

# Årsredovisning 2013



LIVSMEDELS  
VERKET

# Innehåll

## **GD har ordet 1**

Viktiga händelser 2013 2

## **Resultatredovisning 3**

Ekonomisk översikt 3

Nationellt tillstånd 4

Övergripande myndighetsuppdrag 10

Utveckla regler 24

Leda livsmedelskontrollen 30

Utföra offentlig kontroll 46

Ge råd 54

Bedriva uppdragsverksamhet 66

Övrigt 68

Ekonomisk analys 72

Noter till resultatredovisningen 74

Avgiftsfinansierad verksamhet 76

## **Finansiell redovisning 78**

Tilläggsupplysningar 79

Resultaträkning 81

Balansräkning 82

Anslagsredovisning 83

Noter 84

Sammanställning av väsentliga uppgifter 86

# Gd har ordet

Så här års är det dags att summera det år som gått, att reflektera över våra frågor och vår verksamhet. Samtidigt är det ett utmärkt tillfälle att lyfta blicken och blicka framåt.

Det är fortsatt stort tryck på våra frågor. De får stor plats i massmedia, de engagerar och berör människor i deras vardag. Vårt uppdrag är viktigt och vår vision tydlig: Alla känner matglädje och mår bra av maten. Jag vill gärna lyfta några av våra många viktiga områden – år 2013 och framöver.

**Livsmedelsbrotten ska stoppas.** De senaste åren har präglats av en rad matskandaler, flera med förgreningar över hela Europa. Det handlar om rena bedrägerier och det är uppenbart att det finns stora pengar att tjäna för oseriösa aktörer. Här krävs krafttag, ökad medvetenhet, samverkan över gränserna och nya sätt att arbeta. Under året har verket intensifierat arbetet mot olika typer av livsmedelsbrott, ett arbete som fortsätter med oförminskad styrka. Konsumenten ska kunna lita på maten, aldrig bli lurad eller vilseledd.

**Det ska vara lätt att äta rätt.** Livsmedelsverket ska vara den naturliga kunskapskällan när det gäller mat och hur man ska äta för att må bra. I en strid ström av nya dieter och trender, står verket för det trygga, oberoende och vetenskapliga. Under året kom de nya nordiska näringsrekommendationerna (NNR), baserade på en systematisk genomgång av den senaste forskningen. De har varit efterlängtade och bekräftar att man mår bra av en kost med mycket grönsaker, frukt, fisk, oljor och fullkorn, och samtidigt dra ned på läsk, godis, vitt mjöl, rött kött, charkvaror och smör.

Verket förmedlar också kunskap om hur man kan äta klimatsmart, tar hand om maten på bästa sätt och slipper slänga så mycket i onödan. Att det som är bra för miljön ofta också är bra för hälsan är en extra bonus.



**Säkra livsmedel av hög kvalitet i Matlandet Sverige.** Livsmedelsverket ska bidra till Sverige som det nya Matlandet. Det gör vi bland annat genom att vara nationellt kompetenscentrum för offentliga måltider, det vill säga de cirka tre miljoner måltider som årligen serveras i vård, skola och omsorg.

Under året har det hävdats att våra råd om nyttig och klimatsmart mat står i konflikt med svensk produktion. Det är en missuppfattning. Vi värnar om den svenska maten, inom minst genom livsmedelskontrollen. Effektiv livsmedelskontroll garanterar inte bara matens säkerhet, utan även dess kvalitet. Livsmedelsföretagaren ska känna att kontrollen är både rättvis och meningsfull. Den ska ge ett mervärde, som i förlängningen stärker den svenska produktionens konkurrenskraft.

**Dricksvattnet ska vara bra.** Under senare år har vi fått flera exempel på att bra dricksvatten inte är någon självklarhet i Sverige. Det är allvarligt och stora insatser behövs för att säkra ett långsiktigt bra dricksvatten, fritt från skadliga parasiter, bakterier och kemikalier. Här har landets kommuner ett stort ansvar.

Vi fortsätter vårt långsiktiga arbete för de goda matvanorna, för matglädje, för livsmedel och dricksvatten av hög kvalitet och för en effektiv livsmedelskontroll till nytta för både konsumenter och företagare.

*Stig Orustfjord, generaldirektör*

# Viktiga händelser 2013

- Flera fall av bedrägeri med maten har avslöjats under året, exempelvis har polskt hästkött sålts som svensk oxfilé.
- Högfluorerade ämnen, som PFOS och PFOA, har hittats i dricksvattnet i fler kommuner. En metod för att mäta faran med de nu förbjudna ämnena har tagits fram.
- EU beslutade om obligatorisk ursprungsmärkning av kött av gris, får, get och fjäderfä från den 1 april 2015.
- De reviderade nordiska näringsrekommendationerna antogs under hösten och erkänns nu som det gemensamma, vetenskapliga underlaget för arbetet med matvanor och hälsa i Sverige.
- Livsmedelsverkets miljösmarta matval har uppdaterats med information om mjölk, ost och ägg utifrån ny kunskap om animalieprodukters miljöpåverkan.
- Stig Orustfjord tillträdde posten som generaldirektör för Livsmedelsverket den 1 september 2013. Han efterträdde Inger Andersson, som lämnade verket efter nio år som generaldirektör.

# Resultatredovisning

I resultatredovisningen presenteras Livsmedelsverkets verksamhetsmässiga resultat för 2013. Livsmedelsverkets uppdrag utgår från förordningen med instruktion för Livsmedelsverket SFS 2009:1426 samt riksdagens beslut om Livsmedelsverkets verksamhet för budgetåret 2013 (prop. 2012/13:1, utg.omr. 23, bet. 2012/13: MJU2, rskr. 2012/13:126).

Livsmedelsverket har som förvaltningsmyndighet för livsmedelsfrågor till uppgift att i konsumenternas intresse arbeta för säkra livsmedel, redlighet i livsmedelshandlingen och bra matvanor.

Härmed intygas att årsredovisningen ger en rättvisande bild av verksamhetens resultat och av kostnader, intäkter och myndighetens ekonomiska ställning för år 2013.

Uppsala den 20 februari 2014

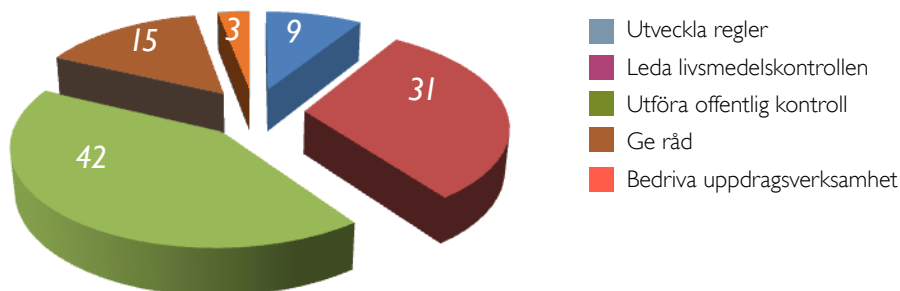


Generaldirektör Stig Orustfjord

## Ekonomisk översikt

Livsmedelsverkets kostnader (%); fördelning per verksamhetsprocess

2013



Livsmedelsverkets kostnader och intäkter (tkr)<sup>1</sup>

	Kostnader 2013	Intäkter 2013
Anslag		287 568
<b>Verksamhetsprocess</b>	<b>Kostnader</b>	<b>Intäkter utöver anslag</b>
Utveckla regler	43 913	6 915
Leda livsmedelskontrollen	151 136	66 825
Utföra offentlig kontroll	207 703	86 138
Ge råd	71 092	27 303
Bedriva uppdragsverksamhet	13 716	14 371
<b>Summa</b>	<b>487 561</b>	<b>489 120</b>
Summa kostnader/intäkter enligt resultaträkning	487 561	489 120
Varav uppbördsverksamhet	259	259
Varav transfereringar	345	345
Årets kapitalförändring	1 559	

<sup>1</sup> Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäkts- och kostnadsredovisningen för 2013 för verksamhetsprocesserna inte kan jämföras med 2012 och 2011.





## *Nationellt tillstånd*

# Säker mat

## *Konsumenternas syn på om maten är säker*

Utifrån den förtroendemätning som Livsmedelsverket genomförde 2013 har resultaten från en tidigare mätning 2011 bekräftats. Konsumenterna bedömer att den största hälsoriskerna när det gäller mat och livsmedel är dåliga matvanor; 30 procent anser att hälsoriskerna är stora. Att bli matförgiftad av det man äter eller dricker på restaurang eller att bli sjuk av främmande föremål i mat eller dryck bedömer få som en risk. Att bli sjuk av skadliga ämnen, till exempel kemikalier, i det man äter eller dricker bedömer något fler är en risk, men långt ifrån så stor risk som dåliga matvanor. Drygt varannan konsument har hög tilltro till att livsmedelskontrollen i Sverige bidrar till att man inte blir sjuk av mat och dryck.

Livsmedelsverket har också gjort en konsumentundersökning där konsumenternas attityder och beteenden kring livsmedelsincidenter har granskats. Sju procent av de vuxna konsumenterna misstänker att de har drabbats av matförgiftning under det senaste året. Kommunerna och Smittskyddsinstitutet rapporterar årligen om matförgiftningar och dricksvattenburna sjukdomsutbrott till Livsmedelsverket. Färre matförgiftningar rapporterades 2012 än föregående år, men information från flera olika källor tyder på att det beror på bristfällig inrapportering snarare än minskat antal faktiska fall.

### **Antal rapporterade fall av matförgiftning**

	2010	2011	2012
Antal fall av misstänkt matförgiftning	347	287	277
Antal utbrott	268	249	231
Antal insjuknade personer	2 463	2 433	1 621

### *Hur livsmedelskontrollen fungerar i Sverige*

Resultaten från 2013 års revision av kommuner och länsstyrelser visar att omfattande insatser behövs för att de nationella målen för livsmedelskontrollen ska kunna uppnås. Det är stora skillnader mellan kommunerna, nästan oavsett vilket revisionsområde som granskades. Det fanns kommuner som i allt väsentligt uppfyllde lagstiftningens krav, samtidigt som andra hade allvarliga brister eller inte utförde någon kontroll alls. Skillnaderna var särskilt stora i hur avvikelser hos livsmedelsföretagen hanterades, hur kontrollrapporter utformades och i vilken utsträckning sanktioner användes. Den vanligaste avvikelsen var dock att tydliga mål saknades, att man inte följde upp att företagen hade fått den kontrolltid de hade betalat för och att de avvikelser som noterats vid kontroll hade åtgärdats. För länsstyrelserna var den vanligaste avvikelsen att fullständiga register över primärproducenter saknades. Endast cirka 25 procent av alla primärproducerande livsmedelsanläggningar är registrerade, vilket

bland annat försvårar ett riskbaserat kontrollurval. Länsstyrelsernas kontrollnivå ligger under det nationella målet att minst en procent av alla livsmedelsföretag i primärproduktionen ska kontrolleras varje år. Av de 771 kontroller som genomfördes 2012 valdes dessutom bara 20 procent ut enligt Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering, det vill säga kontrollen utfördes inte där risken bedömdes vara störst.

Livsmedelsverket granskar olika kvalitetssäkerhetssystem som används inom primärproduktionen, för att kunna bedöma om de leder till att livsmedelslagstiftningens mål uppnås och kan användas som en del av den offentliga kontrollen. Den standard som verket bedömde 2013 bedömdes fungera tillfredsställande.

Varje år rapporteras livsmedelskontrollens resultat till Livsmedelsverket. Utifrån inrapporteringen för 2012 anser Livsmedelsverket att Sverige inte kan sägas ha en riskbaserad offentlig kontroll, eftersom anläggningar som bedöms ha hög risk inte kontrolleras varje år. Tjugo procent av livsmedelsanläggningarna, som har tilldelats fem timmar eller mer i kontrolltid och därför ska kontrolleras årligen, har inte fått någon kontroll under året, men det är ändå en förbättring jämfört med 2011. Av dricksvattenanläggningar som har minst fem timmars tilldelad kontrolltid har 48 procent inte fått någon kontroll. Det är dock glädjande att antalet kontroller vid livsmedelsanläggningar ökade med drygt 23 procent 2012. Av rapporteringen framgår också att andelen kontrollerade rapporteringspunkter relaterade till säker mat som är utan avvikelse var något större 2012 än 2011.

#### Kontrollerade rapporteringspunkter relaterade till säker mat utan noterad avvikelse vid anläggningar (inkl. dricksvatten) under kommunal kontroll<sup>1</sup>

	2011	2012
Antal rapporteringspunkter utan noterad avvikelse	254 369	281 115
Totalt antal kontrollerade rapporteringspunkter	295 780	319 501
<b>Andel utan noterad avvikelse (%)</b>	<b>86</b>	<b>88</b>

<sup>1</sup> Livsmedelsverket vill betona att resultatet kan variera beroende på hur kontrollen har utförts under året.



## Redlig livsmedelshantering

Är livsmedelshantering redlig i Sverige och kan svenska konsumenter lita på att de inte blir lurade? Hästköttskandalen i början av 2013 visar att det finns både risk och sannolikhet för att bedrägerier förekommer inom livsmedelssektorn.

I Livsmedelsverkets förtroendemätning 2013 uppgav den stora merparten av konsumenterna att man har förtroende för att informationen på livsmedelsförpackningen är riktig. Endast 15 procent ansåg att risken är stor att informationen på livsmedelsförpackningar är felaktig eller ofullständig. Fler upplevde en stor risk för att informationen om oförpackade livsmedel eller information på restaurang är felaktig eller ofullständig, 20 respektive 26 procent. Knappt varannan konsument har stor tilltro till att livsmedelskontrollen i Sverige bidrar till att man inte blir lurad.

I den konsumentundersökning som Livsmedelsverket lät genomföra om livsmedelsincidenter uppgav fyra procent av de vuxna att de har drabbats av oväntade allergiska reaktioner, trots att de har försökt kontrollera informationen om livsmedlet. Två procent av de vuxna hade barn som hade drabbats av oväntade allergiska reaktioner.

Av kommunernas rapportering av livsmedelskontrollen till Livsmedelsverket framgår det att andelen kontrollpunkter relaterade till redlighet som är utan noterad avvikelse minskade något under 2012 jämfört med 2011.

**Kontrollerade rapporteringspunkter relaterade till redlig hantering utan noterad avvikelse vid anläggningar (inkl. dricksvatten) under kommunal kontroll<sup>1</sup>**

	2011	2012
Antal rapporteringspunkter utan noterad avvikelse	59 563	59 594
Totalt antal kontrollerade rapporteringspunkter	70 382	71 750
<b>Andel utan noterad avvikelse (%)</b>	<b>85</b>	<b>83</b>

<sup>1</sup> Livsmedelsverket vill betona att resultatet kan variera beroende på hur kontrollen har utförts under året.

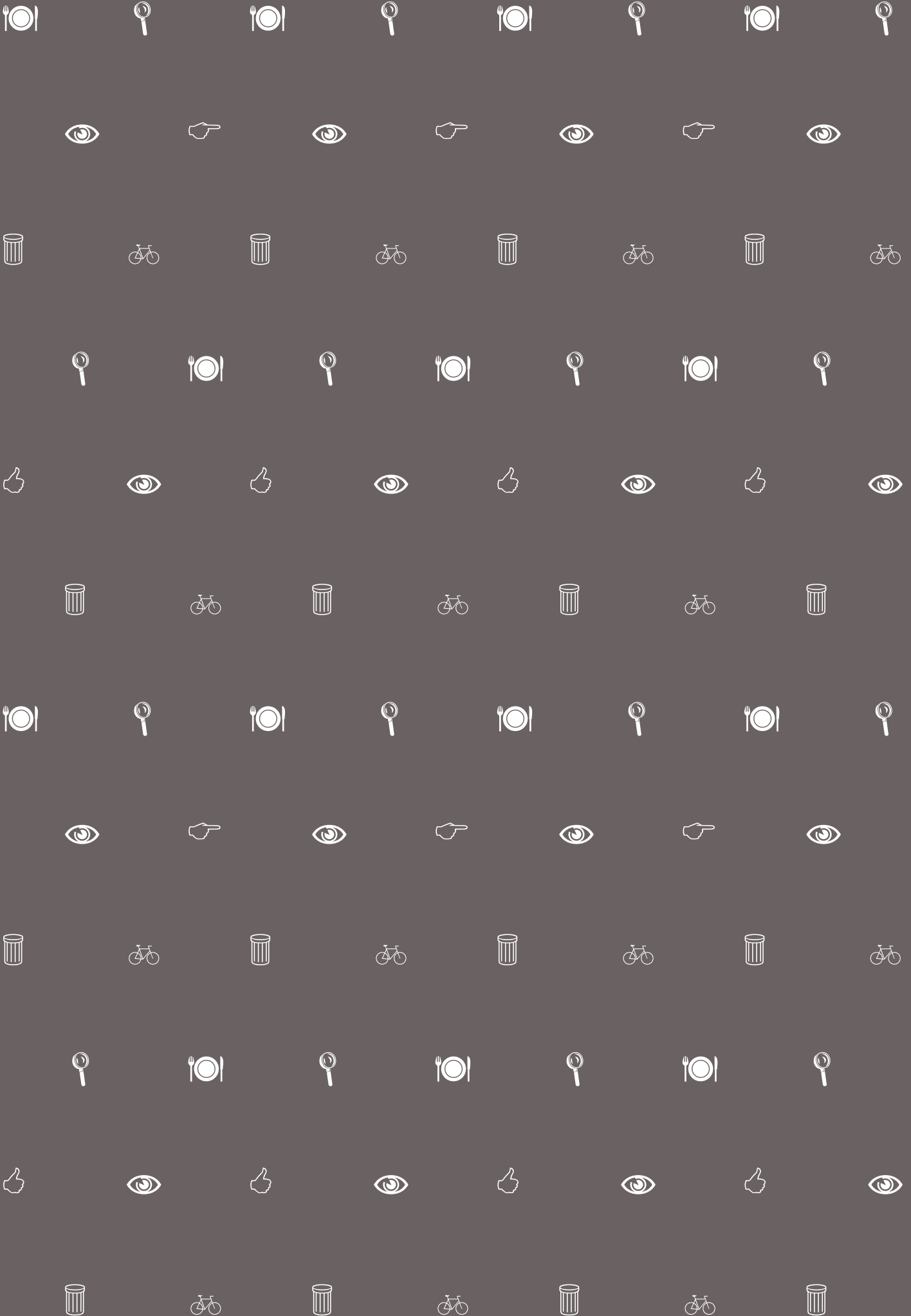
## Bra matvanor

Matvanorna i befolkningen är inte tillfredsställande. Den senaste nationella undersökningen av vuxnas matvanor ”Riksmaten 2010–2011” visar att intaget av frukt, grönsaker, fisk och fullkornsprodukter generellt är lägre än rekommenderat samtidigt som intaget av söta och feta livsmedel med stor andel mättat fett och salt är högt. Den yngsta åldersgruppen, och särskilt de unga kvinnorna, har sämst matvanor. Vissa förbättringar kan dock ses jämfört med tidigare undersökning från 1997–1998, bland annat har konsumtionen ökat av frukt, grönsaker och fisk och fettsammansättningen har förbättrats något. Intaget av vitaminer och mineraler var tillräckligt för de allra flesta. Däremot var intaget av vitamin D, järn och folat lågt, främst bland unga kvinnor. Även Jordbruksverkets försäljningsstatistik för perioden visar att konsumtionen av frukt och grönsaker har ökat, medan den har legat på i stort sett samma nivå för läsk, sötsaker och glass. Konsumtionen av mjölk, inklusive syrade produkter, och matfetter har minskat, medan den har ökat när det gäller smör, ost och kött.

## Hälsoläget i Sverige

Socialstyrelsens och Folkhälsoinstitutets årsrapport ”Folkhälsan i Sverige 2013” redovisar utvecklingen av hälsoläget och dess bestämningsfaktorer mellan 1990 och 2011/12. Av rapporten framgår att hälsan generellt sett har förbättrats under de senaste decennierna. Medellivslängden fortsätter att öka, mer bland män än bland kvinnor, och var år 2011 83,7 år för kvinnor och 79,8 år för män. Huvudorsaken är att dödligheten i hjärt- och kärlsjukdomar har minskat kraftigt, snabbare bland män, och könsskillnaderna i dödlighet har därmed minskat. Generellt har de äldre i befolkningen haft den bästa hälsoutvecklingen, medan det finns tecken på en mindre gynnsam utveckling i yngre åldersgrupper. Personer med kort utbildning har i de flesta avseenden sämst hälsa och skillnaderna i dödlighet mellan grupper med olika utbildningsbakgrund har ökat.

Ingen klar trend syns när det gäller andelen vuxna med övervikt under perioden 2004–2012. Andelen med övervikt (BMI 25–29,9) var 28 procent bland kvinnor (16–84 år) och 42 procent bland män. Andelen med fetma (BMI >30) var 14–15 procent år 2012 jämfört med 11 procent 2004. Fetma är vanligare bland personer med kort utbildning än bland personer med längre utbildning.





## Övergripande myndighetsuppdrag

# Bruka utan att förbruka

I visionen ”Bruka utan att förbruka” har regeringen ställt upp fyra övergripande mål:

- 1 Ett dynamiskt och konkurrenskraftigt näringsliv i hela landet som präglas av öppenhet och mångfald
- 2 De gröna näringarna är miljö- och resurseffektiva och har en nyckelroll i Sveriges energiproduktion
- 3 De gröna näringarna utmärks av omtanke, ansvarstagande och hög etik
- 4 De gröna näringarna bidrar till globalt hållbar utveckling

Under varje övergripande mål har regeringen formulerat fyra strategiska mål. På nästa sida redovisas schematiskt hur Livsmedelsverkets verksamhet bidrar till och förhåller sig till målen. De mörkare fälten indikerar de verksamheter som har störst påverkan. De något ljusare fälten visar en inte så stor påverkan, medan övriga fält visar svag påverkan. Flertalet av Livsmedelsverkets verksamheter bidrar till mer än ett av de övergripande målen.

Livsmedelsverkets vision är att alla känner matglädje och mår bra av maten.

Nedan beskrivs i korthet vilka verksamheter Livsmedelsverket har bedrivit under 2013 och som bedöms ha störst påverkan på regeringens övergripande och strategiska mål i visionen ”Bruka utan att förbruka”.

**Övergripande mål 1: Ett dynamiskt och konkurrenskraftigt näringsliv i hela landet som präglas av öppenhet och mångfald**

*Strategiskt mål i regeringens vision som Livsmedelsverkets verksamhet främst påverkar: Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare*

Regler och råd på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, kända och använda

Livsmedelsverket bistår regeringen i arbetet med att utveckla regler på livsmedelsområdet. En övergripande målsättning för detta arbete är att reglerna ska vara så enkla och ändamålsenliga som möjligt. Under året har det beslutats om förenklingar och modernisering av regelverket för köttbesiktning av svin. Ändringarna innebär bland annat att visuell besiktning nu blir norm samt att trikinprovtagningen kan reduceras om grisarna kommer från kontrollerade uppfödningförhållanden. I samband med översynen av den gemensamma jordbrukspolitiken har Sverige arbetat för att begränsa antalet produktspecifika detaljregler i form av handelsnormer.



