på dricksvattenanläggningar**

Om anläggningen är en dricksvattenanläggning, så ska namnet på dricksvattenanläggningen anges här.

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

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

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

### **41) Minskad provtagnings- och analysfrekvens för normal undersökning**

Här rapporteras de beslut som myndigheten har fattat enligt 11 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Det vill säga om man fattat beslut om minskad frekvens för normal undersökning av dricksvatten jämfört med vad som anges i SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt C II.

Observera att det är **minskningen** som rapporteras och att den aldrig kan bli större än 50 %. Om något beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens inte fattats, så ska ingen information rapporteras in.

*Exempel: Dricksvattnet hos användare från ett vattenverk har under fyra år bedömts som tjänligt med halter som är klart bättre än gränsvärdena. Kontrollmyndigheten beslutar att minska provtagningsfrekvensen av de normala undersökningarna med 25 procent jämfört med dricksvattenföreskrifterna. Uppgiften som rapporteras är 25.*

#### **42) Minskad omfattning av parametrar i den utvidgade undersökningen**

Här rapporteras de beslut som myndigheten har fattat enligt 11 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Det vill säga om man fattat beslut om minskad omfattning av parametrar i den utvidgade undersökningen av dricksvatten jämfört med vad som anges i SLVFS 2001:30, bilaga 3 avsnitt B.

För valbara parametrar i rapporteringen se bilaga 3 till denna anvisning.

*Exempel: En dricksvattentäkt ligger i ett område där inga bekämpningsmedel har använts eller påvisats under flera år. Kontrollmyndigheten beslutar att bekämpningsmedel inte behöver analyseras mer än vart fjärde år vid det aktuella vattenverket. Uppgiften som rapporteras är bekämpningsmedel.*

#### **43) Nödåtgärder dricksvatten– datum**

Med nödåtgärder menas både kokningsrekommendationer och de tillfällen då konsumenter blir hänvisade av dricksvattenproducenten att hämta sitt dricksvatten på utpekade uppställningsplatser i avvaktan på att dricksvattnet i kranen är användbart igen. Här anges det datumet då en nödvattenåtgärd påbörjas.

*Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juni. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Datum som rapporteras är 2013-06-01.*

*Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juni. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. Det datum som rapporteras är 2013-06-01.*

#### **44) Nödåtgärder dricksvatten**

Här anges vilken typ av nödåtgärd som vidtagits.

Svarsalternativen är:

- Kokningsrekommendationer
- Tillhandahållande av nödvatten via tank

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

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

#### **45) Nödgärder dricksvatten – antal dygn**

Antalet dygn som nödgärden varade.

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

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

#### **46) Nödgärder dricksvatten – berörda konsumenter**

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

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

# Bilaga 1 – Anläggningstyper

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













Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4	
Livsmedels- tillverkning	Industriell tillverkning	Livsmedelsindustri utan animalisk produktion	Kvarnar och siloanläggningar	
			Öltillverkning	
			Vin av druvor	
			Vin av frukt	
			Sprit	
			Bagerier	
			Vegetabiliska oljor och matfetter	
			Sylt, saft och marmelad	
			Kex, kakor	
			Industriell tillverkning med vegetabiliska livsmedel som råvara	
	Snustillverkning			
		Tillverkning av färdiglagad mat		
		Köttanläggningar		
	Produktion av animaliska livsmedel	Fiskanläggningar		Hantering av obearbetad fisk (slakt av fisk)
				Helkonservering (steril)
				Halvkonservering (kylkonserver, t.ex. marinering, silinläggning)
				Fermenterade produkter (t.ex. surströmming)
			Rökta och gravade produkter	
			Torkade och lutade produkter	
			Stekt fisk (färdiglagad mat med fisk)	
			Fisklager	
	Övriga fiskanläggningar			

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4		
Livsmedels- tillverkning	Produktion av animaliska livsmedel	Mjolkproduktanläggningar	Invägning och behandling av mjölkråvara		
			Konsumtionsmjölk och konsumtionsgrädde		
			Flytande, fermenterade mjölkprodukter		
			Smör och matfett		
			Mjolk- och vasslepulver samt koncentrat		
			Halvmjuk- och mjuk ost (inkl färskost)		
			Halvhård- och hård ost		
			Bitning, rivning, skivning, tärning av hårdost (och injicering av smakämnen i lagrad hårdost)		
			Bitning av dessertost (och tillsättning av smakämnen i dessertost)		
			Mognadslagring och kyl- förvaring		
			Mjolkproduktlager		
			Övriga mjolkproduktan- läggningar		
			Äggproduktanläggning med torkning av äggpro- dukter		
Ägganläggningar	Äggproduktanläggning med våta äggprodukter				
	Äggpackeri				
	Ägglager				
Musselanläggningar	Grodgårds- och snäckan- läggningar	Ompackningsanläggningar			
				Tillsatser och process- hjälpmedel	Tillverkning endast för livsmedelsindustrin
					Tillverkning av andra produkter (ej livsmedel)














Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
Livsmedels- hantering	Handel	Butik utan bearbetning eller beredning	
		Butik med beredning och/eller bearbetning av råa animalier	
		Butik med beredning och/eller bearbetning utan råa animalier	
		Butik med försäljning av oförpackade livsmedel utan beredning eller bearbetning	
	Storhushåll	Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel	
		Produktionsanläggning med endast vegetabilier	
		Produktionsanläggning med utskick av livsmedel (anläggning som i huvudsak levererar livsmedel till andra företag; hantering av råa animalier är möjlig)	
		Monteringsanläggning (hantering av råa produkter förekommer men de är i huvudsak prefabricerade)	
		Serverings- och mottagningsanläggning	
	Vård och omsorg  (barn under 5 år, nedsatt immunförsvar, allergi, förskolor, sjukhus, vårdhem)	Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel	
		Monteringsanläggning (beredning från prefab.)	
		Serverings- och mottagningsanläggning	
		Distribution (hemtjänst)	
		Institutioner (oavsett berednings- och bearbetningsgrad)	
	Huvudkontor	Huvudkontor - handel	
		Huvudkontor - storhushåll	
		Huvudkontor - distribution	

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4	
Livsmedels- hantering	Distribution och lager- hållning	Kyl- och fryshus (god- kända enligt 853- anläggningar, råvaruhan- del)		
		Fristående kyl- och frys- hus (temp. krav enligt 853, lagring av animaliska livsmedel)		
		Grossister		
		Skeppshandelslager		
		Tullager		
	Mobil verksamhet	Produktionsanläggningar med beredning och/eller bearbetning		
		Endast försäljning av förpackade livsmedel		
		Försäljning av oförpack- ade livsmedel		
		Livsmedelsautomater (vendingmaskiner)		
		Tåg		
		Luftfartyg		
	Dricksvatten	Allmänna dricksvatten- anläggningar		Vattenverk som försörjs av ytvatten
				Vattenverk som försörjs av ytvattenpåverkat grundvatten
				Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten
Distributionsanläggning (ej eget vattenverk)				
Övriga dricksvatten- anläggningar		Vattenverk som försörjs av ytvatten		
		Vattenverk som försörjs av ytvattenpåverkat grundvatten		
		Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten		
		Distributionsanläggning (ej eget vattenverk)		

## Bilaga 2 – Rapporteringspunkter

	För dricksvatten
<b>1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon</b>	
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	
<b>2. Råvaror och förpackningsmaterial</b>	
2.1 Råvaror och förpackningsmaterial	
<b>3. Säker hantering, lagring och transport</b>	
3.1 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	
3.2 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	X
3.3 Säker hantering, lagring och transport - övrigt	
<b>4. Hantering och förvaring av avfall</b>	
4.1 Hantering och förvaring av avfall	
<b>5. Skadedjursbekämpning</b>	
5.1 Skadedjursbekämpning	
<b>6. Rengöring och desinfektion</b>	
6.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel	
6.2 Rengöring och desinfektion - övrigt	
<b>7. Vattenkvalitet</b>	
7.1 Vattenkvalitet	
<b>8. Temperatur</b>	
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	X
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	X
8.3 Temperatur - övrigt	X
<b>9. Personlig hygien</b>	
9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	
9.2 Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	



9.3 Personlig hygien - övrigt	
<b>10. Utbildning</b>	
10.1 Utbildning	
<b>11. HACCP-baserade förfaranden</b>	
11.1 HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	
11.2 HACCP – faroanalys allergena faror	X
11.3 HACCP – faroanalys övriga faror	
11.4 HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	X
11.5 HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	X
11.6 HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	
11.7 HACCP – validering och verifiering	
11.8 HACCP - övrigt	
<b>12. Information</b>	
12.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	X
12.2 Information – redlighet vilseledning	
12.3 Information – hälsorisk	
12.4 Information - dokumentation	
12.5 Information - övrigt	
<b>13. Spårbarhet</b>	
13.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	X
13.2 Spårbarhet – övrigt	
<b>14. Mikrobiologiska kriterier - enligt (EG) nr 2073/2005</b>	
14.1 Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	X
<b>15. Övrigt</b>	
15.1 Övrigt	

## Kommentarer till rapporteringspunkterna

### 1.

#### 1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon

Alla kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras på denna punkt.

### 2.

#### 2.1 Råvaror och förpackningsmaterial

Alla kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### 3.

#### 3.1 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenliga rutiner mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Förhindras korskontamination mellan t.ex. köttråvara som kan innehålla patogena bakterier och färdig värmebehandlad produkt?

#### 3.2 Ändamålsenliga rutiner för att förhindra korskontamination av allergener.

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt. Förhindras korskontamination mellan allergena råvaror och övriga råvaror?

#### 3.3 Säker hantering, lagring och transport – övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### 4.

#### 4.1 Hantering och förvaring av avfall

Alla kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### 5.

#### 5.1 Skadedjursbekämpning

Alla kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### 6.

#### 6.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenliga rutiner för redskap o ytor i kontakt med livsmedel.

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns ändamålsenliga rengöringsrutiner för redskap och ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel, inklusive råvaror?