Relationen mellan målen i "Bruka utan att förbruka" och Livsmedelsverkets verksamhet

Verksamhet	Mål 1	Mål 2	Mål 3	Mål 4
<b>Utveckla regler</b>				
Regler och råd på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, kända och använda	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser  Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	Öppen global ekonomi med tydliga och transparenta regler samt trygg, global livsmedelsförsörjning
<b>Leda livsmedelskontrollen</b>				
Livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Stöd till svensk livsmedelsexport	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare			De gröna näringarnas exportmöjligheter ska tillvaratas
Nationella kontrollprogram		Modernt, utvecklat och hållbart vattenbruk och fiske	Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	De gröna näringarnas exportmöjligheter ska tillvaratas
Utveckla kompetensen i den offentliga livsmedelskontrollen	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
<b>Utföra offentlig kontroll</b>				
Livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Nedsättning av avgifter för köttkontrollen	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	
<b>Ge råd</b>				
Regler och råd på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, kända och använda	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser  Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	
Nationellt kompetenscentrum	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Öka kännedomen om kostråden om fisk från Östersjön			Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	De gröna näringarna är en del av lösningen i det globala miljö- och klimatarbetet
Minska matsvinnet			Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	De gröna näringarna är en del av lösningen i det globala miljö- och klimatarbetet
Rådgivning till företag	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	Öppen global ekonomi med tydliga och transparenta regler samt trygg, global livsmedelsförsörjning
<b>Övriga uppdrag och uppgifter</b>				
Regelförenkling	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Risk- och nyttovärderingar	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	De gröna näringarna är en del av lösningen i det globala miljö- och klimatarbetet
Giftfri miljö			Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser  Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	En öppen global ekonomi med tydliga och transparenta regler samt en trygg global livsmedelsförsörjning
Långsiktigt vetenskapligt och kunskapsbyggande arbete	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Livsmedelskedjans miljöpåverkan	Enkelt, roligt och lönsamt att vara företagare		Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	De gröna näringarna är en del av lösningen i det globala miljö- och klimatarbetet
Nationellt godkännande av bekämpningsmedel			Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	De gröna näringarna är en del av lösningen i det globala miljö- och klimatarbetet

## **Regelförenkling**

En handlingsplan för Livsmedelsverkets förenklingsarbete 2014–17 har utarbetats. Handlingsplanen syftar till att minska företagens vardagskrångel och att det ska vara lätt att göra rätt från början. I samverkan med Tillväxtverket har arbete påbörjats med att förtydliga vilka skyldigheter landets kontrollmyndigheter har när det gäller att ge råd till livsmedelsföretagare. Livsmedelsverket har också medverkat i en arbetsgrupp som har sett närmare på vilka förenklingsmöjligheter som finns för företag på landsbygden som driver så kallade kombinationsverksamheter, det vill säga företag som arbetar inom olika verksamhetsgrenar. Verket har även bistått Tillväxtverket med att mäta företagets administrativa kostnader som följd av informationskrav i regelverket samt lämnat bidrag till Bolagsverkets kartläggning om företags uppgiftslämnande till 14 myndigheter. Se vidare sidan 18.

### ***Livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv***

Livsmedelsverket samordnar den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan. Att Livsmedelsverket tillsammans med övriga kontrollmyndigheter utvecklar en riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv kontroll, som också är konkurrensneutral, är en grundförutsättning för enkelt, roligt och lönsamt företagande inom de gröna näringarna. Livsmedelsverket har under året arbetat med detta bland annat genom att utveckla den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan, utvecklat verktyg i form av vägledningar och kontrollhandböcker i syfte att skapa likvärdig kontroll och tillämpning av regelverket, svarat på frågor från kontrollpersonal på forumet Livsteck.net samt medverkat i länsmöten runt om i landet. Se vidare sidan 31 ff.

### ***Kompetensutveckling i livsmedelskontrollen***

Livsmedelsverket har på regeringens uppdrag genomfört en rad aktiviteter för att utveckla kompetensen i den offentliga livsmedelskontrollen i syfte att utveckla en mer likvärdig och effektiv livsmedelskontroll i Sverige. Under året har bland annat ett stort antal kurser och utbildningar genomförts om verksamhetsstyrning, metodiska arbetsätt för riskbaserad, ändamålsenlig och branschanpassad kontroll, dialog mellan kontroll och företagare respektive samverkan och samarbete inom kontrollen. Se vidare sidan 32.

### ***Nedsättning av avgifter för köttkontroll***

Livsmedelsverket har använt 102 miljoner kronor i särskilda anslagsmedel för att sänka kontrollavgiften för slakterier och vilthanteringsanläggningar. Se även sidan 48.

### ***Rådgivning till företag***

Livsmedelsverket har på regeringens uppdrag utvecklat rådgivningen till företag. Under 2013 har Livsmedelsverket fortsatt att utveckla informationen till livsmedelsföretagare på verkets webbplats, publi-

cerat en ny broschyr om export, medverkat i olika möten med företag och branschorganisationer, bistått branschen i att utveckla nationella branschriktlinjer samt utvecklat verkets upplysningstjänst via telefon och e-post. Se vidare sidan 59.

**Övergripande mål 2: De gröna näringarna är miljö- och resurs-effektiva och har en nyckelroll i Sveriges energiproduktion**

*Strategiskt mål i regeringens vision som Livsmedelsverkets verksamhet främst påverkar: Modernt, utvecklat och hållbart vattenbruk och fiske*

### **Nationella kontrollprogram**

Livsmedelsverket är ansvarig myndighet för kontrollen av musslor. Svenska musslor får säljas till konsument endast efter omfattande kontroll av bakterier och toxiner. Kontrollen, som omfattar ett tjugotal havsområden på svenska västkusten, har ökat i takt med att näringen har vuxit och flera vattenområden nu brukas året om för produktion av musslor. Kontrollen skapar förutsättningar för ett modernt, utvecklat och hållbart vattenbruk och fiske. Se vidare sidan 39.

**Övergripande mål 3: De gröna näringarna utmärks av omtanke, ansvarstagande och hög etik**

*Strategiska mål i regeringens vision som Livsmedelsverkets verksamhet främst påverkar: Säker och hälsosam mat som också ger positiva upplevelser och att konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja*

### **Regler och råd på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, kända och använda**

Livsmedelsverket bistår regeringen i arbetet med att utveckla regler på livsmedelsområdet. En övergripande målsättning är att säkerställa livsmedelssäkerheten samtidigt som konsumentintresset tillvaratas. Under året har Sverige fått genomslag för sina synpunkter gällande ny lagstiftning om övervakning av antibiotikaresistens hos livsmedelsproducerande djur och livsmedel. Vidare har Sverige med framgång arbetat för att stoppa godkännande av sötningsmedlet erytritol i drycker, eftersom för stort intag kan ge barn problem på grund av laxerande effekt. En annan förhandlingsframgång är att användningen av konserveringsmedlet etyllauroyl ska begränsas, eftersom för stort intag påverkar uppbyggnaden av det immunologiska systemet hos små barn negativt. Regler för hur den obligatoriska ursprungsmärkningen av färskt, kylt och fryst kött av svin, får, get och fjäderfä ska tillämpas har beslutats. Se vidare sidan 25.

### *Nationella kontrollprogram*

Livsmedelsverket ansvarar för ett antal nationella kontrollprogram. De omfattar provtagning och analys av livsmedel i alla delar av livsmedelskedjan och av främst svenskproducerade livsmedel. Syftet är att kontrollera att livsmedel inte innehåller otillåtna substanser eller otillåtna mängder av bland annat bekämpningsmedel, läkemedelsrester och dioxiner. Kontrollen av bekämpningsmedelsrester och främmande ämnen i vegetabilier omfattar även importerade livsmedel. Provtagningen under året har genomförts enligt plan. Se vidare sidan 39.

### *Nationellt kompetenscentrum för offentliga måltider*

Inom ramen för det nationella kompetenscentret för offentliga måltider har Livsmedelsverket under 2013 fokuserat på insatser för näringsriktig skolmat och bra utformning av skolmåltiden. Ett tjugotal utbildningstillfällen på temat ”Skolmåltider i världsklass” har anordnats för ansvarig personal i skolkök och kostchefer runt om i landet. I samarbete med Skolverket har ett inspirationsmaterial tagits fram och distribuerats till landets skolledare. Materialet syftar till att ge rektorer och pedagoger verktyg för att utveckla skolmåltiden till en resurs på skolorna. Parallellt med informations- och utbildningsaktiviteterna har råden ”Bra mat i skolan” uppdaterats. Under året har en kommunikationssatsning riktad till beslutsfattare genomförts. Vid tio tillfällen under året har Livsmedelsverket medverkat som utställare i olika sammanhang när beslutsfattare har varit samlade, bland annat vid de olika riksdagspartiernas kommun- och landstingsdagar. Se vidare sidan 61.

### *Ökad kännedom om kostråden om fisk från Östersjön*

Under året har Livsmedelsverkets kampanj ”All fisk är inte nyttig” om att inte äta vissa fiskarter från Östersjön för ofta fortsatt. Navet för kampanjen har varit webbplatsen, [www.nyttigfisk.se](http://www.nyttigfisk.se), med fakta och råd och även möjlighet att ställa frågor till Livsmedelsverket. Se vidare sidan 60.

### *Risk och nyttovärderingar*

Livsmedelsverket har under året bidragit till att ta fram bland annat en rapport om riskerna efter renovering av dricksvattentrör med epoxyprodukter som innehåller bisfenol A, gemensamma riktvärden för halter av akrylamid i olika livsmedelsgrupper samt underlag för omvärdering av gränsvärden för vissa bekämpningsmedel inom EU. Verket har även utarbetat ett kompletterande underlag inför utveckling av regler om parasiter (*Cryptosporidium*) i dricksvatten och deltagit i ett EU-projekt som tar fram metoder för att beräknat sammanlagda intaget av flera kemikalier och utföra riskvärderingar av rester av bekämpningsmedel.

## *Giftfri miljö*

Under året har Livsmedelsverket undersökt bland annat exponering för farliga ämnen via livsmedel, till exempel metaller i barnmat, bly i viltkött och kadmium i mjöl. Även studier av vilka halter av vissa miljöföroreningar och pesticider som finns hos befolkningen har genomförts, liksom riskvärdering av perfluorerade alkylsyror i livsmedel och dricksvatten.

## *Långsiktigt kunskapsuppbyggande på vetenskaplig grund*

Det vetenskapliga och kunskapsuppbyggande arbetet är en nödvändig grund för säker och hälsosam mat, för att utveckla regler som bidrar till ändamålsenlig, effektiv och riskbaserad kontroll och ger även konsumenten förutsättningar att göra medvetna val. Under året har Livsmedelsverkets medarbetare, inom ramen för samarbetet i Efsa, deltagit i ett stort antal vetenskapliga utlåtanden om bland annat genmodifierade organismer, aromämnen, växtbaserade preparat, som kosttillskott, och om modernisering av köttkontrollen. Analyser och undersökningar har genomförts av näringsämnen i olika bladgrönsaker, antibiotikaresistenta bakterier i råvatten, mikrobiologiska risker i dricksvatten och tungmetaller i livsmedel med mera. Se vidare sidan 68.

## *Nationellt godkännande av bekämpningsmedel*

Livsmedelsverket bistår Kemikalieinspektionen med att bedöma resthalter av bekämpningsmedel i ärenden om nationellt godkännande av bekämpningsmedel. Se vidare sidan 68.

## **Övergripande mål 4: De gröna näringarna bidrar till globalt hållbar utveckling**

*Strategiskt mål i regeringens vision som Livsmedelsverkets verksamhet främst påverkar: De gröna näringarnas exportmöjligheter ska tillvaratas*

## *Stöd till svensk livsmedellexport*

Livsmedelsverket ska enligt verkets instruktion stödja enskilda verksamheter så att en livsmedelsanläggning kan godkännas av tredje land för export av livsmedel. Inom ramen för uppdraget handlägger Livsmedelsverket exportärenden som syftar till att få Sverige som land eller enskilda anläggningar godkända för export av en viss vara till ett visst mottagarland. Under året har 19 ärenden avslutats och därmed gjort export möjlig. Vidare informerar Livsmedelsverket företag och kontrollmyndigheter om gällande regler via webbplatsen, telefon och e-post. Varje vecka besvaras cirka 20 samtal och 15 e-postförfrågningar inom områdena import, export och handel inom EU. Se vidare sidan 42.



*Strategiskt mål i regeringens vision som Livsmedelsverkets verksamhet främst påverkar: De gröna näringarna är en del av lösningen i det globala miljö- och klimatarbetet*

### *Livsmedelskedjans miljöpåverkan*

Livsmedelsverket verkar för att generationsmålet för miljöarbetet och miljö kvalitetsmålen som riksdagen har fastställt uppnås samt ska vid behov föreslå åtgärder i syfte att minska livsmedelskedjans miljöpåverkan. Livsmedelsverket har under året bland annat uppdaterat informationen om olika livsmedelsgruppers miljöpåverkan för att underlätta för konsumenten att välja mat som är bra för både miljön och hälsan. Se vidare sidan 19.

### *Minskat matsvinn*

Livsmedelsverket har under året, tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket, påbörjat insatser för att minska matsvinnet. Under året har kartläggningar gjorts kring möjliga åtgärder för att minska matsvinnet inom livsmedelsindustri och handel och hur sänkt temperatur i kylkedjan skulle kunna påverka matsvinnet. Informationsblad om matsvinsfrågan, liksom faktainformation och goda exempel riktade till kommuner och andra målgrupper, har publicerats. Samverkan mellan ett femtiotal aktörer har möjliggjorts genom Samverkansgruppen för minskat matavfall (SaMMA). I gruppen ingår myndigheter, forskare, intresseorganisationer och branschen, med aktörer i olika delar av livsmedelskedjan. Under året har även ett treårigt nordiskt samarbete inletts på matsvinsområdet. Livsmedelsverket koordinerar det nordiska projektet. Se vidare sidan 63.

## Regelförenkling

I regleringsbrevet för budgetåret 2013 ges Livsmedelsverket i uppdrag att ta fram åtgärder för förenkling och förslag på indikatorer för uppföljning av arbetet. Fokus ska ligga på åtgärder som leder till att företagen upplever förenklingar i vardagen, att företagens administrativa kostnader fortsätter att minska.

Under året har en handlingsplan för Livsmedelsverkets arbete med regelförenkling åren 2014–2017 utarbetats. Handlingsplanen syftar till att minska företagets vardagskrångel och göra det lätt att göra rätt från början. Handlingsplanen fokuserar bland annat på aktiviteter för att förbättra Livsmedelsverkets service, bemötande och tillgänglighet gentemot företagen. Betydelsen betonas också av fortsatt arbete med att stödja företagen att göra rätt från början, till exempel genom att förenkla regeltillämpningen och att informera och ge råd till företag.

Handlingsplanen och vilka aktiviteter som kommer att genomföras, liksom förslag på indikatorer för uppföljning av arbetet, kommer att redovisas till regeringen senast den 1 april 2014.

Arbete med att förtydliga vilka skyldigheter landets kontrollmyndigheter har när det gäller att ge råd till livsmedelsföretagare har påbörjats. Arbetet sker i samarbete med Tillväxtverket.

Livsmedelsverket har medverkat i Tillväxtverkets regeringsuppdrag att genomföra insatser för att på kommunal nivå förenkla för företagen (Förenklingsforum). Livsmedelsverket har bland annat medverkat i en arbetsgrupp som har sett närmare på möjligheterna till förenkling för företag på landsbygden som har kombinationsverksamhet och deras möte med myndigheter. Syftet har varit att dels visa företagarnas syn på detta, dels lyfta några förslag på hur kommuner och länsstyrelser kan arbeta för att underlätta för dessa företag.

I arbetet med att granska branschens egna förslag till riktlinjer för utomhusmatlagning har verket fört en dialog om att förenkla tillämpningen av regelverket. De nationella branschriktlinjerna är nu färdigställda och publicerade på Livsmedelsverkets webbplats.

Livsmedelsverket har även haft i uppdrag att bistå Tillväxtverket i samband med uppdateringen av databasen Malin för perioden 2010–2012, för att kunna mäta företagets administrativa kostnader som följd av informationskrav i regelverket. Livsmedelsverkets bidrag var att undersöka om eventuella ändringar i informationskraven har ägt rum den aktuella perioden och om nya krav eller förenklingar har tillkommit. Den totala administrativa kostnaden för livsmedelsområdet vid 2012 års uppdatering är 5 333 miljoner kronor, vilket motsvarar en minskning med 3 067 miljoner kronor sedan nollbasräkningen 2006. Ingen förändring har skett sedan 2009 års uppdatering. Inga av de informationskrav som undersöktes 2013 har medfört några relevanta eller kostnadspåverkande förändringar sedan 2006.

Livsmedelsverkets bidrag till den uppdaterade kartläggningen om förenklat och minskat uppgiftslämnande lämnades till Bolagsverket den 31 maj 2013.

# Livsmedelskedjans miljöpåverkan

Livsmedelsverket ska verka för att det generationsmål för miljöarbetet och de miljö kvalitetsmål som riksdagen har fastställt nås och vid behov föreslå åtgärder för att utveckla miljöarbetet.

## *Miljösmarta matval*

Livsmedelsverket har utarbetat information om olika livsmedelsgruppers miljöpåverkan för att underlätta för konsumenten att välja mat som är bra för både miljön och hälsan. En ny rapport från verket om animalieprodukters miljöpåverkan visar att köttets miljöpåverkan är stor och påverkar många områden där läget är kritiskt. Livsmedelsverkets miljösmarta matval har uppdaterats utifrån rapporten, bland annat med ny information om mjölk, ost och ägg. Beskrivningen av miljöpåverkan utgår ifrån de nationella miljö kvalitetsmålen.

Livsmedelsverket medverkar i arbetet med att ta fram en svensk strategi för klimatområdet ”färdplan för ett Sverige utan klimatutsläpp 2050”. Konsumtionen av livsmedel står för en femtedel av växthusgasutsläppen från vår totala konsumtion, men det är fullt möjligt att halvera klimatpåverkan genom ändrade matvanor. Det visar en ny rapport om livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan 2050 som Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket har tagit fram. Ett välbesökt seminarium, som även fick pris för mest hållbara evenemang, anordnades på temat i Almedalen.

## *Minskat matsvinn*

Livsmedelsverket har under året, tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket, påbörjat insatser för att minska matsvinnet. Se vidare sidan 63.

## *Giftfri miljö*

Livsmedelsverket har presenterat ett antal undersökningar av exponeringen för farliga ämnen via livsmedel, som metaller i barnmat, bly i viltkött och kadmium i mjöl. Även studier av halter hos befolkningen av vissa miljöföroreningar och pesticider har genomförts, liksom riskvärdering av perfluorerade alkylsyror i livsmedel och dricksvatten.

## *Synlighet i miljöfrågor*

Under året har antalet sidvisningar av Livsmedelsverkets webbsidor om mat och miljö varit cirka 344 000. I de förtroendemätningar som verket lät göra 2011 och 2013 tillfrågades konsumenterna och kostarbetarna om huruvida man instämmer i att Livsmedelsverket är drivande i frågor om hur den negativa miljöpåverkan kan minskas genom att vi ändrar våra matvanor och vårt sätt att ta hand om maten. Bland konsumenterna är det 2013 36 procent som anser att Livsmedelsverket är drivande eller mycket drivande, medan 19 procent inte instämmer. Detta är samma resultat som 2011. Bland kostarbetarna är det cir-

ka 40 procent som tycker att Livsmedelsverket är drivande. Inställningen hos chefer inom äldreomsorgen och kostchefer har förändrats sedan 2011. Bland dessa är det nu fler som vet att Livsmedelsverket arbetar med frågorna och som även anser att verket driver dem.

## Tjänsteexport

Livsmedelsverkets tjänsteexport bedrivs i huvudsak inom ramen för regeringens politik för global utveckling. Detta sker genom att Livsmedelsverket erbjuder tjänster och expertstöd inom områdena kopplade till verkets kärnverksamhet, där verket har unik kompetens och lång erfarenhet. Livsmedelsverkets unika kompetens har definierats i en skrivelse till regeringen daterad den 26 juni 2013. Insatserna ska också bidra till att utveckla den egna personalens kompetens. Livsmedelsverket har 2013 bedrivit tjänsteexport genom att hålla utbildningar och bidra till kunskapsuppbyggnad. Verket utför också kompetensprovningar som stöd till laboratoriers kvalitetssäkring av mikrobiologiska dricksvatten- och livsmedelsanalyser. Därutöver utför Livsmedelsverket på uppdrag av Islands livsmedelsmyndighet analys av vissa livsmedelsprover.

### *Utbildning och kompetensstöd*

I samarbete med Swedac genomförde Livsmedelsverket kursen ”Quality Infrastructure Development for Food Safety” vid två tillfällen 2013. Vid dessa kurser deltog vid varje tillfälle 25 personer från länder i Mellanöstern och Nordafrika. Kurserna arrangerades i Sverige under fyra veckor och Livsmedelsverket ansvarade för programmet under sju dagar vid varje tillfälle. Vid varje kursomgång medverkade ett tjugotal medarbetare från Livsmedelsverket. Verket bistår även med experter vid uppföljningen av kurserna. Uppföljningen sker på plats i något av deltagarländerna. Kurserna finansierades av Sida.

Livsmedelsverket medverkar tillsammans med Jordbruksverket och Estonian University of Life Science i ett treårigt projekt i Georgien. Projektet syftar till kunskapsuppbyggnad i den georgiska livsmedelsmyndigheten, för att förbättra dess kapacitet att verka inom sitt ansvarsområde. Inom projektet utbildades 2013 ett antal inspektörer vid landets livsmedelsmyndighet till att fungera som lärare för de nya inspektörer som myndigheten avser att anställa för att öka sin inspektionsförmåga. Projektet finansieras av Sida.

Därutöver har Livsmedelsverket under 2013 medverkat med föreläsare till en kurs om kvalitetssäkring av kemiska livsmedelsanalyser för laboratoriepersonal i El Salvador. Kursen samordnades av en salvadoransk organisation för social utveckling och finansierades av FAO, Latinamerika och Karibien.

## Kompetensprovningar

Livsmedelsverket har under åren byggt upp en omfattande verksamhet med mikrobiologiska kompetensprovningar, som genomförs som stöd till laboratoriers kvalitetssäkring. Laboratorier med ackrediterade analyser har krav på sig att delta i kompetensprovningar. Deltagarna kommer från många länder, även utanför EU, men Norden dominerar.

## Krisledning

Under 2013 har krisledningsgruppen samlats för att leda, samordna och följa upp krishanteringsarbetet vid tre händelser. När allvarliga händelser inträffar som föranleder akut krishantering sammankallas Livsmedelsverkets krisledningsgrupp.

I slutet av 2012 fann Livsmedelsverket spår av den otillåtna substansen kloramfenikol i griskött från några gårdar i Skåne. Halterna låg under EU:s tekniska gränsvärde, men med dagens känsliga analysmetoder kunde det säkerställas att kloramfenikol fanns i urin- respektive muskelprover. Ärendet utreddes och hanterades i nära samarbete med Jordbruksverket, Länsstyrelsen i Skåne och Statens veterinärmedicinska anstalt. Efter riskvärdering och riskhantering kunde grisar från de aktuella gårdarna användas till livsmedelsproduktion.

Tidigt under våren uppdagades att odeklarerat hästkött påträffats i många olika sammansatta rätter, till exempel lasagne, som var märkta med uppgift om att köttet i produkten var nötkött. Utredningen berörde hela EU, eftersom handel med köttråvara i mycket stor utsträckning sker över landsgränserna och råvaror, halvfabrikat och helfabrikat därmed får stor spridning. Kommissionen beslutade om ett kontrollprogram, där samtliga EU-länder kontrollerade förekomsten av hästkött i färdiga livsmedel märkta att innehålla nötkött. Kontrollprogrammet innebar också att slaktade hästar avsedda att användas till livsmedel kontrollerades med avseende på den otillåtna substansen fenylbutazon. I Sverige gjordes ytterst få fynd av hästkött och inga fynd av fenylbutazon.

Under sommaren välte en traktorgrävare i Småland, vilket fick till följd att dieselbränsle läckte ut och förorenade vatten i en sjö som är råvattentäkt för Nässjö stad. Det fanns risk för att Nässjö skulle bli helt utan dricksvatten inom loppet av ett dygn efter olyckan. Den nationella dricksvattenkatastrofgruppen VAKA kopplades in och stödde kommunen i hanteringen av krisen och kommunen följde sin nödvattenplan.



# Revision av livsmedelskontroll

Livsmedelsverket utförde under 2013 fem internrevisioner samt revision av fem länsstyrelser och 25 lokala kontrollmyndigheter. Revisionerna fokuserade på olika sakområden eller anläggningstyper och omfattade, i alla fall utom ett, granskning av myndighetens kontroll på plats vid en anläggning. Revisionerna utfördes enligt förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd samt kommissionens beslut 2006/677/EG.

## Antal revisioner utförda av Livsmedelsverket 2013

Reviderad myndighet	2011	2012	2013
Kommun	21	28	25 <sup>1</sup>
Länsstyrelse	5	4	5
Livsmedelsverket <sup>2</sup>	10	10	5

<sup>1</sup> varav fem uppföljande revisioner

<sup>2</sup> Livsmedelsverket har halverat revisionsfrekvensen från och med 2013.

Livsmedelsverket publicerade i mars 2013 en handbok med tillhörande rapportmall som vänder sig till de myndigheter som utför revisioner. Handboken ger stöd och syftar till att främja ett enhetligt arbetssätt och likvärdig bedömning. Livsmedelsverket har under året löpande tagit emot revisionsrapporter enligt den nya mallen från länsstyrelserna och kan på så sätt verifiera att handboken används.

Livsmedelsverket publicerade i november 2013 en nationell rapport som sammanställer resultatet av länsstyrelsernas och Livsmedelsverkets samtliga utförda revisioner under 2012.

I december 2013 bjöd Livsmedelsverket in länsstyrelserna till en workshop, där handboken och 2012 års revisionsresultat diskuterades. Vid workshopen deltog 22 personer från 15 länsstyrelser och omdömena om dagen var mycket positiva.

## Nationell samrådsgrupp för revision inom livsmedelskedjan

Livsmedelsverket fick i juni 2012 regeringens uppdrag att inrätta en samrådsgrupp för revision av den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan. Samrådsgruppen har haft tre möten under året. En strategisk plan har tagits fram med fokus på kompetensutveckling och gemensam planering.

Under året har gruppen arbetat med frågan om ett heltäckande revisionssystem för livsmedelskedjan. Arbetet har resulterat i en över-

enskommelse mellan Generalläkaren och Livsmedelsverket. Överenskommelsen innebär att Livsmedelsverket från och med 2014 ansvarar för att genomföra revision av Generalläkarens livsmedelskontroll. Samrådsgruppen har vidare tagit fram förslag till hur revision av länsstyrelsernas kontroll inom djurskydd och veterinära områden kan genomföras.

Samrådsgruppen har vidare uppmuntrat till deltagande i Europeiska kommissionens revisionskurser. Fyra revisorer har deltagit i sådana kurser under året. Vid samrådsgruppens sista möte för året diskuterades framtida samarbete mellan myndigheterna för att skapa en pool med tekniska experter inom livsmedelskedjans olika områden. Experterna ska kunna bistå revisionsledarna när revision genomförs på plats i kontrollen.

## Handlingsplan för jämställdhetsintegrering

Livsmedelsverket har i sitt regleringsbrev för 2013 tillsammans med 17 andra myndigheter fått i uppdrag att bedriva utvecklingsarbete 2014–2017, för att verksamheten ska bidra till de jämställdhetspolitiska målen. Livsmedelsverket har utarbetat en plan för jämställdhetsarbetet under 2014. Planen lämnades till Landsbyggsdepartementet den 16 september 2013. Hittills har inte Livsmedelsverket i någon större utsträckning diskuterat jämställdhetsaspekten inom kärnverksamheten. I de matvaneundersökningar som verket har genomfört och vid vissa typer av riskbedömningar är statistiken i de flesta fall könsuppdelad. Under 2014 kommer en undersökning att genomföras om jämställdhet i tillämpningen av regler och vid myndighetsutövning. Hur Livsmedelsverket utformar kommunikations- och informationsdokument utifrån jämställdhet kommer också att utvärderas. Livsmedelsverket ska även under 2014 informera och utbilda organisationen i vad jämställdhetsintegrering innebär.



Verksamhetsprocess:  
**Utveckla regler**

**Mål:** Regler och råd på livsmedelsområdet  
är ändamålsenliga, kända och använda

# Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet har uppnåtts. En rad anpassningar av våra nationella föreskrifter har genomförts i syfte att skapa tydliga och ändamålsenliga regler. Verket har inom utsatt tid infört nationella regler för fruktjuice och fruktnektar och även bidragit till att nå framgångar i det svenska förhandlingsarbetet när det gäller att skapa ändamålsenliga regler inom EU.

## Måluppfyllelse

Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:

1. Målet har uppnåtts
2. Målet har delvis uppnåtts
3. Målet har inte uppnåtts

## Utveckla regler; intäkter och kostnader (tkr)<sup>1</sup>

	2013
Intäkter utöver anslag	6 915
Kostnader	43 913
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	9,0
Antal årsarbetskrafter	39

<sup>1</sup> Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäkt- och kostnadsredovisningen för 2013 för verksamhetsprocesserna inte kan jämföras med 2012 och 2011.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverket ska se till att dess föreskrifter och vägledande dokument är utformade på ett sådant sätt att de är kostnadseffektiva och enkla att följa och förstå för konsumenter, företag och kontrollmyndigheter. Livsmedelsverket ska även i sin verksamhet i övrigt underlätta för konsumenternas, företagens och kontrollmyndigheternas kontakter med myndigheten.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Under året har Livsmedelsverket beslutat om tio nationella föreskrifter. Av dessa är en (LIVSFS 2013:6) ett genomförande av ett EU-direktiv om fruktjuice. Föreskriften infördes i svensk lagstiftning inom tidsfristen. Livsmedelsverket har dock inte kunnat slutföra arbetet som planerat med föreskrifter om försäljning av små mängder animaliska primärprodukter, på grund av arbete med att utreda regler för att hantera små mängder opastöriserad mjölk.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverket förhandlar om livsmedelsfrågor i EU, Codex Alimentarius och andra fora. Totalt hanterar verket cirka 60 förhandlingsområden och finns representerat i ett femtiotal olika arbetsgrup-

## Beslutade föreskrifter

LIVSFS	Ändring/ Omtryck	Ämne	Information om ändring
2013:10	1998:4	Ekologiskt framställda livsmedel	Upphävande av föreskrifter
2013:9	2006:21	Avgifter för offentlig kontroll, prövning och registrering	Ändring av avgiftsnivåer för kontrollprogram m.m.
2013:8	2012:4	Livsmedelsenzym, rökaromer och livsmedelstillsatser	Anpassning till gällande EU-lagstiftning
2013:7	2012:6	Snus och tuggtobak	Önskemål från branschen om utökad tillsatsanvändning
2013:6	Omtryck 2003:18	Fruktjuice och fruktnektar	Genomförande av rådskdirektiv 2001/112/EG. Nationell tillämpning enligt direktivet fr.o.m. 28 oktober 2013, vilket också är ikraftträdandedatum för föreskriften
2013:5	2008:13	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar	Förtydligande av redan gällande bestämmelser; ingen ändring i sak
2013:4	2001:30	Dricksvatten	Förtydligande av gällande bestämmelser; ingen ändring i sak
2013:3	2005:20	Livsmedelshygien	Nationell anpassning av hygienkrav för tillverkning av ost på fäbodan
2013:2	Omtryck 2001:37	Handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter	Nationell uppdatering av handelsbeteckningar för fiskeri- och vattenbruksprodukter
2013:1	Ersätter 2012:1	Förteckning över gällande föreskrifter inom verkets ansvarsområde	

per, där verket driver de svenska ståndpunkterna. Under 2013 har följande förhandlingsresultat av större omfattning noterats:

### *Hälsopåstående om kolhydrater*

I EU:s ständiga kommitté för livsmedelskedjan och djurhälsa, SKLD, röstades den 12 juni 2013 förslaget igenom om hälsopåståendet ”kolhydrater bidrar till att bibehålla normal hjärnfunktion”. Förslaget innefattar begränsande villkor, som innebär att bland annat socker och sötade livsmedel inte får bära påståendet. Sverige motsatte sig förslaget, eftersom det strider mot de nordiska näringsrekommendationerna.

### *Samlad marknadsordning*

Inom ramen för reformen av den gemensamma jordbrukspolitiken har samtliga grundförordningar i jordbrukspolitiken omarbetats. I en ny samlad marknadsordning för jordbruksprodukter finns



bland annat regler om handelsnormer för vissa jordbruksprodukter. Handelsnormer är sektorspecifika kvalitetsregler som är till för både producenter, handel och konsumenter och innehåller bestämmelser om bland annat livsmedels sammansättning, produktionsmetoder och märkning. I förhandlingarna har Sverige arbetat för att begränsa antalet handelsnormer, eftersom de skapar ett krångligt regelverk.

### ***Förenkling av reglerna om köttbesiktning av gris***

Förenklingar av reglerna om köttbesiktning av gris har beslutats. Ändringarna innebär att besiktningen kan göras visuellt och att trikinprovtagningen kan reduceras om grisarna kommer från kontrollerade uppfödningförhållanden. Sverige har arbetat aktivt för ändringarna.

### ***Rökaromer***

Efter många års arbete har en lista över rökaromer som får användas i eller på livsmedel nu antagits och publicerats i en förordning. Förordningen innehåller en förteckning över de enskilda rökaromer, totalt tio stycken, som får användas i eller på livsmedel i EU. En metod att applicera rökaromer i livsmedel är att utsätta livsmedlet för rök som återskapats genom finfördelning av rökaromer i en rökkammare under tider och temperaturer som liknar dem vid varm- eller kallrökning. Med denna metod är det svårt att uppskatta hur mycket av rökaromerna som finns kvar i det slutliga livsmedlet när det saluförs, varför det är svårt att reglera med gränsvärden. Därför ska användningen i sådana fall i stället överensstamma med god tillverkningspraxis. Många svenska företag använder metoden för kött och fisk och användning av rökaromer anses i allmänhet vara en mindre hälsorisk än rökning där man använder rök som framställs direkt genom att man bränner trä. Sverige har därför varit starkt pådrivande i arbetet med att upprätta förteckningen och i att möjliggöra användning av återskapad rök.

### ***Konserveringsmedel***

Sverige har framgångsrikt under flera år arbetat för att en bred ansökan om godkännande av ett nytt konserveringsmedel, etyllauroylarginat, ska begränsas. För stort intag av ämnet påverkar uppbyggnaden av immunsystemet hos barn negativt. Godkännandet kommer nu att gälla bara värmebehandlat, bearbetat kött, där dessutom emulgerad korv – det vill säga korv med liknande konsistens som Falukorv och hot dogs, samt rökt korv och leverpastej har undantagits.

### ***Sötningsmedel***

Sverige har framgångsrikt arbetat emot en ansökan om att erytritol, E 968, skulle godkännas som sötningsmedel i dryck, eftersom för stort intag kan ge barn problem med laxerande effekt. Även vid mindre känslighet kan ämnet påskynda tarmgenomflödet, vilket kan leda till att näring inte hinner tas upp. Arbetet med att behandla ansökan om godkännande lades ner av kommissionen i december 2013.

### Efsa – The European Food Safety Authority

Efsa är EU:s myndighet för livsmedelssäkerhet och arbetar med riskvärderingar på uppdrag av främst EU-kommissionen. Efsa:s vetenskapliga arbete utförs av experter från medlemsländerna.

### Codex Alimentarius

Codex Alimentarius är ett regelverk för livsmedel med syfte att skydda konsumenternas hälsa och garantera redlighet i internationell handel. Arbetet sker inom Joint FAO/WHO Food Standards Programme.

Codexkommissionen är det högsta beslutande organet och är sammansatt av representanter för medlemsländerna.

## Antibiotikaresistens

I förhandlingarna om ny lagstiftning om övervakning av antibiotikaresistenta bakterier hos livsmedelsproducerande djur och livsmedel fick Sverige gehör för önskemålet att övervakningen ska ske i årliga cykler efter djurslag. Vidare fick Sverige gehör för att övervakningen ska inkludera analys av karbapenemresistens, som är den allvarligaste typen av resistens inom sjukvården. Karbapenemer är viktiga bredspektrumantibiotika, det vill säga som är verksamma mot många olika bakterier, och som används vid behandling av vissa svårbehandlade bakterieinfektioner.

## Obligatorisk ursprungsmärkning

Kommissionen beslutade i december 2013 om tillämpning av den obligatoriska ursprungsmärkningen av färskt, kylt och fryst kött av gris, får, get och fjäderfä, som ska börja tillämpas den 1 april 2015. Utöver märkning med uppgift om ”uppfött i” och ”slaktat i” ska köttet märkas med en kod (batch code), som talar om vilket parti köttet kommer ifrån. Uppgifterna ”uppfött i” och ”slaktat i” kan ersättas med uppgiften ”ursprung”, det vill säga namnet på medlemsstaten eller det tredje landet, om det kan bevisas att köttet kommer från djur som har fötts, uppfötts och slaktats i en enda medlemsstat eller ett enda tredje land. Sverige hade hellre sett regler motsvarande ursprungsmärkningen för nötkött, där uppgift ska anges om såväl var djuret är fött som var det är uppväxt och slaktat, och röstade därför nej till förslaget.

## Risk- och nyttoundersökningar som grund för regelutveckling

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket bedriver undersökningar av livsmedel och matvaror samt utför analyser, utvecklar metoder och utför risk- och nyttovärderingar på livsmedelsområdet.

### Uppdrag

### Prestationer

## Akrylamid

Kommissionen har, med aktivt stöd från Livsmedelsverket, fastslagit riktvärden för halter av akrylamid i olika livsmedelsgrupper. De företag som producerar produkter med akrylamidhalter över riktvärdena blir föremål för kontrollåtgärder som syftar till att klarlägga om producenten har vidtagit rimliga åtgärder för att minska halterna. De nuvarande riktvärdena är utgångspunkt för diskussioner under 2014 för att fastställa gränsvärden.

### ***Bisfenol A i dricksvattenledningar***

Livsmedelsverket har tillsammans med Kemikalieinspektionen och Boverket utarbetat en rapport om riskerna efter renovering av dricksvattenrör med epoxyprodukter som innehåller bisfenol A. Rapporten slår fast att konsumtion av dricksvatten (kallvatten), som har passerat rör renoverade med material som innehåller bisfenol A, inte innebär någon hälsorisk.

### ***Cryptosporidium i dricksvatten***

Ett kompletterande underlag inför utvecklingen av regler om parasiter (*Cryptosporidium*) i dricksvatten har tagits fram. Underlaget svarar på frågor om risker förknippade med korta episoder med dålig råvattenkvalitet och om episoderna kan upptäckas genom regelbunden provtagning. Underlaget används i det fortsatta arbetet med att ta fram hanteringsåtgärder för *Cryptosporidium*.

### ***Bekämpningsmedel***

Vetenskapligt underlag och riskvärderingar har tagits fram inför fem möten 2013 med EU:s ständiga kommitté för livsmedelskedjan och djurhälsa, SKLD, med omröstningar av ändrade EU-gränsvärden för bekämpningsmedel samt inför möten i Codex Alimentarius. Livsmedelsverket har också deltagit i revideringen av bilaga I till förordning (EG) nr 396/2005 om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller på livsmedel och foder av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om ändring av rådets direktiv 91/414/EEG. Inom EU pågår en omvärdering av gällande gränsvärden enligt förordningen, där Sverige som rapportör har färdigställt underlaget för tribenuronmetyl, så att Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, Efsa, har kunnat skriva ett yttrande för kommande beslut om gränsvärden.

Livsmedelsverket har vidare deltagit i ett EU-projekt med att ta fram metoder för att beräkna det sammanlagda intaget av flera kemikalier och för riskvärdering av rester av bekämpningsmedel.

### ***Fosfor***

Naturvårdsverket redovisade 2013 ett regeringsuppdrag om hållbar återföring av fosfor, vilket har utförts i samråd med bland annat Livsmedelsverket. Livsmedelsverket deltog i arbetet med att ta fram riskvärderingsunderlaget, vilket Naturvårdsverkets förslag delvis baseras på.



*Verksamhetsprocess:*

## *Leda livsmedelskontrollen*

**Mål:** Livsmedelskontrollen är riskbaserad,  
ändamålsenlig och effektiv

# Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet delvis har uppnåtts. Under 2013 har nationella mål för livsmedelskontrollen tagits fram. Ett stort antal utbildningar har genomförts för att skapa en likvärdig kontroll. Kursutvärderingarna visar att merparten av deltagarna uppskattar kurserna och bedömer att de har nytta av kursinnehållet i sitt arbete. Flera vägledande kontrolldokument har tagits fram under året och ett omfattande informationsutbyte har skett via verkets webbplats Livsteck.net. Den svenska livsmedelskontrollen har haft möjlighet att ge sin syn på Livsmedelsverkets insatser i förtroendemätningar 2011 och 2013. Mätningen 2013 visar att förbättringar har uppnåtts när det gäller lokala och regionala myndigheters syn på verkets förmåga att leda och samordna. Det finns emellertid fortfarande stora möjligheter till förbättringar.

## Måluppfyllelse

Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:

1. Målet har uppnåtts
2. Målet har delvis uppnåtts
3. Målet har inte uppnåtts

## Leda livsmedelskontrollen; intäkter och kostnader (tkr)<sup>1</sup>

	2013
Intäkter utöver anslag	66 825
Kostnader	151 136
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	31,0
Antal årsarbetskrafter	115

<sup>1</sup> Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäkts- och kostnadsredovisningen för 2013 för verksamhetsprocesserna inte kan jämföras med 2012 och 2011.

Uppdrag

Prestationer

Effekter

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

Livsmedelsverket leder och samordnar livsmedelskontrollen.

Livsmedelsverket informerar konsumenter, företag och andra intressenter i livsmedelskedjan om gällande regelverk, kostråd och andra viktiga förhållanden på livsmedelsområdet.

Livsmedelsverket och Jordbruksverket ska utarbeta en gemensam vägledning med riktlinjer för hur kontrollorganen bör tillämpa de i proposition ”Ny lag om kontroll av ekologisk produktion” föreslagna bestämmelserna om möjlighet att överklaga beslut av kontrollorgan, om förvaltningslagens tillämplighet och om offentlighet och sekretess.

## Nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan

Livsmedelsverket samordnar arbetet med den fleråriga nationella kontrollplanen 2013–2016 för hela livsmedelskedjan. I den har flera nationella mål för livsmedelskontrollen tagits fram. De nationella målen är indelade i tre fokusområden – konsumenter, företag och kontrollverksamhet – som samtliga är kopplade till de övergripande målen för livsmedelskedjan. För varje fokusområde finns ett eller flera inriktningsmål. Strategiska, specifika mål och aktiviteter utvecklas successivt. Under 2013 har mål och aktiviteter för kontrollverksamheten prioriterats.

## Utveckla kompetensen i livsmedelskontrollen

I regleringsbrevet för 2011 fick Livsmedelsverket i uppdrag att under perioden 2011–2014 utveckla kompetensen i den offentliga livsmedelskontrollen i syfte att skapa en bättre kontroll till nytta för företag och konsumenter. Under 2013 har flera aktiviteter genomförts med fokus på verksamhetsstyrning, metodiskt arbetssätt, riskbaserad, ändamålsenlig och branschanpassad kontroll, dialog mellan kontrollen och företagare samt samarbete inom kontrollen. Livsmedelsverket har genomfört ett stort antal utbildningar för att skapa likvärdig livsmedelskontroll. Av de kursutvärderingar som alltid görs efter genomförd kurs framkom att merparten av deltagarna uppskattar kurserna och bedömer att de har nytta av kursinnehållet i sitt arbete. De upplever att kurserna utvecklar dem i deras arbete eller bekräftar att den kunskap och det arbetssätt de har är bra. Nyttan består således både av att utveckla och att kalibrera kontrollen, det vill säga att göra den mer likvärdig.

Utbildningar 2013	Antal tillfällen	Antal deltagare
Chefskurs	5	169
Kontrollhandböcker och specialiseringsutbildningar		
- Kontrollutbildning i butik		
- Kontrollutbildning i storhushåll	5	197
Professionella samtal	4	131
Metodiskt arbetssätt för riskbaserad kontroll	2	87
Grundläggande kunskaper om dricksvattenföreskrifter	1	65
Interaktiva utbildningar inom primärproduktionsområdet	5	68
Export av livsmedel, interaktiv	1	20
Utbildning av företagsanställda assistenter vid fjäderfäslakterier	1	20
Riksprojekt "Hälsopåståenden"	1	80
<b>Totalt</b>	<b>25</b>	<b>837</b>



## *Chefskurs*

En kurs för chefer med ansvar för livsmedelskontroll i kommuner, länsstyrelser och på Livsmedelsverket har genomförts på olika platser i landet.

## *Kontrollhandböcker och specialiseringsutbildningar*

Med kontrollhandböcker som grund genomförs specialiseringsutbildningar om till exempel storhushåll och livsmedelsbutik. Utbildningarna riktar sig till kontrollmyndigheter på lokal, regional och central nivå. Kurserna innefattar både teoretisk undervisning, studiebesök och gemensamma kontroller. Företrädare för branschen medverkar i utbildningarna, vilket bidrar till att utveckla dialogen mellan företagare och kontrollpersonal.

## *Professionella samtal*

Kursen i professionella samtal syftar till att stödja och utveckla kontrollpersonal i rollen som samtalsledare. Bland annat läggs fokus på professionellt förhållningssätt, dialogkompetens och samtalsmetodik.

## *Metodiskt arbetssätt för riskbaserad kontroll*

Under 2013 utarbetades en ny kurs i metodiskt arbetssätt för riskbaserad kontroll. Kursen behandlar bland annat arbetssätt för riskbaserad kontroll anpassat till målstyrda och flexibla regler. Den ger även kunskap om och övning i praktisk riskvärdering och arbetssätt för redlighets- och spårbarhetskontroll. Kursen riktar sig till all kontrollpersonal och gavs vid två tillfällen under året.

## **Vägledningar och kontrollhandböcker**

Ett viktigt verktyg för att åstadkomma likvärdig kontroll är de skrivna dokument som Livsmedelsverket tar fram. Under 2013 har följande dokument färdigställts eller uppdaterats:

- Vägledning om närings- och hälsopåståenden
- Vägledning om riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid
- Vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
- Vägledning om kosttillskott
- Vägledning om tillsatser
- Vägledning om genmodifierade organismer (GMO)
- Vägledning om alkoholhaltiga drycker
- Kontrollhandbok för storhushåll
- Faktabok om tillsatser i livsmedel, som ger grundläggande information om tillsatser

Livsmedelsverket och Jordbruksverket har tillsammans tagit fram vägledningen ”Tillämpning av förvaltningslagen och hantering av

överklagande inom ekologisk produktion”, som riktar sig till kontrollorganen för ekologisk produktion. Vägledningen syftar till att revisorer och certifierare vid kontrollorganen ska förstå och kunna tillämpa de regler i förvaltningslagen (1986:223) som enligt lagen (2013:363) om kontroll av ekologisk produktion ska tillämpas av kontrollorganen.