#### 6.2 Rengöring och desinfektion - övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### 7.

#### 7.1 Vattenkvalitet

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **8.**

### **8.1 Temperatur – ändamålsenliga rutiner för varmhållning**

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Förvaras varma livsmedel vid tillräckligt hög temperatur, där patogena mikroorganismer inte kan tillväxa och/eller bilda toxiner?

### **8.2 Temperatur – ändamålsenliga rutiner för kylförvaring**

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Förvaras kalla livsmedel vid tillräckligt låg temperatur där patogena mikroorganismer inte kan tillväxa och/eller bilda toxiner?

### **8.3 Temperatur – övrigt**

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **9.**

### **9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler.**

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns fullt utrustat (rinnande kallt och varmt vatten, tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer och vid behov handdesinfektionsmedel) och funktionellt (inte belamrat med en massa grejor) handtvättställ (i tillräckligt antal) i produktionslokalerna?

### **9.2 Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd**

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns ändamålsenlig rutin för att förhindra att smitta överförs från personer till livsmedel?

### **9.3 Personlig hygien – övrigt**

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **10.**

### **10.1 Utbildning**

Alla kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **11.**

### **11.1 HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror.**

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Ingår mikrobiologiska faror i faroanalysen?

### **11.2 HACCP – faroanalys allergena faror**

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Ingår allergena faror i faroanalysen?

### **11.3 HACCP – faroanalys övriga faror**

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Ingår övriga faror, d.v.s. fysikaliska och kemiska, i faroanalysen?

#### 11.4 HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns ändamålsenlig rutin för övervakning av värmebehandlingsprocessen om denna är ett kritiskt avdödningssteg för mikroorganismer? Värmebehandlingen bör då vara identifierad som en kritisk styrpunkt (CCP) med kritisk gräns, samt rutin för övervakning och korrigerande åtgärder när kritisk gräns passeras.

#### 11.5 HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning.

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns ändamålsenlig rutin för nedkylning när snabb nedkylning är kritiskt eller viktigt för att förhindra tillväxt av patogena mikroorganismer och/eller toxinbildning. Nedkylning bör då vara identifierad som en kritisk styrpunkt (CCP) med kritisk gräns, samt rutin för övervakning och korrigerande åtgärder när kritisk gräns passeras

#### 11.6 HACCP – kritiska styrpunkter, övriga

Alla övriga kontrollresultat angående kritiska styrpunkter rapporteras i denna punkt.

#### 11.7 HACCP – validering och verifiering

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns ändamålsenliga rutiner för verifiering och validering?

#### 11.8 HACCP – övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### 12.

#### 12.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns märkningsuppgifter som krävs enligt lagstiftningen och som gör att konsumenten kan göra ett medvetet val? Gäller alla förekommande märkningsregler, inte bara LIVSFS 2004:27.

#### 12.2 Information – redlighet vilseledning

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Kan konsumenten vilseledas av märkningsuppgifterna på ett avgörande sätt?

#### 12.3 Information – hälsorisk

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns eller saknas märkningsuppgifter som kan medföra att livsmedlet kan vara hälsofarligt för en konsument att äta? T.ex. rättvisande ingrediensförteckning inkl. allergener, hållbarhet, bruksanvisning, förvaringsanvisning

#### 12.4 Information – dokumentation

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns dokumentation som styrker angivna märkningsuppgifter? T.ex., ingrediensförteckning (receptur, handelsdokument), näringsvärdesdeklaration (analysresultat) på förpackade livsmedel och menyer på restaurang.

#### 12.5 Information - övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### **13.**

#### 13.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Finns ändamålsenlig rutin för att återkalla felaktiga produkter?

#### 13.2 Spårbarhet – övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### **14.**

#### 14.1 Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

### **15.**

#### 15.1 Övrigt

Alla övriga kontrollresultat inom övriga kontrollområden rapporteras i denna punkt.

## Bilaga 3 – valbara parametrar till informationspost 42

Aktinomyceter	Klorid
E. coli	Konduktivitet
Clostridium perfringens	Koppar
Intestinala enterokocker	Koppar
Koliforma bakterier	Krom
Långsamväxande bakterier	Kvicksilver
Mikrosvamp	Lukt
Odlingsbara mikroorganismer vid 22 °C	Magnesium
1,2-dikloretan	Mangan
Akrylamid	Natrium
Aluminium	Nitrat
Ammonium	Nitrat/50 + Nitrit/0,5
Antimon	Nitrit
Arsenik	Oxiderbarhet
Bekämpningsmedel - enskild parameter	pH
Bekämpningsmedel - totalhalt	PAH
Bens(a)pyren	Radon
Bensen	Selen
Bly	Smak
Bor	Sulfat
Bromat	Temperatur
Cyanid	Tetrakloreten och trikloreten
Epiklorhydrin	Total indikativ dos
Fluorid	TOC
Färg	Trihalometaner – totalt
Järn	Tritium
Kadmium	Turbiditet
Kalcium	Vinylklorid
Klor totalt aktiv	