## Webbplatsen Livsteck.net och telefonsvar

Webbplatsen Livsteck.net är Livsmedelsverkets mötesplats för kontrollmyndigheterna på central, regional och lokal nivå inom livsmedelskontrollen. Det är en kanal för informationsutbyte och samverkan. Där publiceras kvartalsbrev riktade framför allt till beslutsfattare. På Livsteck.net finns också blanketter och webbformulär för rapportering av myndighetsuppgifter och där finns arbetsrum. Webbplatsen har också ett forum för frågor och svar och möjlighet att diskutera olika frågor.

Under året besvarades 457 frågor på Livsteck.net. Frågorna har lästs över 60 000 gånger. Sammanlagt 2 124 telefonsamtal från de lokala och regionala kontrollmyndigheterna har besvarats. De vanligaste telefonfrågorna rör dricksvatten, allmänna kontrollfrågor, märkning och RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed – EU:s gemensamma system för livsmedelslarm).

## Länsmöten och andra mötesplatser

Livsmedelsverket har under året deltagit i 36 länsmöten som respektive länsstyrelse anordnar två gånger per år. Några län hade gemensamma länsmöten och i ett län möttes man bara en gång under året. Livsmedelsverket har vid dessa tillfällen informerat om skyddade beteckningar, fusk med oxfilé, framtidens livsmedelskontroll, EU:s utbildningsprogram för personal inom livsmedelskontrollen ”Better training for safer food”, kosttillskott, informationsförordningen och EU:s gemensamma system för livsmedelslarm, RASFF.

Utöver detta medverkar Livsmedelsverket i en rad andra fora, bland annat i nätverket för veterinära och livsmedelsfrågor för länsstyrelserna, Livssamverkan (bestående av tolv stora och medelstora kommuner) samt storstadsgruppen (Stockholm, Göteborg, Malmö).



All personal inom den svenska livsmedelskontrollen har i förtroendemätningarna 2011 och 2013 haft möjlighet att ge sin syn på Livsmedelsverkets insatser. Resultatet är likartat i de båda undersökningarna. Livsmedelsverkets kontrollavdelning är mest positiv, följd av kommunernas chefer, kommunernas inspektörer, revisorer och

övriga vid länsstyrelserna. Minst positiva var länsstyrelsernas inspektörer. Tabellen visar att kontrollmyndigheterna i allmänhet är mer positiva till Livsmedelsverket 2013 än 2011. Generellt kvarstår emellertid stora möjligheter till förbättringar.

I Livsmedelsverkets förtroendemätning 2013 ingick frågor om hur man uppfattade livsmedelskontrollens genomförande och effekter. Inställningen till livsmedelskontrollens arbete skiljer sig både inom och mellan verkets målgrupper. Den är i stort sett positiv bland kontrollmyndigheterna. Inställningen var inte lika positiv hos konsumenter och livsmedelsföretagare.

Andelen intervjupersoner i livsmedelskontrollen som instämmer (4-5 i en femgradig skala) i följande påståenden ur förtroendemätningen 2011 respektive 2013

Livsmedelsverket ...	% som instämmer	
	2011	2013
<b>... samordnar och leder livsmedelskontrollen i Sverige mot gemensamma mål</b>		
- personer vid Livsmedelsverkets kontrollavdelning	62	71
- chefer för kommunernas livsmedelskontroll	48	62
- inspektörer i kommunernas livsmedelskontroll	43	55
- personer som arbetar med livsmedelskontroll vid länsstyrelserna	42	56
- varav icke inspektörer, t.ex. revisorer av kommunernas livsmedelskontroll	–	62
- varav inspektörer	–	50
<b>... bidrar till riskbaserad och ändamålsenlig kontroll</b>		
- personer vid Livsmedelsverkets kontrollavdelning	76	78
- chefer för kommunernas livsmedelskontroll	59	64
- inspektörer i kommunernas livsmedelskontroll	51	61
- personer som arbetar med livsmedelskontroll vid länsstyrelserna	49	53
- varav icke inspektörer, t.ex. revisorer av kommunernas livsmedelskontroll	–	62
- varav inspektörer	–	42
<b>... bidrar till att höja kompetensen inom livsmedelskontrollen</b>		
- personer vid Livsmedelsverkets kontrollavdelning	72	76
- chefer för kommunernas livsmedelskontroll	58	75
- inspektörer i kommunernas livsmedelskontroll	55	67
- personer som arbetar med livsmedelskontroll vid länsstyrelserna	43	62
- varav icke inspektörer, t.ex. revisorer av kommunernas livsmedelskontroll	–	76
- varav inspektörer	–	46
<b>... ger livsmedelskontrollen bra stöd i det dagliga arbetet</b>		
- Livsmedelsverkets kontrollavdelning	60	63
- chefer för kommunernas livsmedelskontroll	40	49
- inspektörer i kommunernas livsmedelskontroll	37	44
- personer som arbetar med livsmedelskontroll vid länsstyrelserna	32	44
- varav icke inspektörer, t.ex. revisorer av kommunernas livsmedelskontroll	–	55
- varav inspektörer	–	31

Majoriteten av kontrollmyndigheternas delmålgrupper, som på något sätt har varit i kontakt med Livsmedelsverket under det senaste året, tycker att de har haft nytta av de råd eller den information de fick. Nästan alla inspektörer som arbetar med kommunernas livsmedelskontroll (98 procent) har haft kontakt med Livsmedelsverket. Ungefär tre av fyra som har haft kontakt det senaste året anser att de har haft stor eller mycket stor nytta av de råd eller den information de fick. Livsmedelsverkets webbplats och webbplatsen Livsteck.net var huvudsakliga källor. I 2013 års förtroendemätning svarade de flesta inspektörerna vid kontrollmyndigheterna (69–98 procent) att de känner till Livsmedelsverkets vägledningar, kontrollhandböcker, broschyrer etcetera och har använt sig av dem. Majoriteten av användarna (61 procent av länsstyrelsernas inspektörer, 84 procent av kommunernas och 89 procent av Livsmedelsverkets inspektörer) anser att de har haft stor eller mycket stor nytta av dem. Resultatet var ungefär likadant som vid mätningen 2011.

## Kris- och beredskapsplanering inom livsmedelskontrollen

### Uppdrag

### Prestationer

Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 krävs att kontrollmyndigheter ska ha särskilda beredskapsplaner för händelser som kan drabba dricksvatten och livsmedel.

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket har utarbetat ett material till stöd för att ta fram sådana beredskapsplaner. Verket har också genomfört ett antal utbildningsdagar i ämnet på tre ställen i landet under året.

## Kris- och beredskapsplanering av livsmedelsförsörjning i leden efter primärproduktionen

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverket fick genom förordningen (2009:1426) med instruktion för Livsmedelsverket samordningsansvar för kris- och beredskapsplanering av livsmedelsförsörjning i ledet efter primärproduktionen.

## Uppdrag

## Prestationer

## Effekter

För att kunna genomföra uppdraget krävs att en samverkansgrupp med representanter för berörda aktörer bildas. Detta arbete påbörjades under 2013, efter att Livsmedelsverket hade fått särskilda medel för krisberedskap. Planerade aktiviteter i samverkansgruppen är bland annat gemensamma risk- och sårbarhetsanalyser. Vidare är det viktigt att för olika händelser identifiera och diskutera problem, som kan påverka försörjningen med livsmedel eller vara hinder för effektiv krishantering. Det finns förslag till resultatmål för samhällets krishantering och ett av dessa gäller livsmedelsförsörjning. Här har Livsmedelsverket under året haft dialog med representanter för kommuner och län om hur resultatmålen ska tolkas och tillämpas. För att bygga kunskap behöver Livsmedelsverket medverka i olika möten och aktiviteter. Myndigheten för samhällsskydd och beredskap ska till exempel utarbeta en strategi för civilt försvar och där är livsmedelsförsörjning ett av de prioriterade områdena. Under året har kunskap inhämtats om hur andra, främst våra nordiska grannländer, arbetar med frågan om livsmedelsförsörjning. Kunskapsinhämtningen kommer att fortsätta även under 2014.

## Uppdrag

## Prestationer

## Effekter

Sammantaget bedöms livsmedelsektorns förmåga att motstå och hantera identifierade hot och risker inom områdena ledning, samverkan och information vara god med vissa brister. Flera större livsmedelsföretag har krisplaner och vissa genomför också övningar. I vissa kvalitetsstandarder som flera livsmedelsföretag är certifierade för krävs att vissa rutiner, till exempel spårbarhet och återkallelse av produkt, ska övas regelbundet. En enkätundersökning som Livsmedelsverket har genomfört visar att små och medelstora företag ofta gör någon form av riskanalys och har krisberedskaps- och handlingsplaner för åtminstone några prioriterade risker och hot mot verksamheten. Det råder däremot osäkerhet om huruvida krisledningen har kapacitet respektive förmåga att verka i ett till två dygn. Beroende på händelse anser dock vissa livsmedelsföretag att krisledningen vid behov kan verka längre än en vecka. För att hindra allvarliga händelser eller kriser har många små och medelstora företag kontakt och samverkar med främst sina leverantörer, men även med kommunen och till viss del andra företag i samma bransch. Flera livsmedelsföretag har rutiner för extern information, bland annat via sina webbplatser. De har också rutiner för att informera leverantörer, kunder och har starkt fokus på intern information.

### Förmåga

Förmågan bedöms utifrån fyra nivåer:

- God
- God med viss brist
- Bristfällig
- Mycket bristfällig

Bedömningsnivåerna är hämtade från MSB:s formulär för särskild förmågebedömning.

## Nationell samordning av kris- och beredskapsplanering av dricksvattenförsörjning

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverket fick genom förordningen (2009:1426) med instruktion för Livsmedelsverket samordningsansvar för kris- och beredskapsplanering av dricksvattenförsörjning.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Ett nätverk har byggts med myndigheter och intresseorganisationer. Det är organiserat i styrgrupp, koordineringsgrupp och arbetsgrupper och benämns Nationellt nätverk för dricksvatten. I arbetsgruppen Dricksvatten och planering har en film, ”Planera för dricksvatten”, producerats som hade premiär på världsvattendagen. Filmens målgrupp finns inom den kommunala planeringen. En kortare version lämplig även för andra målgrupper producerades också. En rapport med dokumentation från den tidigare workshopserien ”Dricksvattenplanering – en kommunal överlevnadsfråga” publicerades under året. Arbetsgruppen Dricksvatten – krisberedskap arbetar med en nationell strategi för planering av dricksvattenförsörjning under korta kriser för 2014–2020. Arbetsgruppen Forskning och utveckling har inom forsknings- och innovationsagendan utarbetat en ”vattenvision” med Svenskt vatten som ansvarig. Vattenvisionen kan ligga till grund för utökad forskningsfinansiering till dricksvattenområdet under 2014 och framåt. Under 2013 har ett första nordiskt-baltiskt forskningsmöte genomförts i Uppsala på arbetsgruppens initiativ och med stöd från Nordiska ministerrådet som en aktivitet under Sveriges ordförandeskap. Det innebär också att ett nordiskt-baltiskt dricksvattennätverk har bildats. Nätverket kommer att ingå i Nordiska ministerrådets verksamhet.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Samverkan mellan de berörda myndigheterna har förbättrats. Det har skett bland annat genom regelbundna möten, såväl inom som mellan grupperna. Koordineringsgruppens bedömning är också att de ingående myndigheternas arbete med dricksvattenfrågor har stärkts. Samverkan har också resulterat i flera beredskapsprojekt finansierade med medel för krisberedskap.

Sammantaget bedöms dricksvattensektorns förmåga att motstå och hantera identifierade hot och risker inom områdena ledning, samverkan och information vara god med vissa brister.

Hos en stor del av dricksvattenproducenterna finns det krisplaner. Livsmedelsverkets erfarenhet är dock att de ofta inte har levandegjorts i verksamheten. Rutiner saknas för att ta fram funktionella krisplaner, inklusive checklistor. Ofta är planerna i form av en tra-

### Förmåga

Förmågan bedöms utifrån fyra nivåer:

- God
- God med viss brist
- Bristfällig
- Mycket bristfällig

Bedömningsnivåerna är hämtade från MSB:s formulär för särskild förmågebedömning.

ditionell rapport och är alldeles för omfattande för att fungera som stöd i en krissituation.

Drygt hälften av dricksvattenproducenterna anser sig ha uthållighet och drygt en femtedel en plan för uthållig personalförsörjning.

Bara hälften av dricksvattenproducenterna beskriver samverkan i sin plan för hantering av en allvarlig störning och har aktuella listor med kontakter, samarbetspartners och entreprenörer.

Dricksvattenproducenterna i några regioner har arbetsgrupper som träffas regelbundet för bland annat informationsutbyte. Länsmöten kompletteras ibland med separata samverkansgrupper för dricksvattenfrågorna. Här ser Livsmedelsverket en utvecklingsmöjlighet för kommande länsmöten och regionala samverkansmöten.

En fastslagen kriskommunikationsplan finns hos knappt hälften av dricksvattenproducenterna. Arbete med kriskommunikationsplaner och kontaktlistor pågår hos nästan lika många dricksvattenproducenter och kommuner.

## Nationella kontrollprogram



Livsmedelsverket ansvarar för ett antal nationella provtagningsprogram. Några av dessa är reglerade i EU-lagstiftningen, medan andra är fastställda på nationell nivå. Kontrollprogrammen omfattar provtagning och analys av livsmedel i alla delar av livsmedelskedjan, från primärproduktion och till slakterier, grossister och butiker. Programmen omfattar främst svenskproducerade livsmedel. Kontrollen av bekämpningsmedel och främmande ämnen i vegetabilier omfattar i stor utsträckning även importerade livsmedel.



Se tabell över nationella provtagningsprogram på nästa sida.



### *Rester av bekämpningsmedel i vegetabiliska livsmedel*

Resultaten från kontrollen 2013 visar en fortsatt mycket positiv utveckling vad gäller antalet överskridanden av gränsvärden i frukt och grönsaker på den svenska marknaden. Andelen överskridanden 2013 var under två procent. Att trenden är tydligt nedåtgående kan ha flera orsaker. En orsak kan vara effektivare offentlig kontroll på nationell och EU-nivå. EU har till exempel förstärkt kontrollen av vissa varor från tredje land. En annan orsak kan vara branschens egna kvalitetskrav i form av certifierad produktion, som på senare år har fått stor utbredning.



## RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed; EU:s gemensamma system för livsmedelslarm

Under 2013 fattades sju beslut om förstärkt kontroll av efterkommande sändningar, så kallad riktad provtagning. Ett parti om 17 ton äpplen från Brasilien belades med saluförbud. En RASFF-notifiering utfärdades för ett parti äpplen från Brasilien och ett för morötter från Albanien.

I två fall har kontrollen upptäckt misstänkt otillåten användning av bekämpningsmedel i inhemska varor. Dessa ärenden har lämnats över till berörd länsstyrelse för uppföljning.

### *Rester av främmande ämnen i animaliska livsmedel*

Inga tillväxtbefrämjande medel har konstaterats i prov från djur på gård eller i slaktkroppar. Resultaten från restsubstanskontrollprogrammet visar att veterinära läkemedel används på ett ur livsmedelssynpunkt säkert sätt och att konsumenterna kan lita på svenska animaliska produkter. Kontrollprogrammet övervakar även användningen av olika otillåtna medel och tillväxthormoner i livsmedel. Att kontrollen är effektiv bidrar troligen till att otillåtna substanser i stort sett inte används i svensk produktion.

### *Salmonella*

Provtagningen på slakterier och styckningsanläggningar bekräftar att de insatser som görs i tidigare led resulterar i mycket låg före-

### Nationella provtagningsprogram, stickprov och överskridanden/pos. prov

	2011	2012	2013
Kostnad (tkr)	39 045	40 356	41 274
<b><i>Rester av bekämpningsmedel i vegetabilier</i></b>			
Antal prov	1 673	1 634	1 834
Antal överskridanden	95	53	19
<b><i>Läkemedelsrester och andra främmande ämnen i animalier</i></b>			
Antal prov	5 554	5 240	5 070
Antal överskridanden	2	2	Ej klart
<b><i>Främmande ämnen i vegetabilier</i></b>			
Antal prov	90	127	120
Antal överskridanden	2	1	0
<b><i>Salmonella</i></b>			
Antal prov	30 081	28 525	28 666
Antal positiva prov	15	14	9
<b><i>Dioxin</i></b>			
Antal prov	76	88	63
Antal överskridanden (19 provsvar saknas)	7	4	6
<b><i>PAH i rökta livsmedel</i></b>			
Antal prov	63	64	23
Antal överskridanden	1	9	0
<b><i>Kontroll av musslor</i></b>			
Antal prov	1 192	1 344	1 264

komst av salmonella hos levande djur och på svenskt nöt-, gris- och fjäderfäkött. Det innebär att risken för att salmonella ska spridas från svenskt kött till konsumenter är mycket liten.

### *Främmande ämnen i vegetabilier*

Prover har analyserats på innehåll av nitrat, tungmetallerna bly och kadmium och de olika mögelgifterna aflatoxin, ochratoxin, deoxynivalenol, zearalenon samt T-2 och HT-2-toxin. De uppmätta halterna låg i samtliga fall under de EU-gemensamma gränsvärdena för respektive ämne och produkt. Produkter som har provtagits är olika sallatssorter för innehåll av nitrat, spannmålsbaserad barnamat för innehåll av tungmetaller samt spannmål, frukostflingor och nötter för innehåll av mögelgifter.

Kontrollen av främmande ämnen i vegetabilier är viktig, eftersom det handlar om ämnen som bland annat finns i vår miljö och omgivning. Den övervakning som bedrivs av Livsmedelsverket är dock inte heltäckande, eftersom bara ett begränsat antal prov tas. Den ger emellertid värdefull information om nivåerna i våra livsmedel. Resultaten är också en viktig del av den sammanlagda bilden inom EU och är en del av det underlag som ligger till grund för gemensamma hanteringsåtgärder inom unionen.

### *Dioxin*

Kontrollen omfattar alla typer av livsmedel, men har fokus på animaliska livsmedel och särskilt fisk från Östersjöområdet. Fem överskridanden hittades bland de prover som hittills har analyserats. Överskridandena rörde lax från Östersjön. På grund av Sveriges permanenta undantag från EU:s gränsvärden för dioxiner i viss fisk från Östersjöområdet har inga åtgärder vidtagits, eftersom fisken får avsättas på den svenska marknaden. Kontrollen bidrar till uppföljningen av förekomsten av dioxiner i fet fisk från Östersjöområdet och bidrar med underlag till Livsmedelsverkets kostråd om fisk.

### *PAH i rökta livsmedel*

PAH bildas vid upphettning av organiska ämnen och de högsta halterna hittas ofta i grillade och rökta produkter. Under 2013 har framför allt rökt fisk och rökta köttprodukter kontrollerats på innehåll av PAH. Inga överskridanden av gränsvärdena hittades bland 2013 års prover. En anledning kan vara att färre prover har tagits jämfört med 2011 och 2012, när antalet prov tillfälligt utökades för att öka kunskapen om halterna i produkter som röks med direkt rökningsmetod.

### *Musslor*

Svenska musslor får säljas till konsument bara efter omfattande kontroll av bakterier och toxiner. Kontrollen, som omfattar ett tjugotal havsområden på den svenska västkusten, sker innan musslorna får tas upp, vilket får till effekt att konsumentskyddet stärks. Inga fall av matförgiftning av svenska musslor har rapporterats under de senaste åren (det finns dock troligen ett mörkertal).

## Stöd till svensk livsmedelsexport

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverket ska verka för att exporterande livsmedelsföretag uppfyller de särskilda krav som mottagarlandet kan ställa.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverket informerar företag och kontrollmyndigheter om gällande regler via webbplatsen, telefon och e-post. Varje vecka besvaras cirka 20 samtal och 15 e-postförfrågningar om import, export och handel inom EU. En webbaserad, interaktiv utbildning om kontroll vid export har hållits för kontrollmyndigheter. Kursen hade 20 deltagare och fick i utvärderingen resultatet 4,3 på en femgradig skala. Livsmedelsverket lägger ned omfattande arbete på exportfrågor rörande tullunionen mellan Ryssland, Kazakstan och Vitryssland. De delar av tullunionens lagstiftning som skiljer sig från EU-lagstiftningen har identifierats, checklistor för inspektion har tagits fram och exportföretag har återinspekterats. Tullunionen har framfört krav på att dess egna myndigheter ska få inspektera kontrollsystemet i varje EU-medlemsstat. I september 2013 skickades därför en inbjudan till tullunionen om en systeminspektion i Sverige, vilken förväntas äga rum 2014. Cirka 35 exportärenden är för närvarande öppna.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverkets arbete har bidragit till att företag har kunnat upprätthålla sin export till länder inom tullunionen, som är Sveriges enskilt största marknad för jordbruksprodukter utanför EU. Nitton ärenden har avslutats under 2013 och därmed gjort export möjlig av fisk till Vietnam, ägg- och mjölkprodukter till Marocko, nötkött till Nya Zeeland, köttbuljong till Argentina, griskött till Kanada och fisk till Förenade Arabemiraten. Ärendena prioriteras och följs upp i nära samarbete med branschorganisationer, Landsbyggsdepartementet och Kommerskollegium.

## Nationellt referenslaboratorium

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket är utsett av regeringen att vara nationellt referenslaboratorium (NRL) inom 23 områden och har specialkompetens inom kemi och mikrobiologi, cirka 200 ackrediterade metoder och en modern instrumentpark.

## Uppdrag

## Prestationer

Varje nationellt referenslaboratorium är knutet till ett EU-RL (European Union Reference Laboratory), som samordnar ett europeiskt nätverk med experter inom respektive område. EU-RL arrangerar årligen möten där Livsmedelsverket deltar. Uppgiften som NRL innebär att samordna verksamheten inom kompetensområdet och stödja andra myndigheter och officiella livsmedelslaboratorier i landet för att säkra analysernas kvalitet. Som ett led i detta har Livsmedelsverket 2013 gjort revisioner på laboratorier, organiserat och följt upp officiella laboratorier i kompetensprovningar och varit delaktiga i arbetet med upphandling av analystjänster, till exempel genom att besöka laboratorier och bedöma de anbud som kommit in. Som stöd för mikrobiologiska dricksvatten- och livsmedelslaboratorier har två laboratedagar hållits.

Genom att till exempel utveckla multimetoder och delta i kompetensprovningar säkerställs att Livsmedelsverket har en effektiv analysverksamhet av hög kvalitet. Ett nytt, snabbt, billigt och miljövänligt reningssteg har införts i analysmetoden för bekämpningsmedel i vissa feta livsmedel. En multimetod för att analysera bensimidazoler (antiparasitmedel för djur) och avermektiner (bekämpningsmedel) i lever har tagits i bruk. När det gäller genmodifierade organismer, GMO, där Livsmedelsverket är nationellt referenslaboratorium även för foder, sätts flera nya metoder upp årligen. Den utveckling av metoder för analys av antibiotika som gjordes 2013 gör att verket från och med 2014 kommer att analysera ytterligare cirka 20 antibiotika i rests substanskontrollen. Under 2013 påbörjades arbete för att göra NRL-verksamheten mer synlig på Livsmedelsverkets webbplats.

## Risk- och nyttoundersökningar för arbetet med att leda livsmedelskontrollen

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket bedriver undersökningar av livsmedel och matvaror samt utför analyser, utvecklar metoder och utför risk- och nyttovärderingar på livsmedelsområdet.

### Uppdrag

### Prestationer

#### Kosttillskott

Tre större riskvärderingar av växter i kosttillskott (*Ocimum tenuiflorum*, *Aloe vera* och *Rhododendron ferrugineum*) har genomförts. För den första växten saknas bland annat långtidsstudier, men andra studier antyder att växten kan försämra fertiliteten hos båda könen.

Bladkött från aloe innehåller antrakinoner, som är tarmretande och laxerande och kan ge allvarliga effekter vid felaktig användning. Rhododendronsläktet producerar toxiner, som påverkar blodtryck och hjärtrytm och kan orsaka kräkningar, yrsel och svimning.

### *Groddar*

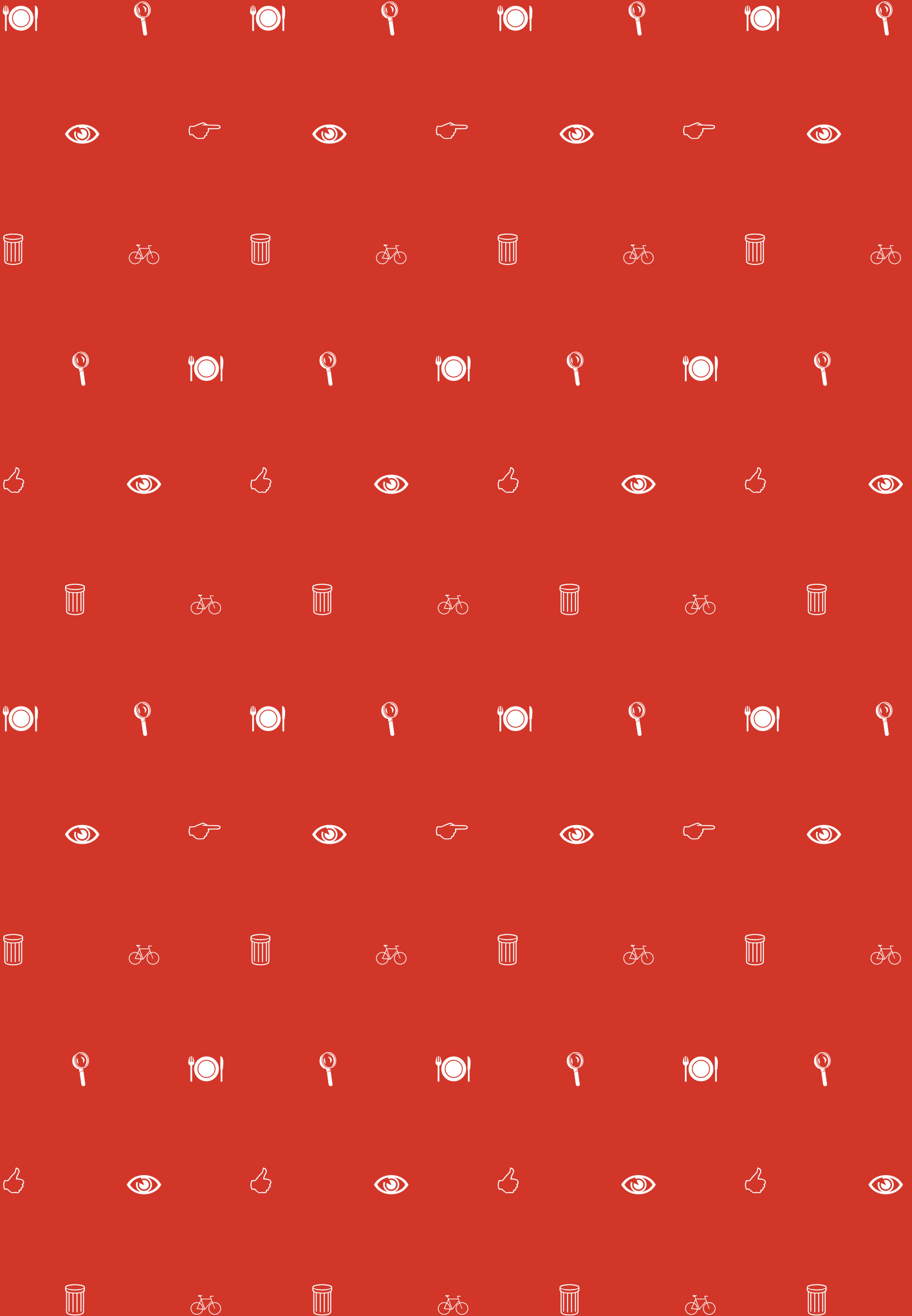
En riskvärdering av groddar har gjorts som underlag för komplettering av Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets vägledning om riskklassificering av livsmedels- och foderföretag i primärproduktionen och vilken kontrollprioritet groddbranschen ska ges i förhållande till andra branscher i primärproduktionen.

### *Kloramfenikol*

Det förbjudna läkemedlet kloramfenikol upptäcktes 2013 i bland annat grismuskel, grisurin, kosttillskott och i enzymet xylanase, som används i mjöl till bland annat kex och halvfabrikat av bröd. Kloramfenikol kan ge allvarliga biverkningar hos människa, till exempel blodsjukdomen aplastisk anemi (stamceller i benmärgen skadas och producerar färre nya celler till blodet med blodbrist som följd). Sannolikheten att de låga halter som upptäcktes ska ge upphov till aplastisk anemi hos konsumenten bedömdes som mycket liten, men inte obefintlig. Riskvärderingen utmynnade i beslut att grisar från de aktuella gårdarna kunde användas till livsmedelsproduktion.

### *Fenylbutazon*

Fenylbutazon misstänktes kunna finnas i hästkött som hade blandats i köttfärs. Ämnet är ett otillåtet läkemedel, som kan ge skador på benmärgen och orsaka kromosomskador hos människa. Vid den utökade kontroll av hästkött som Livsmedelsverket genomförde kunde inga resthalter av fenylbutazon uppmätas. Efsa bedömde att de halter som har hittats i kontrollen av fenylbutazon inom EU inte var någon risk för konsumenten.





*Verksamhetsprocess:*

## *Utföra offentlig kontroll*

**Mål:** Livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv



## Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet delvis har uppnåtts. Kontrollresultat visar att ingen avvikelse har konstaterats för majoriteten av rapporteringsområdena. Analys av genomförda kontroller visar att andelen avvikelser var störst, runt 20 procent, för områdena infrastruktur, lokaler och utrustning, rengöring och desinfektion samt för området skadedjursbekämpning. Det finns dock starka skäl att befara att bedrägerier med maten förekommer, trots att inga avvikelser har konstaterats i majoriteten av rapporteringsområdena. Flera fall av bedrägeri har avslöjats under året, exempelvis har polskt hästkött sålts som svensk oxfilé.

### Måluppfyllelse

Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:

1. Målet har uppnåtts
2. Målet har delvis uppnåtts
3. Målet har inte uppnåtts

### Utföra offentlig kontroll; intäkter och kostnader (tkr)<sup>1</sup>

	2013
Intäkter utöver anslag	86 138
Kostnader	207 703
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	42,6
Antal årsarbetskrafter	285

<sup>1</sup> Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäkt- och kostnadsredovisningen för 2013 för verksamhetsprocesserna inte kan jämföras med 2012 och 2011.

## Köttkontroll

Uppdrag

Prestationer

Effekter

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet. Inom ramen för detta utför verket kontroll av cirka 800 livsmedelsanläggningar, inklusive slakterier.

Av anslaget ska 12 miljoner kronor användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen vid mindre slakteri- och vilthanteringsanläggningar (regleringsbrev).

Av anslaget ska 90 miljoner kronor användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen av slakteri- och vilthanteringsanläggningar (regleringsbrev).

Uppdrag

Prestationer

Effekter

### Färre kasserade slaktkroppar

Inom köttkontrollen har Livsmedelsverket kontrollerat 3,2 miljoner djur (framför allt grisar och nötkreatur) före och efter slakt och övervakat slakt av 88,3 miljoner fjäderfä, vilket är en ökning med drygt 6 miljoner sedan 2012. Likvärdig kontroll inom området köttbesikt-

ning innebär att bedömning av djur och slaktkroppar ska vara så lika som möjligt. För att uppnå detta arbetar verket med utbildning av kontrollpersonal för att åstadkomma likvärdiga bedömningar. Insatserna har medfört att variationen mellan slakterierna när det gäller antal totalkassationer har minskat. Antalet totalkasserade grisar på grund av lunginflammationen APP (*Actinobacillus pleuropneumoniae*) har gått ner från 10 procent av alla kassationer 2008 till under 1 procent 2012.

### ***Fler små slakterier ger bemanningsproblem***

Trenden med ett ökande antal tamboskapsslakterier och vilthanteringsanläggningar som slaktar mindre än 1 000 ton per år fortsatte under året. Antalet steg från 151 anläggningar 2012 till 161 stycken 2013. Samtidigt minskade mängden slaktad tamboskap något och resulterade, tillsammans med strukturförändringen med fler små slakterier, i att mindre antal djur slaktas på flera ställen. Införandet av visuell besiktning av svin under året medförde att totalt 4–5 besiktningsspositioner (motsvarande 5 procent av kontrolltimmarna) försvann vid de största slakterierna. Strukturförändringen och införandet av visuell besiktning medförde att kontrolltiden minskade med totalt 10 737 timmar (7 procent) vid de största slakterierna samtidigt som den ökade med 1 546 timmar (7,8 procent) vid de mindre anläggningarna jämfört med 2012.

Eftersom slakterier måste bemannas för besiktning medan slakt pågår möter Livsmedelsverket ett svårt bemanningsproblem; kostnaden per slaktat djur och kontrolltimme ökar, eftersom restid och ställtid ökar. De små slakterierna saknar också många gånger möjlighet till effektiva flöden. De kan till exempel ha begränsad kapacitet när det gäller stallutrymme eller kylrum, vilket ökar behovet av bemanning vid kontroll. Den anläggningsrelaterade restiden har ökat med cirka 75 procent (9 500 timmar) mellan åren 2008 och 2013.

### ***Ökad produktivitet***

Livsmedelsverket arbetar för att anpassa bemanningen till de förändrade förutsättningarna. Ett databasbaserat planeringsverktyg har utvecklats för att man ska kunna bemanna effektivt. Flertalet möten genomförs via videolänk och utbildningar helt eller delvis på distans. Det ekonomiska resultatet visar att Livsmedelsverkets kostnader för köttkontroll inte ökade 2013 jämfört med 2012. Detta trots den ovan beskrivna produktivitetssänkande strukturförändringen i branschen. Antalet slaktade fjärdefän ökade med 7,7 procent och medförde att den totala slaktvolymen ökade.

### ***Nedsatt avgift***

2013 års anslag om totalt 102 miljoner kronor innebar att samtliga slakterier fått avgiften nedsatt till strax över EU:s minimiavgifter. Slakterier och vilthanteringsanläggningar med planerad slakt under 200 ton per år betalade 1,0 gånger EU:s minimiavgifter till Livsmedelsverket för kontrollerna vid slakt. Slakterier som planerade slakt

över 200 ton betalade 1,147 gånger minimiavgifterna. Utan anslaget skulle mindre företags avgifter per slaktat djur mångdubblas. Med nuvarande fördelning av avgiftnedsättningen har tröskeleffekterna mellan mindre, medelstora och större företag minskat.

#### Köttkontroll, besiktningens verksamhet

	2011	2012	2013
Kostnader, löpande pris (öre/kg besiktigat kött) <sup>1</sup>	27,10	31,14	30,25
Livsmedelsverkets prisindex	0,9343	0,9932	1,0000
Kostnader, fastprisberäknade (öre/kg besiktigat kött)	29,01	31,35	30,25
Produktivitetens utveckling (% basår 2011)	0,0	-7,49	-4,13

<sup>1</sup>Beräkning av äre per kilo i löpande pris, där 2011 och 2012 års pris har korrigerats mot vad som redovisades i årsredovisningen 2012 och är beräknat på samma sätt som 2013, dvs. samma beräkningsätt för totalvikt och samma beräkningsgrund för kostnad.

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Livsmedelsverket har startat system för verifiering av kontrollens effekt respektive för att följa upp att åtgärder vidtas vid avvikelser hos livsmedelsföretagarna. Resultaten för 2013 års internrevisioner visar att systemen fungerar väl, men ytterligare uppföljning och analys behövs för att man ska kunna uttala sig om huruvida resultatet är varaktigt. Positiva resultat från 2012 års internrevisioner var att samtliga anläggningar som Livsmedelsverket har kontrollansvar för var riskklassificerade och tilldelade kontrolltid. Planering och prioritering inom och mellan kontrollområdena gjordes så att alla relevanta kontrollområden blir kontrollerade under en femårsperiod på samtliga anläggningar. Planeringen omfattade även vilken kontrollmetod som ska användas. Kompetensen hos kontrollpersonalen var i allmänhet god, men den var exempelvis otillräcklig för kontroll av livsmedelsföretagarnas hantering av animaliska biprodukter.

## Kontroll av livsmedelsföretag

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Livsmedelsverket har genomfört 92 procent av 2013 års planerade kontrolltid. Det innebär att cirka 7 000 kontroller har genomförts. Detta trots att köttskandalerna under våren påverkade det planerade kontrollarbetet negativt. Den höga genomförandegraden, tillsam-

mans med att merparten av alla påvisade avvikelser har följts upp i tid (cirka 90 procent), indikerar att kontrollen fungerar effektivt. Verket har hanterat cirka 100 överväganden och beslut om åtgärder vid bristande efterlevnad.

För att kunna verifiera att kontrollen är likvärdig har Livsmedelsverket under 2013 tagit fram ett system för kvalitetssäkring. Under året genomfördes i princip alla planerade kvalitetssäkrande kontroller (23 av 24). De kvalitetssäkrande kontrollerna har varit uppskattade och av många upplevts som ett utbildningstillfälle. Nyttan med dessa kontroller är att de som arbetar inom kontrollverksamheten blir medvetna om sina egna svagheter och styrkor. Verket fortsätter att utveckla arbetsmetoden. Målet är att de kvalitetssäkrande kontrollerna i framtiden ska ge en bättre helhetsbild av hur kontrollen fungerar.



Resultaten för indikatorn för säker mat utgörs av andelen rapporterade kontrollpunkter relaterade till säker mat som är utan avvikelse. Andelen kontrollpunkter utan avvikelse var högre 2012 än 2011.

#### Säker mat – antal kontrollerade rapporteringspunkter utan noterad avvikelse

	2011	2012
Antal rapporteringspunkter utan noterad avvikelse	1 678	2 484
Totalt antal kontrollerade rapporteringspunkter	1 989	2 677
<b>Andel utan noterad avvikelse (%)*</b>	<b>84</b>	<b>93</b>

\*Livsmedelsverket vill betona att resultatet kan variera beroende på hur kontrollen utförts under året.

Indikatorn för redlig hantering av livsmedel utgörs av andelen rapporterade kontrollpunkter relaterade till redlighet som är utan avvikelse. Andelen kontrollpunkter utan avvikelse var högre 2012 än 2011.

#### Redlig hantering – antal kontrollerade rapporteringspunkter utan noterad avvikelse

	2011	2012
Antal rapporteringspunkter utan noterad avvikelse	342	1 169
Totalt antal kontrollerade rapporteringspunkter	443	1 387
<b>Andel utan noterad avvikelse (%)*</b>	<b>77</b>	<b>84</b>

\*Livsmedelsverket vill betona att resultatet kan variera beroende på hur kontrollen utförts under året.

## Gränskontroll

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Antalet kontroller ökade med 2 procent och kostnaderna ökade med 9 procent jämfört med 2012. Detta har lett till en minskad produktivitet utveckling. Totalt kontrollerades 6 520 sändningar och prov togs på 356 av dessa.

### Gränskontroll av livsmedel

	2011	2012	2013
Antal kontroller	6 282	6 391	6 520
Kostnader, löpande pris (tkr)	7 882	7 906	8 736
Livsmedelsverkets prisindex	0,943	0,9932	1,0000
Kostnader, fastprisberäknade (tkr)	8 436	7 960	8 736
Kostnad per kontroll (kr)	1 340	1 250	1 340
Produktivitet utveckling (% basår 2011)	0,0	7,8	0,2

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Totalt avvisades tjugo sändningar under året. Tjugo sändningar med köksredskap från Kina och Hong Kong kontrollerades, men inga sådana sändningar avvisades. Fjorton sändningar med livsmedel av animaliskt ursprung avvisades. Den vanligaste orsaken till avvisning var att sändningens identifikation underkändes och förekomst av salmonella. Sex sändningar med livsmedel av vegetabiliskt ursprung avvisades, varav två på grund av fynd av bekämpningsmedel.

## Risk- och nyttoundersökningar för arbetet med offentlig kontroll

### Uppdrag

### Prestationer

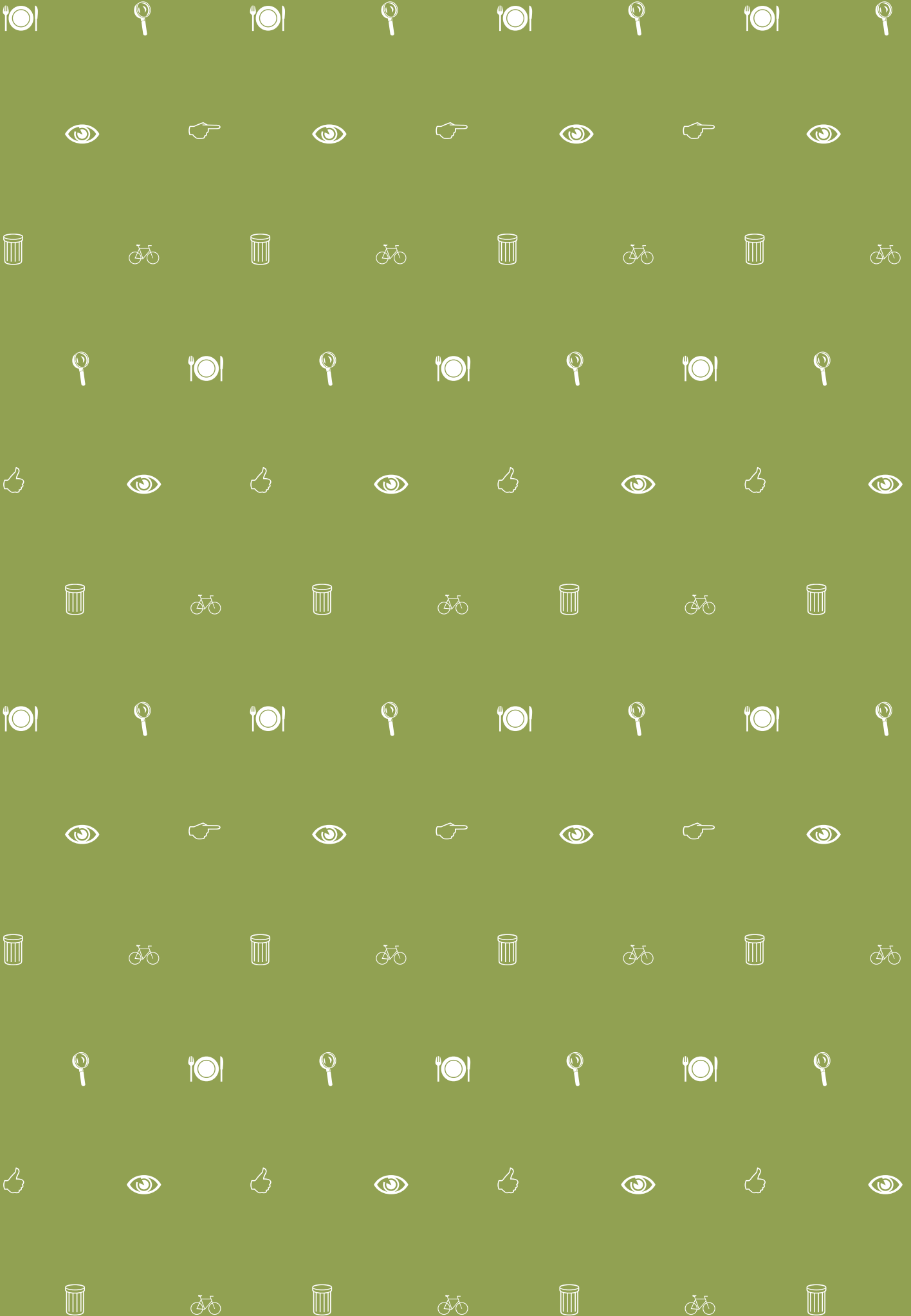
Livsmedelsverket bedriver undersökningar av livsmedel och matvaror samt utför analyser, utvecklar metoder och utför risk- och nyttovärderingar på livsmedelsområdet.

## Uppdrag

## Prestationer

En värdering har gjorts som underlag för att ta fram hanteringsåtgärder när en nöt- eller fårbesättning med känd förekomst av shigatoxinproducerande *E. coli* (STEC, VTEC) kommer till slakteriet. I underlaget bedöms sannolikheten för att STEC överförs till och mellan slaktkroppar, skillnader mellan STEC-typer och sammanfattas hanteringsåtgärder.

Mikrobiologiska risker förknippade med konsumtion av råbiff och understekt nötfärs framställda från olika råvaror, liksom vilka steg i processen som är mest kritiska vid produktionen, har värderats. Riskvärderingen ska användas som underlag när företagens system för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP) och mikrobiologiska provtagning granskas.







*Verksamhetsprocess:*  
**Ge råd**

**Mål:** Regler och råd på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, kända och använda

# Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet delvis har uppnåtts. Nästan alla i befolkningen kan nämna några adekvata råd för bra matvanor. Generellt kan man säga att kunskapen om vad som är bra matvanor är god. Trots detta äter inte befolkningen i enlighet med råden och nyckelhålssymbolen är mindre känd. En utvärdering av kännedomen om kostråden om ”dioxinfisk” visar att kännedom och kunskap om kostråden, vilka fiskar de omfattar och vilka råden är riktade till har ökat sedan förra mätningen 2010.

Förtroendemätningen 2013 visar att ungefär två tredjedelar av beslutsfattarna inom skola och äldreomsorg och nästan alla kostchefer i kommunerna kände till Livsmedelsverkets nationella kompetenscentrum. I Landsbyggsdepartementets enkätundersökning bland landets kostchefer instämmer ungefär hälften i påståendet att Livsmedelsverket har förbättrat sitt stöd till verksamheten och att det är enklare att få tillgång till myndighetens kompetens.

Livsmedelsverket arbetar med flera verktyg när det gäller rådgivning till företag. Förutom mellanstora primärproducenter, anser minst hälften av dem som på något sätt varit i kontakt med eller sökt information hos Livsmedelsverket att de har haft nytta av de råd eller den information de fick.

## Måluppfyllelse

Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:

1. Målet har uppnåtts
2. Målet har delvis uppnåtts
3. Målet har inte uppnåtts

## Ge råd; intäkter och kostnader (tkr)<sup>1</sup>

	2013
Intäkter utöver anslag	27 303
Kostnader	71 092
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	14,6
Antal årsarbetskrafter	57

<sup>1</sup> Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäkts- och kostnadsredovisningen för 2013 för verksamhetsprocesserna inte kan jämföras med 2012 och 2011.

Uppdrag

Prestationer

Effekter

Livsmedelsverket är ansvarig myndighet på nutritionsområdet och verkar för bra matvanor samt samordnar statliga myndigheters information om bra matvanor.

Livsmedelsverket informerar konsumenterna, företag och andra intressenter i livsmedelskedjan om gällande regelverk, kostråd och andra viktiga förhållanden på livsmedelsområdet.

Livsmedelsverket främjar konsumenternas, särskilt barns och ungdomars, förutsättningar att göra medvetna val avseende hälsosam och säker mat.

### *Reviderade näringsrekommendationer*

Arbetet med bra matvanor baseras på slutsatserna i de nordiska näringsrekommendationerna (NNR). De senaste åren har ett omfattande samarbete inom Norden resulterat i reviderade rekommendationer som lanserades under hösten. De nordiska näringsrekommendationerna antogs som svenska vid ett seminarium den 16 oktober med representanter för nationella organisationer och yrkesgrupper som arbetar med bra matvanor. Livsmedelsverket har efter detta påbörjat arbetet med att sammanfatta och bearbeta materialet för svenska förhållanden. Arbetet har förankrats i Expertgruppen för nutrition och folkhälsa, Samverkansgruppen för konsumentfrågor och vid Medicinska riksstämman. Resultatet är att näringsrekommendationerna har blivit erkända som det gemensamma vetenskapliga underlaget för det nationella arbetet med matvanor och hälsa i Sverige.

Näringsrekommendationerna ligger även till grund för kriterierna i nyckelhålmärkningen. Avsikten med märkningen är att underlätta för konsumenten att välja hälsosamma livsmedel. Märkningen är gemensam i flera nordiska länder och Livsmedelsverket har samordnat det svenska bidraget i ett omfattande revideringsarbete under 2013. Representanter för svenska livsmedelsproducenter och handel samt konsumentorganisationer har varit dialogpartners. Arbetet är inte avslutat, men har redan bidragit till samsyn när det gäller kraven på näringsinnehållet i nyckelhålmärkta livsmedel.

### *Matkollen vidareutvecklad*

Landstingen har efterfrågat ett enkelt verktyg för att undersöka matvanor. Livsmedelsverket har utvecklat "Matkollen", som är ett webb-baserat test som kan användas av enskilda och grupper för att ge en bild av matvanorna och kommentarer till resultatet. Förutom att verktyget är tillgängligt på verkets webbplats, är resultatet att det kan fungera som en gemensam metod om man vill jämföra matvanor mellan olika landsting.

### *Bra matvanor i rådgivande patientsamtal*

Livsmedelsverket har under året deltagit i samarbetet med att genomföra de nationella riktlinjerna för sjukdomsförebyggande metoder genom att samordna området bra matvanor. Livsmedelsverket har, i samråd med representanter för yrkesgrupper inom hälso- och sjukvården, utarbetat informationsmaterial och faktablad avsedda att användas vid rådgivande patientsamtal. Verket har aktivt medverkat vid yrkesgruppernas sammankomster och utbildningar. Resultatet är höjd kvalitet på innehållet i patientsamtalen om bra matvanor.

### *Tungmetaller och mineralämnen i barnmat*

Livsmedelsverkets undersökning av tungmetallerna bly, kadmium, arsenik och mineralerna mangan, järn och koppar i 92 olika livsme-

del för spädbarn respektive småbarn visade att det finns arsenik, bly och kadmium i många av produkterna. Detta kan vara ett hälsoproblem, liksom de höga halterna av mineralämnet mangan. Resultaten visar brister i vissa företags interna kontroll, särskilt när det gäller produkter för speciella medicinska ändamål. Undersökningen synliggör även anmärkningsvärda brister i reglerna för tungmetaller, exempelvis saknas helt lagstiftning som reglerar halten arsenik i livsmedel, gränsvärden för kadmium saknas för barnmat och gränsvärdena för bly är inte tillräckligt låga för att skydda barn från potentiellt skadliga hälsoeffekter. I EU:s pågående översyn av gränsvärden för tungmetaller arbetar Livsmedelsverket för att dessa brister ska åtgärdas. Arbetet är även en del av arbetet med handlingsplanen för en giftfri vardag.

### *Råd om bär*

Livsmedelsverket beslutade i april 2013 om ett temporärt kokningsråd för frysta importerade bär, eftersom ett pågående nordiskt utbrott av den anmälningspliktiga sjukdomen hepatit A hade konstaterats. Flera smittskyddsinstitut och livsmedelsverk i Norden samarbetade i smittspårningsarbetet. Den troliga smittkällan konstaterades vara frysta, importerade jordgubbar från Marocko och Egypten. Kokningsrådet avgränsades därför senare till dessa bär. I början av december 2013 konstaterade Smittskyddsinstitutet att sjukdomsutbrottet var över, varför Livsmedelsverket upphävde kokningsrådet. Kommissionen och Efsa informerades om arbetet.

Livsmedelsverket beslutade i juni 2013 att ta fram ett kokningsråd för frysta, importerade hallon, som kompletterande riskreducerande åtgärd till befintlig livsmedelslagstiftning. Anledningen var att sjukdomsutbrott orsakade av norovirus (vinterkräksjukevirus) i importerade frysta hallon har konstaterats under tio års tid. I Sverige är det vanligt att frysta hallon äts utan att först ha upphettats. Kokningsrådet gäller även företag och storkök, som använder frysta utländska hallon som ingrediens i livsmedel som inte ska värmebehandlas, till exempel smoothies, desserter och bakverk. Rådet är särskilt viktigt för personer med nedsatt immunförsvar. Livsmedelsverket beslutade även att företag, som säljer frysta, importerade hallon direkt till konsument, får skriva på förpackningen att hallonen bör upphettas innan de äts. Detta fråntar dock inte företagen ansvaret för att så långt som möjligt säkerställa att hallonen är fria från norovirus.

### *Högfluorerade ämnen i dricksvatten*

Högfluorerade ämnen, till exempel PFOS och PFOA, har förorenat dricksvatten i flera kommuner och några kommuner har stängt dricksvattentäcker efter att högfluorerade ämnen har läckt till grundvattnet från brandövningsplatser. Ämnena fanns tidigare i brandskum, men är nu förbjudna. Kemikalierna är syntetiskt framställda och mycket långlivade i naturen och människan. I enstaka fall har halterna varit så höga, att små ökning av hälsorisker inte kan uteslutas. Livsmedelsverket och Kemikalieinspektionen har därför tagit fram en arbetsmetod för farovärdering av förorening av dricksvatten från

brandövningsplatser. Detta resulterade i december 2013 i att ytterligare dricksvattenproducenter upptäckte problem. Livsmedelsverket har vidarebefordrat riskvärderingen till Efsa och informerat Världshälsoorganisationen WHO om kunskapssammanställningen om dricksvatten som källa för PFAS-exponering. Arbetet är även en del av arbetet med handlingsplanen för en giftfri vardag.



### Utvärdering av kostråden

Livsmedelsverket har utvärderat kunskaperna hos konsumenter och kostarbetare, till exempel dietister, sjuksköterskor, läkare, kostchefer, lärare och vetenskapsjournalister, om

- bra matvanor,
- attityd till några av Livsmedelsverkets kostråd,
- hur Livsmedelsverkets information används samt
- målgruppernas behov av och förväntningar på råd om bra matvanor.

Nästan alla i befolkningen kan nämna några adekvata råd för bra matvanor – äta mer frukt och grönsaker, äta mindre socker och äta varierat. Generellt kan man säga att kunskapen om vad som är bra matvanor är god. De av Livsmedelsverkets råd som majoriteten tycker stämmer ganska eller mycket bra med vad man ska äta är att hålla igen på godis, läsk, glass, snacks och bakverk, äta mycket frukt och grönt, äta fisk 2–3 gånger i veckan, välja fullkornsprodukter, salta mindre och att äta enligt tallriksmodellen. De råd som många däremot instämmer i lägre grad i är att använda nyckelhålmärkt margarin på smörgåsen, välja magra mejeriprodukter, välja nyckelhålmärkta livsmedel och att välja flytande margarin eller olja när man lagar mat.

Det råder okunskap om vad nyckelhålssymbolen innebär, både bland konsumenter och kostarbetare. Misstron mot lättprodukter och margarin är stor. De av Livsmedelsverkets kostråd som har minst acceptans bland konsumenterna är de som rör fett och fettkvalitet.

Befolkningen äter inte i enlighet med råden från Livsmedelsverket, i vissa fall går snarare utvecklingen åt fel håll. Det gäller särskilt valet av matfett, där smöranvändningen har ökat. Konsumtionen av frukt och grönsaker har dock förbättrats de senaste tio åren, vilket är mycket positivt.

Kostarbetarnas attityder till råden följer ett liknande mönster som konsumenternas, även om det finns skillnader mellan olika målgrupper. Dietister och sjuksköterskor är mest positiva. Kostrådgivare är minst positiva. Vissa råd ifrågasätts av kostrådgivare för att de inte har acceptans bland konsumenterna och därför inte fungerar som råd. Andra råd ifrågasätts för att de inte är målgruppsanpassade.

För att få information om bra matvanor söker både konsumenter och kostarbetare på internet. Vill man ha personlig rådgivning vänder man sig till vården. Detta visar att en bra och användarvänlig webbplats är en förutsättning för att nå ut med råd om bra matvanor.

Livsmedelsverkets påbörjade satsning på primärvården som vidareförmedlare av kostråd är en fortsatt viktig aktivitet.

### *Konsumenternas syn på Livsmedelsverket*

Den förtroendemätning som Livsmedelsverket genomförde hösten 2013 bland konsumenter visar att Livsmedelsverket i hög utsträckning förknippas med hög kompetens och att ha vetenskaplig grund för sina råd. Så var fallet även vid den förra mätningen som genomfördes 2011. Av de konsumenter (cirka 20 procent), som på något sätt har varit i kontakt med Livsmedelsverket det senaste året, är majoriteten nöjd med servicen och man tycker att man har haft nytta av de råd eller den information man fick. Mest kontakt med verket har barnfamiljer haft, ungefär fyra av tio barnfamiljer har haft kontakt det senaste året. I 2013 års förtroendemätning svarade 13 procent av konsumenterna att man i första hand skulle vända sig till Livsmedelsverket om man vill ha information om bra matvanor. Det är färre än vid mätningen 2011.

## Rådgivning till livsmedelsföretag



Livsmedelsverket ska utöva rådgivning till livsmedelsföretag om tillämpning av livsmedelslagstiftningen och regelverket om geografiska ursprungsbeteckningar.



Livsmedelsverket arbetar med fyra verktyg för rådgivning till livsmedelsföretagare:

*Information:* Omfattande information riktad till företag finns på verkets webbplats. En ny broschyr om export inklusive information om geografiska ursprungsbeteckningar och fler frågor och svar om de nya reglerna om märkning har publicerats. Ett nyhetsbrev går ut till livsmedelsföretagare en gång i kvartalet. I december 2013 var antalet prenumeranter 2 300.

*Medverkan i möten* med företag och branschorganisationer: Livsmedelsverket har medverkat vid tio möten för livsmedelsföretagare, däribland mathantverkarnas seminariedagar. Livsmedelsverket anordnade en informationsträff för livsmedelsföretagare och konsumentorganisationer i januari. Då informerades bland annat om geografiska ursprungsbeteckningar.

*Stöd till branschen* i att utveckla branschriktlinjer: Fem nationella branschriktlinjer har blivit slutbedömda av Livsmedelsverket under 2013. Alla bedömda nationella branschriktlinjer publiceras på Livsmedelsverkets webbplats.



*Stöd till livsmedelsföretagare* via verkets upplysningstjänst: Under 2013 har upplysningen besvarat cirka 6 000 företagsrelaterade frågor via telefon och e-post.

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Förtroendemätningen 2013 bland livsmedelsföretagare visar att Livsmedelsverket förknippas med hög kompetens: 53 procent av mellanstora primärproducenter instämde och 88 procent av stora vattenverk. Generellt var det så även 2011.

Bland primärproducenterna har 17 procent av de små och 31 procent av de stora varit i kontakt med eller sökt information hos Livsmedelsverket det senaste året. Storhushåll och handel har haft lite mer kontakt, 33 procent av de mellanstora och 52 procent av de stora, följt av tillverkare, 55 procent av små och 82 procent av stora, samt stora vattenverk 73 procent. Flest kontakter har branschorganisationer haft, 87 procent.

Förutom mellanstora primärproducenter (44 procent), anser minst hälften av dem som på något sätt har varit i kontakt med eller sökt information hos Livsmedelsverket det senaste året att de har haft nytta av de råd eller den information man fick. Samma mönster syns i livsmedelsföretagarnas användning av Livsmedelsverkets skriftliga vägledningar, kontrollhandböcker, broschyrer etc. avseende om de har använt sig av dem och vilken nytta de har haft av dem. Inget tydligt mönster finns mellan förtroendemätningarna 2011 och 2013.

## Öka kännedomen om kostråden om fisk från Östersjön

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Livsmedelsverket har regeringens uppdrag att öka befolkningens kännedom om kostråden om fisk från Östersjön och även att utvärdera verkets insatser.

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Livsmedelsverkets kampanj "All fisk är inte nyttig" om att inte äta vissa fiskarter från Östersjöområdet för ofta, fortsatte under 2013. Navet för kampanjen har varit webbplatsen, [www.nyttigfisk.se](http://www.nyttigfisk.se), med fakta, råd och möjlighet att ställa frågor till Livsmedelsverket. Webbplatsen har marknadsförts genom klickbara annonser på Facebook och Google. Den digitala annonseringen har kompletterats med tryckta annonser i dagspress som riktat sig till dem som bor längs Norrlandskusten, Vänern och Vättern. Annonser har också publice-



rats i olika målgruppsanpassade tidskrifter, som fiske- och familjetidningar. En informationsfilm har producerats som har visats både på nätet och som bioreklam.

Under perioden har mediearbetet varit mycket intensivt med pressmeddelanden, debattartiklar och intervjuer i olika medier.

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Kampanjens webbplats [www.nyttigfisk.se](http://www.nyttigfisk.se) hade cirka 230 000 besök under tiden augusti 2012 till september 2013. Drygt 65 procent av besöken kom dit genom annonsering på Google, Facebook och Expressen.se. Filmen har setts av drygt 661 000 biobesökare och av cirka 12 000 personer genom olika webbaktiviteter. De stora dagstidningarna och lokala dagstidningar har skrivit om frågan ofta, minst 300 artiklar. Siffran är baserad på deras nätupplagor. Ämnet har tagits upp i cirka 40 inslag i radio och TV. En utvärdering av kännedomen om kostråden om ”dioxinfisk” visar att kännedom och kunskap om kostråden, vilka fiskar de omfattar och vilka råden är riktade till har ökat sedan förra mätningen 2010. Positivt är den markant ökade kunskapen bland småbarnsfamiljer om att det finns särskilda råd riktade till barn. Att fertila kvinnor är en särskild målgrupp har dock inte nått ut i tillräcklig utsträckning, vare sig till denna eller övriga målgrupper. Inte heller kustboende har ökat sin kunskap. I en utvärdering som Livsmedelsverket har låtit en oberoende konsult genomföra görs den övergripande bedömningen att kampanjupplägget har varit klokt. Utifrån budgetens storlek, annonsör och budskap har kampanjen gett god effekt och varit kostnadseffektiv. Utvärderingen konstaterar att Livsmedelsverkets kanalstrategi, att genom internetannonsering med hög exponering och målgruppsstyrning få besökare till webbplatsen [www.nyttigfisk.se](http://www.nyttigfisk.se), har varit lyckad. Bedömningen är också att användningen av olika kanaler har kompletterats med ett föredömligt PR- och mediearbete.

## Nationellt kompetenscentrum för offentliga måltider

#### Uppdrag

#### Prestationer

#### Effekter

Livsmedelsverket har regeringens uppdrag att bygga upp och ansvara för ett nationellt kompetenscentrum för offentliga måltider. I arbetet har även inkluderats uppdraget att verka för näringsriktig skolmat och bra utformning av skolmåltiden. Arbetet med att inrätta och bygga upp ett kompetenscentrum för måltider inom vård, skola i projektet och omsorg har pågått sedan september 2011.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

Under våren 2013 anordnades 20 utbildningstillfällen på temat ”Skolmåltider i världsklass” för ansvarig personal i skolkök och kostchefer runt om i landet. Drygt 2 000 personer har deltagit i utbildningarna och i en sammanställning av utvärderingarna ligger betyget i genomsnitt mellan 4,5 och 4,9 (på en skala 1–6) när det gäller innehåll, föreläsare, nytta av utbildningen, kunskapslyft och inspiration. I samarbete med Skolverket har ett inspirationsmaterial tagits fram som har skickats till landets rektorer. Avsikten med materialet är att ge skolledare och pedagoger verktyg för att utveckla skolmåltiden till en resurs på skolorna. Parallellt med informations- och utbildningsaktiviteterna har råden ”Bra mat i skolan”, som lanserades under våren, uppdaterats.

Under året har en kommunikationssatsning riktad till beslutsfattare genomförts. Vid tio tillfällen under året har Livsmedelsverket medverkat som utställare i olika sammanhang när beslutsfattare har varit samlade, bland annat vid de olika riksdagspartiernas kommun- och landstingsdagar. Temat i utställningsmontern har varit ”Den värdefulla måltiden”.

### Uppdrag

### Prestationer

### Effekter

I den förtroendemätning som Livsmedelsverket genomförde 2013 var det ungefär två tredjedelar av beslutsfattarna och nämndordförandena inom skola och äldreomsorg som kände till det nationella kompetenscentret. Bland kostcheferna i kommunerna kände 90 procent till det.

Av den enkätundersökning till landets kostchefer, som Landsbyggsdepartementet genomförde i samband med översynen av satsningen ”Matlandet Sverige” hösten 2012, framgår att Livsmedelsverkets arbete med att utveckla ett nationellt kompetenscentrum för måltider i vård, skola och omsorg är relativt välkänt bland kostcheferna. Hälften av kostcheferna känner väl till verksamheten och ytterligare 20 procent säger sig delvis känna till den. Ungefär hälften av kommunerna instämmer (4 eller 5 på en femgradig skala) i påståenden om att Livsmedelsverket har förbättrat sitt stöd till verksamheten och att det är enklare att få tillgång till myndighetens kompetens.

Förtroendet för de offentliga måltiderna ökar. Det framgår av den konsumentundersökning om svenskarnas matvanor och attityder till mat som Jordbruksverket lät göra 2012 för tredje året i rad. Den tydligaste förändringen från föregående mätning 2011 är attityden till skolmaten. De som tycker att skolmaten har hög kvalitet har ökat från 14 procent 2011 till 20 procent 2012. Att sjukhusmaten har hög kvalitet anser 14 procent, jämfört med 12 procent 2011. Lägst förtroende har man för maten i äldreomsorgen. Åtta procent anser att den har hög kvalitet, vilket är en ökning med en procent.

## Insatser för att minska matsvinnet

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket har fått i uppdrag av regeringen att under 2013–2015 genomföra insatser tillsammans med Naturvårdsverket och Jordbruksverket för att minska matsvinnet. I Sverige slängs cirka en miljon ton matavfall varje år, vilket motsvarar tre procent av landets totala utsläpp av växthusgaser. En stor del av detta är matavfall som hade kunnat undvikas, så kallat matsvinn.

### Uppdrag

### Prestationer

Under 2013 har tre kartläggningar gjorts av möjliga åtgärder i olika delar av livsmedelskedjan – inom livsmedelsindustrin, inom handeln och av vilken betydelse sänkt temperatur i kylkedjan skulle kunna ha. Resultaten i butiksledet visar att de mest kostnadseffektiva åtgärderna per klimatnytta var att införa ett tak för reklamation av frukt och grönt och att öka användningen av datoriserade ordersystem. Industrirapporten visar att matsvinnet i ett första steg kan halveras i livsmedelsindustrin och att kostnaderna för matsvinnet har potential att minska med 1–1,5 miljard kronor. Resultaten från dessa kartläggningar har börjat spridas i samband med seminarier, konferenser och liknande. En mindre inventering har också gjorts av eventuella hinder i lagstiftningen och dess tillämpning för att minska matsvinnet.

Informationsblad om matsvinsfrågan och projektet har publicerats, liksom en skrift med faktainformation och goda exempel riktade till kommuner med flera. Informationen har spridits av myndigheterna i samband med aktiviteter under ”Europa minskar avfallet”-veckan, exempelvis genom samtal med 600 monterbesökare vid Kvalitetsmässan i Göteborg, bland annat kommunala tjänstemän och beslutsfattare, och vid ”Matlandet Sverige”-konferensen i Visby. Informationsmaterial har också publicerats riktat till kommuner om hur det oundvikliga matavfallet kan tas om hand för att producera biogas. Information om regeringsuppdraget finns på Livsmedelsverkets webbplats och information riktad till konsumenter har spridits via digital annonsering och en tidningsbilaga.

Samverkan mellan ett femtiotal aktörer har möjliggjorts genom Samverkansgruppen för minskat matavfall (SaMMa). I gruppen ingår myndigheter, forskare, intresseorganisationer och branschen med aktörer i olika delar av livsmedelskedjan.

Ett nordiskt matsvinsprojekt har också påbörjats. Det fokuserar på definitioner, mätmetoder och svinndata i primärproduktionen, datummärkning och matbanker. Projektet koordineras av Livsmedelsverket.

## Information om enskilda dricksvattenanläggningar

### Uppdrag

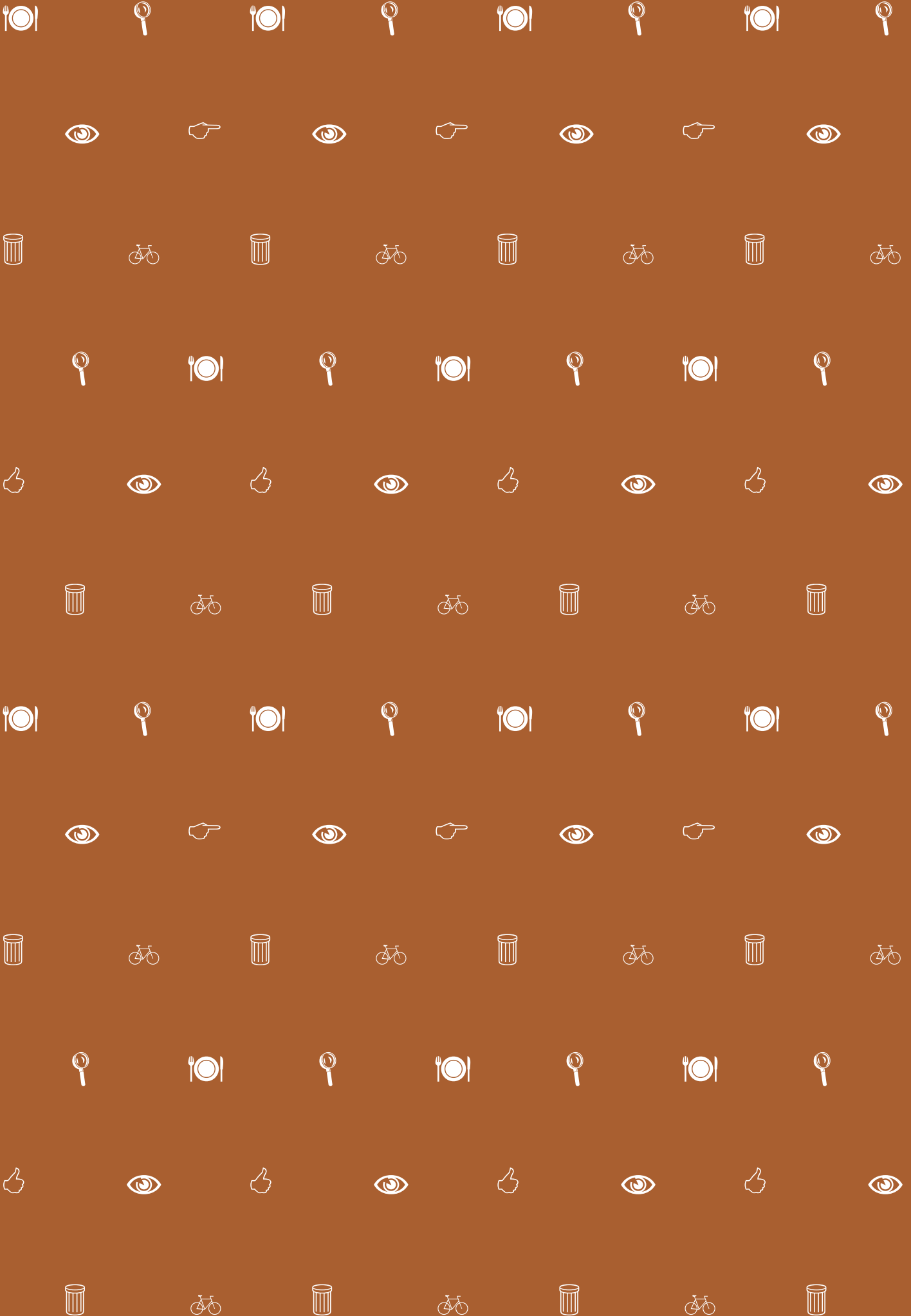
### Prestationer

Livsmedelsverket tar över ansvaret för information om enskilda dricksvattenanläggningar från Socialstyrelsen den 1 januari 2014. Förberedelser har vidtagits inför övertagandet.

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket och Socialstyrelsen har tillsammans skickat ut ett informationsbrev till berörda myndigheter, laboratorier och branschorganisationer om att ansvaret för information och rådgivning för enskilda dricksvattenanläggningar den 1 januari 2014 flyttas från Socialstyrelsen till Livsmedelsverket. Socialstyrelsens allmänna råd (SOSFS 2003:17) om försiktighetsmått för dricksvatten upphävdes den 31 december 2013 och ersattes av Livsmedelsverkets råd om enskild dricksvattenförsörjning. Riktvärdena kommer tills vidare att vara desamma som i Socialstyrelsens allmänna råd. Informationen på Livsmedelsverkets webbplats om egen brunn har uppdaterats. Frågor från laboratorier och enskilda konsumenter besvaras via Livsmedelsverkets upplysningstjänst. Genom ett särskilt kategorival kommer verket att kunna mäta antalet frågor som kommer till Livsmedelsverket per telefon eller via webbformulär.





*Verksamhetsprocess:*

## ***Bedriva uppdragsverksamhet***

I enlighet med avgiftsförordningen (1992:191) medges Livsmedelsverket bedriva viss uppdragsverksamhet och tjänsteexport med möjlighet att ta ut avgift för olika tjänster om de är av ringa omfattning. Inom ramen för detta säljer verket bland annat följande tjänster: kompetensprovningar, livsmedelsanalyser och undersökningar, referensmaterial, inspektioner på uppdrag av Swedac med mera. Uppdragsverksamheten redovisas endast i ekonomiska termer.

#### Bedriva uppdragsverksamhet; intäkter och kostnader (tkr)<sup>1</sup>

	2011	2012	2013
Intäkter utöver anslag	11 041	13 341	14 371
Kostnader	10 899	14 397	13 716
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	2,3	3,0	32,8
Antal årsarbetskrafter	10	14	12

## Kompetensprovningar

Livsmedelsverket har under åren byggt upp en omfattande verksamhet med mikrobiologiska kompetensprovningar, som genomförs som stöd till laboratoriers kvalitetssäkring. Laboratorier med ackrediterade analyser har krav på sig att delta i kompetensprovningar. Livsmedelsverket skickar egenproducerat, homogent testmaterial för dricksvatten- respektive livsmedelsanalyser till de laboratorier som deltar i kompetensprovningen. Laboratorierna analyserar testmaterialet och återrapporterar resultatet. Efter genomförd testomgång utvärderar Livsmedelsverket resultatet och återkopplar till laboratorierna. Verket kompetensprovningar presenteras i en internationell databas (EPTIS). Information om verksamheten sprids till potentiella kunder även på internationella konferenser och kurser. Deltagarna kommer från många länder, även utanför EU, men Norden dominerar.

#### Laboratorier som deltagit i mikrobiologiska kompetensprovningar vid två dricksvatten och tre livsmedelsomgångar per år 2011-2013

	2011	2012	2013	Totalt
Totalt antal	870	795	798	2 463
Utanför EU och Norden	106	102	96	304
- varav utanför Europa	74	53	65	192



## Nationellt godkännande av bekämpningsmedel

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket bistår Kemikalieinspektionen med att bedöma resthalter av bekämpningsmedel i ärenden om nationellt godkännande av bekämpningsmedel.

### Uppdrag

### Prestationer

I början av december 2013 hade Kemikalieinspektionen skickat 41 nationella ärenden till Livsmedelsverket för prövning. Av dessa rörde 38 rester i livsmedel av växtskyddsmedel och tre rester av biocidprodukter. Under året avslutades 52 ärenden, varav två rörde biocidprodukter. På grund av omorganisation och nyanställningar på Kemikalieinspektionen har något färre ärenden handlagts där 2013 jämfört med tidigare år. Detta har även påverkat omfattningen av Livsmedelsverkets arbete under året.

Inom EU pågår utvärdering för att godkänna aktiva substanser och omregistrera tidigare godkända substanser i växtskyddsmedel. Sverige är rapportör för flera substanser med Kemikalieinspektionen som huvudansvarig. Livsmedelsverket har på uppdrag från Kemikalieinspektionen utvärderat data och skrivit utkast till rapporter för tre substanser, lambda-cyhalotrin, metsulfuronmetyl och sulfosulfuron som har skickats till Efsa och andra medlemsstater för kommentarer. Verket har också utvärderat bekräftande data som har begärts för substansen isoxaben.

## Långsiktigt kunskapsuppbyggande på vetenskaplig grund

### Uppdrag

### Prestationer

Livsmedelsverket bedriver undersökningar av livsmedel och matvaror samt utför analyser, utvecklar metoder och utför risk- och nyttovärderingar på livsmedelsområdet.

Det vetenskapliga och kunskapsuppbyggande arbetet är en nödvändig grund för Livsmedelsverkets förmåga att utföra sitt uppdrag med hög effektivitet i dag och på lång sikt. Nedan presenteras ett urval av 2013 års insatser.

### **Efsa**

Livsmedelsverket är Sveriges kontaktmyndighet till Efsa och ansvarar för samordningen med övriga berörda svenska myndigheter. Under året har medarbetare vid Livsmedelsverket medverkat i cirka 120 vetenskapliga utlåtanden inom områdena genmodifierade organismer, modernisering av köttkontrollen, aromämnen och växtbaserade preparat av typen kosttillskott. Livsmedelsverket har deltagit med personlig expert i Efsas panel för biologiska faror (Biohaz), där bland annat åtta yttranden har producerats under 2013. De flesta är riskvärderingsunderlag relaterade till kommissionens arbete med att modernisera köttkontrollen. Vidare har verket två medarbetare i panelen som arbetar med material i kontakt med livsmedel, enzymer, aromer och processhjälpmedel (CEF). Sverige har varit rapportör för fyra utvärderingar av aromämnesgrupper och för sju utvärderingar av ämnen i material i kontakt med livsmedel, varav fem godkändes under året.

Livsmedelsverket har haft ett fem månader långt samarbete med Efsa, där en medarbetare har arbetat som national expert fram till mars 2013. Samarbetet har i huvudsak gällt utveckling av Efsas metoder för att bedöma exponering för kemikalier i livsmedel.

### **Biomonitorering**

Livsmedelsverket har under året varit aktivt inom biomonitoreringsområdet och analyserat livsmedelsanknutna ämnen i prover från människa i blod, urin och bröstmjölk. Området är under utveckling och har fått ett viktigt tillskott av externa medel från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap och Naturvårdsverket. I anslutning till Livsmedelsverkets matvaneundersökning Riksmaten 2011–2012 har cirka 300 svenskar även lämnat biologiska prover för analys av både näringsämnen och hälsovådliga ämnen i blod och urin.

### **Antibiotikaresistenta bakterier i råvatten**

En mikrobiologisk undersökning, som Livsmedelsverket och Statens veterinärmedicinska anstalt har genomfört, visar att *E. coli*-bakterier som är motståndskraftiga mot flera antibiotika förekommer i råvatten vid svenska vattenverk. Undersökningen är en del i ett kunskapsuppbyggande projekt om så kallade ESBL-bildande *E. coli*-bakterier från olika provtyper (människa, djur, livsmedel och miljö).

### **Mikrobiologiska dricksvattenrisker**

I två nya rapporter har Livsmedelsverket sammanställt en nulägesbild av mikrobiologiska dricksvattenrisker i svensk dricksvattenför-

sörjning och en översikt av kunskapsbehovet när det gäller mikrobiologiska dricksvattenrisker. Rapporterna används som underlag i fortsatta studier av vilka skadliga mikroorganismer som finns i vattnet, varifrån de kommer och hur många som blir sjuka av dricksvatten.

### *Grönsakernas tio-i-topp*

Livsmedelsverket har analyserat näringsinnehållet i de populäraste grönsakerna. Gröna blad, som spenat, mâché-sallat, mangold och nässlor följt av gröna bönor (haricot verts) och broccoli, visade sig vara verkliga ”näringsbomber”. En portion (50 gram) av färsk spenat, till exempel babyspenat, innehåller flera dagars behov av vitamin K och upp till 50 procent av det rekommenderade dagliga intaget av folat, kalium, magnesium, selen, vitamin A, C och B<sub>6</sub>.

### *Tungmetaller i livsmedel*

Halten kadmium i hushållsvetemjöl har varit i stort sett konstant under perioden 1983–2009. Medelhalten ligger på 0,026 mg/kg. Andra undersökningar av kadmium i spannmål har som regel gjorts på hela kornet, inklusive kli och grodd, vilket gör att kadmiumhalten blir högre. Riskvärderingar gjorda av bland annat Efsa har visat att kadmiumexponeringen i Europa behöver sänkas på befolkningsnivå. Vetemjöl står för cirka en fjärdedel av det totala intaget av kadmium, så halten i vetemjöl är därför viktig.

## Kompetensförsörjning

Enligt förordningen (2000:605) om årsredovisning och budgetunderlag ska Livsmedelsverket redovisa vilka åtgärder som har vidtagits för att säkerställa att kompetens finns för att fullgöra de uppgifter som framgår av verkets instruktion och vad regeringen har angett i regleringsbrev eller annat beslut. I redovisningen ska en bedömning ingå av hur de vidtagna åtgärderna sammantaget har bidragit till fullgörandet av dessa uppgifter.

Livsmedelsverkets övergripande mål för kompetensförsörjningen är att verket möter behovet av kompetensförstärkning och kompetensväxling på ett för verksamheten relevant sätt. Att Livsmedelsverket fortsatt är en hälsofrämjande arbetsplats med god arbetsmiljö, attraktiva anställningsvillkor och att kompetensen utnyttjas effektivt.

Antalet pensionsavgångar vid Livsmedelsverket har planat ut och trenden är att fler väljer att arbeta längre än till 65 års ålder, vilket ger en flexibel spridning av avslut och kompetensöverföring. Avdelningarna har i sina konsekvensanalyser inför de neddragningar som Livsmedelsverket genomför och kommer att genomföra noga analyserat de kommande pensionsavgångarna och planerat för hur kompetensöverföring ska kunna ske, så att Livsmedelsverkets kompetens består och utvecklas för att möta framtida krav.

Personalens genomsnittsålder 2013 var 48,8 år (48,4 år 2012, 49,2 år 2011 och 49,0 år 2010).

Livsmedelsverkets kompetensförsörjning säkerställs genom följande processer:

- *Rekrytering*, som säkrar att upprättade kravprofiler är ändamålsenliga och fylls med medarbetare som delar Livsmedelsverkets värderingar och har den kompetens som krävs i dag och i framtiden. Under året rekryterades 22 medarbetare. Personalomsättningen var 6,5 procent (8,7 procent 2012, 6,1 procent 2011 och 7,7 procent 2010).
- *Lönebildning*, som på ett tydligt och transparent sätt beskriver för varje medarbetare hur prestationer belönas och på ett konkurrenskraftigt sätt attraherar de målgrupper som behöver rekryteras.
- *Kompetensutveckling*, som på ett strukturerat sätt ger förutsättningar för att kompetensen i organisationen utvecklas på ett sätt som möter kraven i den strategiska planen på kort och lång sikt. I den ingår även att på ett strukturerat sätt säkra kompetensöverföring vid generationsskiften.
- *Arbetsmiljö och arbetsrehabilitering*, som systematiskt ger förutsättningar för en god och säker arbetsmiljö.
- *Friskvård och hälsa*, som främjar och stimulerar individuellt ansvarstagande för den egna friskvården och motion. På verket finns hälsoinspiratörer, som fungerar som stöd till cheferna för att inspirera till ett aktivt och hälsosamt levnadssätt. Det finns en mycket aktiv idrottsförening och konstförening, som bidrar till den kultur och anda som präglar Livsmedelsverket.

Genom att ständigt förbättra dessa processer i samarbete med chefer och de fackliga organisationerna ökar Livsmedelsverkets förmåga att attrahera och behålla rätt kompetens. Under 2013 har ett parts-gemensamt arbete pågått för att förtydliga och förbättra Livsmedelsverkets arbete med sin lokala samverkan.

Arbetet att införa ”lean” som verktyg för att på ett strukturerat sätt arbeta med ständiga förbättringar och utveckla alla medarbetares förmåga att bidra till verksamhetsförbättringar har fortsatt under 2013. En grund för förbättringsverktyget är att det finns väl fungerande arbetsgrupper med goda organisatoriska förutsättningar och tydliga uppdrag som medarbetarna känner delaktighet i. Livsmedelsverket har valt metoden ”Effektiva team”. Metoden bygger på att gruppernas kunskap om den egna utvecklingen ökar. Tillsammans med ”Effektiva team”-coacher gör grupperna en handlingsplan som syftar till att öka deras mognad och därmed effektivitet. Detta arbete har fortsatt under 2013 och teamledarnas roll har utvecklats.

#### Sjukfrånvaro (%)

Resultatområde	2011	2012	2013
Totalt <sup>1</sup>	4,2	4,6	3,5
- kvinnor	4,3	4,6	4,0
- män	4,0	4,6	2,7
Upp till 29 år (totalt)	4,5	3,6	1,4
30–49 år (totalt)	2,2	3,9	3,0
50 år– (totalt)	5,8	5,3	4,0
Andel långtidssjukskrivna >60 dagar	55,3	54,7	43,5

<sup>1</sup> Inklusive sjukfrånvaro uttagen som flexledighet eller semester

# Ekonomisk analys

## Ekonomisk översikt

Under 2013 omsatte Livsmedelsverket 489,0 miljoner kronor, vilket är en ökning med 8,1 miljoner kronor jämfört med 2012. Verksamheten finansieras till 59 procent av anslag, 26 procent av avgifter och 15 procent av bidrag. Anslaget består av två anslagsposter, anslagspost 1 som avser ramanslaget för Livsmedelsverket och anslagspost 2 som avser nedsättning av slakteriavgifter. Bidragens andel av omsättningen ökade med två procentenheter, medan anslag och avgifter minskade med en procentenhet vardera jämfört med 2012. En ökande andel bidrag är en utveckling som har pågått under flera år. Med en växande andel bidragsfinansiering för projekt inom skilda områden som sträcker sig över ett eller några år, förändras förutsättningarna för verkets styrning, så att kraven på flexibilitet och förändringsförmåga ökar. Samtidigt som bidragens omfattning har ökat, har inte pris- och löneomräkning av anslaget motsvarat den verkliga kostnadsökningen i samhället. Detta har medfört att vissa delar av verksamheten har haft behov av att minska i omfattning, samtidigt som andra delar har behövt öka. De ökade kraven på styrning för ökad anpassningsförmåga i verksamheten blir därmed tydliga.

Verksamhetens kostnader för 2013 uppgick till 487,6 miljoner kronor jämfört med 475,5 miljoner kronor 2012. Detta motsvarar en ökning med 3 procent och beror på att verksamheten har vuxit genom ökande bidragsintäkter. Årets kapitalförändring var 1,5 miljoner kronor jämfört med 5,4 miljoner 2012. Överskottet härrör från den avgiftsfinansierade kontrollen av livsmedelsanläggningar. Av anslagsredovisningen framgår att förbrukningen av anslagsmedel för anslagsposterna 1 och 2 var 289,1 miljoner kronor, att jämföra med disponibla anslagsmedel om 296,0 miljoner kronor. Detta innebär att tilldelade anslagsmedel underskreds med 6,9 miljoner kronor. Hela beloppet härrör från anslagspost 1, eftersom tilldelade medel inom ramen för anslagspost 2 har förbrukats i sin helhet. Underskrivandets storlek överskrider gränsen för möjligt anslagssparande, vilket innebär att Livsmedelsverket återbetalar delar av anslagsmedlen.

## Personal

Personalkostnaderna ökade med 1,3 miljoner kronor, vilket motsvarar mindre än en procent, till 353,7 miljoner kronor 2013. Ökningen är därmed mindre än utfallet i lönerrevisionen, som uppgick till 2,7 procent i genomsnitt. Livsmedelsverkets årsarbetskrafter under året

var 508, vilket är en ökning med 5 jämfört med 2012. Anledningen till att personalkostnaderna inte har ökat i motsvarande omfattning som utfallet i lönerrevisionen och antalet årsarbetskrafter är att andra poster, som återfinns inom ramen för personalkostnaderna, har minskat. Den största minskningen ligger i kostnaderna för kurs- och konferensavgifter, som har minskat med 2,1 miljoner kronor jämfört med 2012.

## Övrigt

Lokalkostnaderna ökade 2013 med 1,2 miljoner kronor till 22,9 miljoner kronor. Ökningen motsvarar 6 procent och förklaras av hyreshöjningar respektive ökade kostnader för elektricitet. Driftskostnaderna ökade under året med 11,2 miljoner kronor, vilket motsvarar 13 procent. Ökningen förklaras bland annat av köp av tjänster inom ramen för de samarbeten med andra myndigheter som genomförts med finansiering från de statliga bidrag som Livsmedelsverket har tilldelats. En annan del av förklaringen är ökade köp av tjänster som belastar anslagsmedlen och som kan kopplas samman med att köpta tjänster till viss del har använts istället för att anställa personal, som en följd av det ökade behovet av flexibilitet i verksamheten. Avskrivningarna minskade med 12 procent (1,5 miljoner kronor) jämfört med föregående år. Förklaringen till att avskrivningarna har minskat är att återinvesteringsstakten inte är jämnt fördelad över åren, främst vad gäller Livsmedelsverkets laboratorieverksamhet, där några större investeringar har skrivits av men fortfarande är i drift.

# Noter till resultatredovisningen

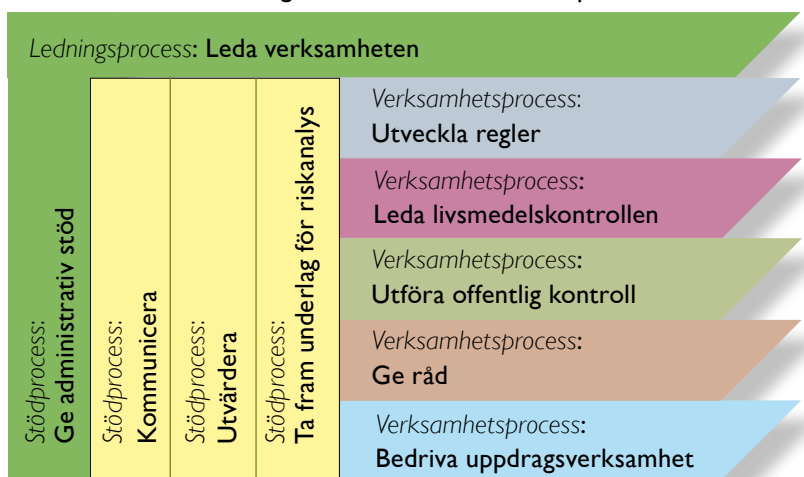
Alla resultat är kvalitetssäkrade genom att de är dokumenterade och spårbara.

## Ny processorienterad redovisningsstruktur från och med 2013

Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäkt- och kostnadsredovisningen för 2013 för verksamhetsprocesserna inte kan jämföras med 2012 och 2011.

De tidigare verksamhetsgrenarna – maten är säker, livsmedelshandlingen är redlig och matvanorna är bra, har bedömts vara för övergripande och avse effekter som många aktörer i samhället bidrar till, inte bara Livsmedelsverket. De nya verksamhetsprocesserna fokuserar Livsmedelsverkets verksamhet och verkets bidrag till att nå säkra och redliga livsmedel och bra matvanor.

Livsmedelsverkets lednings-, verksamhets- och stödprocesser



## Intäkt- och kostnadsredovisning per verksamhetsprocess

Samtliga tabeller för intäkter och kostnader redovisas i rörliga priser. Inledningsvis presenteras en sammanfattande tabell över verksamhetens kostnader och intäkter 2011–2013 uppdelad per verksamhets-



process, där summan av kostnader och intäkter samt anslagsfinansiering är i enlighet med resultaträkningen i den finansiella delen.

I resultatredovisningen fördelas samtliga intäkter utöver anslag och kostnader på verkets följande processer:

- Utveckla regler
- Leda livsmedelskontrollen
- Utföra offentlig kontroll
- Ge råd
- Bedriva uppdragsverksamhet

Livsmedelsverkets lönekostnader har fördelats på de olika verksamhetsprocesserna med hjälp av tidrapportering. De anställda rapporterar veckovis hur deras arbetstid fördelas på aktivitetskoder knutna till verksamhetsprocesserna. Rapporteringen följs kontinuerligt upp under året. Verkets processer för ”Leda verksamheten” och ”Ge administrativt stöd”, vilka utgör overhead, har fördelats kontinuerligt under året på respektive verksamhetsprocess. För att beräkna den så kallade overheadkostnaden har olika fördelningsnycklar använts. Processerna ”Kommunicera”, ”Utvärdera” och ”Ta fram underlag för riskanalys” har fördelats efter årets slut genom att ansvarig chef har bedömt hur stor andel som har utgjort stöd till olika verksamhetsprocesser.

## Redovisning av antal årsarbetskrafter per verksamhetsprocess

Antalet årsarbetskrafter per verksamhetsprocess har beräknats med utgångspunkt i tidrapporteringen. Processerna ”Kommunicera”, ”Utvärdera” och ”Ta fram underlag för riskanalys” har fördelats efter årets slut genom att ansvarig chef har bedömt hur stor andel av den tidredovisade arbetstiden som har utgjort stöd till olika verksamhetsprocesser. Den arbetstid som har redovisats på processerna ”Leda verksamheten” och ”Ge administrativt stöd” har fördelats proportionellt beroende på verksamhetsprocessernas inbördes storlek.

## Beräkning av produktivitet och styckkostnad

För att beräkna produktivitet och styckkostnad har kostnaderna uppräknats till 2013 års penningvärde. Detta innebär att resultatet skiljer sig något från tidigare årsredovisningar, eftersom basåret alltid är det senaste verksamhetsåret. Livsmedelsverket har använt ett eget prisindex, som är baserat på verkets kostnadsutveckling 2011–2013 för löner, lokaler och ett urval av verkets tjänster och varor. De olika indexen är viktade utifrån kostnadsslagets andel av de totala kostnaderna för basåret 2000. Följande kostnadsindex har beräknats:

2011	0,9343
2012	0,9932
2013	1,0000

# Avgiftsområden

## Ekonomiskt resultat 2013 för Livsmedelsverkets avgiftsområden

### Avgiftsområden (tkr)

Verksamhet	Ack. över-/underskott t o m 2011	Över-/underskott 2012	Intäkter 2013	Kostnader 2013	Tillförda anslagsmedel	Resultat 2013	Utgående ack. över-/underskott
<b>Offentligrättslig verksamhet</b>							
Gränskontroll	1 365	387	9 687	9 735		-48	1 704
Myndighetsärenden	604	225	646	592		54	883
Kontroll av livsmedelsanläggningar	9 948	7 634	74 438 <sup>1</sup>	174 588	102 000 <sup>2</sup>	1 850	19 432
Restsubstanskontroll <sup>3</sup>	-839	-1 282	14 515	14 801		-286	-2 407
Bekämpningsmedelskontroll <sup>4</sup>	4 458	22	8 815	9 551		-736	3 744
Kontaminantkontroll <sup>5</sup>			599	644		-45	-45
Dioxinkontroll <sup>6</sup>	958	-496	858	647		211	673
<b>Summa</b>	<b>16 494</b>	<b>6 490</b>	<b>109 558</b>	<b>210 558</b>	<b>102 000</b>	<b>1 000</b>	<b>23 984</b>
Uppdragsverksamhet <sup>6</sup>	2 084	-535	10 168	10 580		-412	1 137
Tjänsteexport	1 144	-521	4 203	3 136		1 067	1 690
<b>Totalt avg.finansierad verksamhet</b>	<b>19 722</b>	<b>5 434</b>	<b>123 929</b>	<b>224 274</b>	<b>102 000</b>	<b>1 655</b>	<b>26 811</b>

<sup>1</sup> Avgifterna som företagen betalade 2013 nedsattes med 101 729 tkr av de anslagna 102 000 tkr (övriga 271 tkr har reducerat kostnaderna).

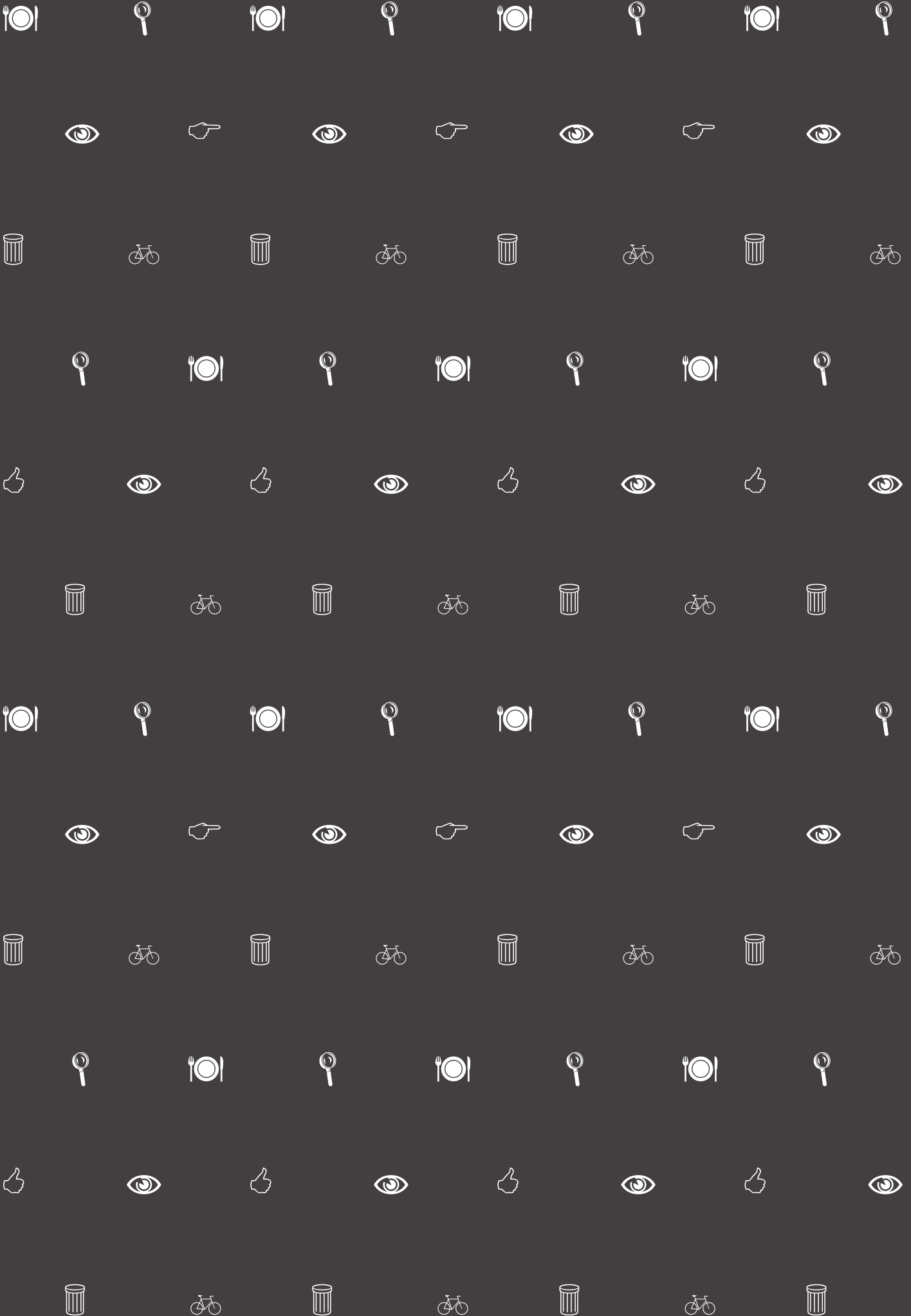
<sup>2</sup> Livsmedelsverket har i enlighet med regleringsbrevet använt 102 000 tkr av anslagsmedel för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen vid slakteri- och vilthanteringsanläggningar. Se även not 23 i den finansiella delen.

<sup>3</sup> Avgiftsområdet har från och med 2013 bytt benämning och hette tidigare "Animaliekontroll".

<sup>4</sup> Avgiftsområdet har från och med 2013 bytt benämning och hette tidigare "Vegetabiliekontroll".

<sup>5</sup> Från och med 2013 har avgiftsområdet "Dioxinkontroll" delats upp i "Kontroll av kontaminanter exklusive dioxiner" och "Dioxinkontroll".

<sup>6</sup> Under uppdragsverksamhet redovisades tidigare en del av det som nu klassificerats som "Tjänsteexport". Från och med 2013 redovisas detta under rubriken "Tjänsteexport".



# Finansiell redovisning



# Tilläggsupplysningar

Alla belopp redovisas i tusentals kronor (tkr) om inget annat anges.

## Redovisningsprinciper

### *Tillämpade redovisningsprinciper*

Livsmedelsverkets redovisning följer god redovisningssed.

Till årsredovisningen tillämpas följande förordningar och föreskrifter:

- Förordning om årsredovisning och budgetunderlag (2000:605)
- Förordning om myndigheters bokföring (2000:606)
- ESV:s föreskrifter och allmänna råd till ovanstående

Beloppsgräns för bokning av periodavgränsningsposter har fastställts till 25 tkr.

### *Kostnadmässig anslagsavräkning*

Semesterdagar som har intjänats före år 2009 avräknas fr o m 2009 anslaget först vid uttaget enligt övergångsbestämmelsen till 16 § anslagsförordningen.

## Värderingsprinciper

### *Omsättningstillgångar*

Fordringar har tagits upp till de belopp varmed de beräknas inflyta. Övriga omsättningstillgångar har värderats till anskaffningsvärde alternativt verkligt värde, om detta är lägre än anskaffningsvärdet, om inte annat anges i not.

Lagret värderas till ett vägt genomsnittligt inköpspris.

### *Immateriella anläggningstillgångar*

För att utgifter för egenutveckling ska aktiveras som anläggningstillgång krävs att den har ett sammanlagt värde om minst 300 tkr och en ekonomisk livslängd på minst tre år. För anskaffade rättigheter gäller samma regler för anskaffningsvärde och ekonomisk livslängd som för materiella anläggningstillgångar.

### *Materiella anläggningstillgångar*

Som anläggningstillgångar redovisas maskiner och inventarier som har ett anskaffningsvärde om minst 25 tkr och en beräknad ekonomisk livslängd som uppgår till minst tre år. Objekt som utgör en fungerande enhet och vars sammanlagda anskaffningsvärde uppgår till 25 tkr klassificeras också som anläggningstillgångar. Avskrivning sker från månaden efter den månad tillgången tas i bruk.

### Tillämpade avskrivningstider

Laboratorieutrustning	3 år
Möbler, fordon och övrig utrustning	5 år
Immateriella anläggningstillgångar	5 år
Beredskapslager	15 år

Persondatorer direktavskrivs, eftersom livslängden beräknas underskrida tre år och/eller anskaffningsvärdet underskrider 25 tkr.

Om det är uppenbart att en anläggningstillgång har en ekonomisk livslängd som överstiger fem år beslutas avskrivningstiden för den tillgången särskilt.

## Redovisning av anställdas sjukfrånvaro

Uppgifter om sjukfrånvaron återfinns på sidan 71 i resultatredovisningen.

## Ersättningar och andra förmåner

Namn	Period	Ersättning (kr)	Råds- och styrelseuppdrag i andra myndigheter och aktieföretag
<b>Insynsråd (ledamöter/suppleanter)</b>			
Inger Andersson Generaldirektör	1301–1308	–	Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) S:t Eriks ögonsjukhus
Johan Antti	1301–1312	6 000	Sveriges geologiska undersökning (SGU) Jordbruksverkets nationella råd för djurskyddskontroll
Åsa Coenraads	1301–1312	3 000	–
Margareta Frost	1301–1312	7 500	Jordbruksverkets samverkansgrupp för konsumentfrågor
Yvonne Gustafsson	1301–1312	6 000	Mittuniversitetet Folkhälsainstitutet Expertgruppen för studier i offentlig ekonomi Exportkreditnämnden
Klas Hesselman	1301–1312	6 000	SP Process Development AB Ideella föreningen Livsmedel i Väst
Gunilla Jarlbro	1301–1312	4 500	Folkhälsainstitutet
Jacob Johnson	1301–1312	3 000	Riksrevisionens parlamentariska råd Budgetprocesskommittén
Stig Orustfjord Generaldirektör	1309–1312	–	–
Agneta Åkesson	1301–1312	24 590	NNR5 mm
<b>Ledande befattningshavare</b>			
Inger Andersson Generaldirektör	1301–1308	948 232	
Stig Orustfjord Generaldirektör	1309–1312	394 680	

# Resultaträkning

	Not	2013	2012
<b>Verksamhetens intäkter</b>			
Intäkter av anslag	1	287 653	287 464
Intäkter av avgifter och andra ersättningar	2	129 375	131 559
Intäkter av bidrag	3	71 100	60 540
Finansiella intäkter	4	<u>992</u>	<u>1 323</u>
<b>Summa</b>		<b>489 120</b>	<b>480 886</b>
<b>Verksamhetens kostnader</b>			
Kostnader för personal	5	-353 655	-352 390
Kostnader för lokaler		-22 874	-21 658
Övriga driftskostnader	6	-99 381	-88 163
Finansiella kostnader	7	-412	-570
Avskrivningar och nedskrivningar		<u>-11 239</u>	<u>-12 734</u>
<b>Summa</b>		<b>-487 561</b>	<b>-475 515</b>
<b>Verksamhetsutfall</b>		<b>1 559</b>	<b>5 371</b>
<b>Uppbördsverksamhet</b>			
Intäkter av avgifter m m som inte disponeras	1	-259	0
Medel som tillförts statsbudgeten från uppbördsverksamheten		<u>259</u>	<u>0</u>
<b>Summa</b>		<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Transfereringar</b>			
Medel som erhållits från statsbudgeten för finansiering av bidrag	1	345	335
Medel som erhållits från myndigheter för finansiering av bidrag		0	400
Lämnade bidrag	8	<u>-345</u>	<u>-735</u>
<b>Summa</b>		<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Årets kapitalförändring</b>	<b>9</b>	<b>1 559</b>	<b>5 371</b>



# Balansräkning

	Not	31 dec 2013	31 dec 2012
<b>TILLGÅNGAR</b>			
<b>Immateriella anläggningstillgångar</b>			
Balanserade utgifter för utveckling	10	15 426	19 328
Rättigheter och andra immateriella anläggningstillgångar	11	<u>1 177</u>	<u>1 207</u>
<b>Summa immateriella anläggningstillgångar</b>		<b>16 603</b>	<b>20 535</b>
<b>Materiella anläggningstillgångar</b>			
Maskiner, inventarier, installationer m.m.	12	7 047	10 547
Beredskapstillgångar	13	<u>9 636</u>	<u>10 614</u>
<b>Summa materiella anläggningstillgångar</b>		<b>16 683</b>	<b>21 161</b>
<b>Varulager</b>			
Varulager	14	<u>1 570</u>	<u>1 995</u>
<b>Summa varulager</b>		<b>1 570</b>	<b>1 995</b>
<b>Fordringar</b>			
Kundfordringar		10 899	3 698
Fordringar hos andra myndigheter	15	10 691	9 021
Övriga fordringar		<u>0</u>	<u>20</u>
<b>Summa fordringar</b>		<b>21 590</b>	<b>12 739</b>
<b>Periodavgränsningsposter</b>			
Förutbetalda kostnader		6 641	6 748
Upplupna bidragsintäkter		2 222	2 690
Övriga upplupna intäkter		<u>3 034</u>	<u>3 778</u>
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>	16	<b>11 897</b>	<b>13 216</b>
<b>Avräkning med statsverket</b>			
Avräkning med statsverket	17	<u>-1 456</u>	<u>5 207</u>
<b>Summa avräkning med statsverket</b>		<b>-1 456</b>	<b>5 207</b>
<b>Kassa och bank</b>			
Behållning räntekonto i Riksgäldskontoret		90 338	88 784
<b>Summa kassa och bank</b>		<b>90 338</b>	<b>88 784</b>
<b>SUMMA TILLGÅNGAR</b>		<b>157 225</b>	<b>163 637</b>
<b>KAPITAL OCH SKULDER</b>			
<b>Myndighetskapital</b>			
Balanserad kapitalförändring	18	25 423	20 052
Kapitalförändring enligt resultaträkningen		<u>1 559</u>	<u>5 371</u>
<b>Summa myndighetskapital</b>		<b>26 982</b>	<b>25 423</b>
<b>Avsättningar</b>			
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	19	3 694	2 214
Övriga avsättningar	20	<u>1 045</u>	<u>597</u>
<b>Summa avsättningar</b>		<b>4 739</b>	<b>2 811</b>
<b>Skulder m. m.</b>			
Lån i Riksgäldskontoret	21	21 565	29 259
Skulder till andra myndigheter		14 947	11 276
Leverantörsskulder		21 001	19 370
Övriga skulder		12 195	7 179
Förskott från uppdragsgivare och kunder		<u>0</u>	<u>15</u>
<b>Summa skulder m.m.</b>		<b>69 708</b>	<b>67 099</b>
<b>Periodavgränsningsposter</b>			
Upplupna kostnader		41 160	40 125
Oförbrukade bidrag		13 368	26 429
Övriga förutbetalda intäkter		<u>1 268</u>	<u>1 750</u>
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>	22	<b>55 796</b>	<b>68 304</b>
<b>SUMMA KAPITAL OCH SKULDER</b>		<b>157 225</b>	<b>163 637</b>
<b>ANSVARSFÖRBINDELSER</b>			
Övriga ansvarsförbindelser			

# Anslagsredovisning

## Redovisning mot anslag

Anslag (ramanslag)	Not	Ingående överförings- belopp	Årets till- delning enl. regl. brev	Omdispon. anslags- belopp	Indrag- ning	Totalt disponibelt belopp	Utgifter	Utgående överförings- belopp
<b>Utgiftsområde 23 Areella näringar, landsbygd och livsmedel</b>								
<b>I:15 Livsmedelsverket</b>								
ap 1 Livsmedelsverket	23	1 603	192 403	0	0	194 006	-187 070	6 936
ap 2 Nedsättning av slakteriavg.23		0	102 000	0	0	102 000	-102 000	0
<b>Summa</b>		<b>1 603</b>	<b>294 403</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>296 006</b>	<b>-289 070<sup>1</sup></b>	<b>6 936</b>

<sup>1</sup> Avstämning mot intäkter av anslag, se not 1

# Noter

	2013	2012
--	------	------

## Not 1 Intäkter av anslag

Intäkter av anslag	287 653	287 464
Anslagsmedel som transfereras	345	335
Minskning av semesterlöneskuld intjänad före 2009	1 072	1 457
Kostnad enligt Anslagsredovisningen	289 070	289 256

## Uppbördsverksamhet

Intäkter av avgifter m.m. som inte disponeras av myndigheten	259	–
Medel som tillförts statsbudgeten från uppbördsverksamhet	<u>-259</u>	–
	0	–

Summa "Intäkter av anslag" skiljer sig från summa "Utgifter" på anslaget Uo 23 01:15. Skillnaden beror på minskning av semesterlöneskuld som intjänats före 2009 och på anslagsmedel som transfereras. Minskning av semesterlöneskulden som har intjänats före 2009 har belastat anslaget Uo 23 01:15, men inte bokförts i resultaträkningen.

Intäkter i uppbördsverksamheten avser ekonomiskt bidrag från EU till ett samordnat övervakningsprogram för förekomst av *Listeria monocytogenes* i vissa ättfärdiga livsmedel, vilket ska genomföras i medlemsstaterna. Medlen disponeras inte av Livsmedelsverket, utan har levererats till inkomsttitel.

## Not 2 Intäkter av avgifter och andra ersättningar

Intäkter av avgifter enligt 4 § avgiftsförordningen	5 319	4 966
Offentligrättsliga avgiftsintäkter	108 511	110 897
Uppdragsverksamhet och övrigt	<u>15 545</u>	<u>15 696</u>
	129 375	131 559

## Not 3 Intäkter av bidrag

Bidrag från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB)	41 389	37 021
Bidrag från Jordbruksverket	14 324	11 000
Bidrag från Skolverket	3 000	2 000

Bidrag från EU:

– Nordiska ministerrådet	122	2 831
– Efsa	218	537
– EU FP7	142	331
– EU/EuroFIR	27	–
– EU/ENHR II	<u>81</u>	–
Summa bidrag från EU	590	3 699

Bidrag från övriga	<u>11 797</u>	<u>6 820</u>
	71 100	60 540

## Not 4 Finansiella intäkter

Ränta på räntekonto i Riksgälden	854	969
Övriga finansiella intäkter	<u>138</u>	<u>354</u>
	992	1 323

## Not 5 Kostnader för personal

Löner och andra skattepliktiga kostnadsersättn.	-232 063	-231 753
Arbetsgivaravg., premier och pensioner m.m.	-110 849	-107 892
Övriga personalkostnader	<u>-10 743</u>	<u>-12 745</u>
	-353 655	-352 390

## Not 6 Övriga driftskostnader

Köp av forskningsuppdrag (laboratorieanalyser, forskningsuppdrag, provtagning m.m.)	-22 554	-23 158
Övriga driftskostnader	<u>-76 827</u>	<u>-65 005</u>
	-99 381	-88 163

## Not 7 Finansiella kostnader

Ränta på lån i Riksgälden	-272	-348
Övriga finansiella kostnader	<u>-140</u>	<u>-222</u>
	-412	-570

	2013	2012
--	------	------

## Not 8 Transfereringar

Lämnade bidrag:		
Swedish Standards Institute (SIS)	-345	335
Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) – samverkansprojekt MSB	<u>0</u>	<u>-400</u>
	-345	-735

## Not 9 Årets kapitalförändring

Resultat avgiftsfinansierad verksamhet	1 655	5 434
Underskott bidragsverksamhet	<u>-96</u>	<u>-63</u>
	1 559	5 371

	31 dec 2013	31 dec 2012
--	-------------	-------------

## Not 10 Balanserade utgifter för utveckling

Ingående anskaffningsvärde	41 468	36 045
Årets anskaffade immateriella anläggningstillgångar	1 119	5 590
Årets utrangeringar - ack. anskaffningsvärde	<u>-27</u>	<u>-167</u>
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>42 560</b>	<b>41 468</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-22 140	-17 645
Årets avskrivningar	-5 021	-4 495
Årets utrangeringar - ack. avskrivning	<u>27</u>	<u>–</u>
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-27 134</b>	<b>-22 140</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>15 426</b>	<b>19 328</b>

## Not 11 Rättigheter och andra immateriella anläggningstillgångar

Ingående anskaffningsvärde	3 524	2 600
Årets anskaffade rättigheter	250	975
Årets utrangeringar - ack. anskaffningsvärde	<u>-114</u>	<u>-51</u>
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>3 660</b>	<b>3 524</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-2 317	-2 066
Årets avskrivningar	-280	-302
Årets utrangeringar - ack. avskrivning	<u>114</u>	<u>51</u>
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-2 483</b>	<b>-2 317</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>1 177</b>	<b>1 207</b>

## Not 12 Maskiner, inventarier, installationer m.m.

Ingående anskaffningsvärde	79 774	76 844
Årets anskaffningar	1 749	4 478
Årets utrangeringar - ack. anskaffningsvärde	<u>-5 703</u>	<u>-1 548</u>
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>75 820</b>	<b>79 774</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-69 227	-63 727
Årets avskrivningar	-4 950	-6 960
Årets utrangeringar - ack. avskrivning	<u>5 404</u>	<u>1 460</u>
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-68 773</b>	<b>-69 227</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>7 047</b>	<b>10 547</b>

- varav Finansiell leasing:

Ingående anskaffningsvärde	734	1 258
Årets anskaffningar	–	–
Årets utrangeringar - ack. anskaffningsvärde	<u>-217</u>	<u>-524</u>
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>517</b>	<b>734</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-487	-754
Årets avskrivningar	-48	-169
Årets utrangeringar - ack. avskrivning	<u>119</u>	<u>436</u>
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-416</b>	<b>-487</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>101</b>	<b>247</b>

## Not 13 Beredskapstillgångar

Ingående anskaffningsvärde	14 661	14 661
Årets anskaffningar	–	–
Justering anskaffningsvärde	<u>1</u>	<u>–</u>
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>14 662</b>	<b>14 661</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-4 047	-3 070

## (forts. Noter)

	31 dec 2013	31 dec 2012
Årets avskrivningar	-979	-977
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-5 026</b>	<b>-4 047</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>9 636</b>	<b>10 614</b>
Posten består av nödvattenmateriel. Materielen är till för att stärka kommunernas vattenförsörjning i händelse av avbrott i vattenförsörjningen. Tillgången har finansierats med bidrag från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB).		
<b>Not 14 Varulager</b>		
Trycksaker i lager	405	424
Förrådsartiklar i lager	1 165	1 571
	1 570	1 995
<b>Not 15 Fordringar hos andra myndigheter</b>		
Kundfordringar hos andra myndigheter	3 640	2 417
Fordran Skatteverket avseende ingående moms	6 994	6 509
Fordran Skatteverket avseende skattekonto	57	95
	10 691	9 021
<b>Not 16 Periodavgränsningsposter</b>		
Förutbetalda kostnader:		
- hyra	4 594	4 696
- övriga	2 047	2 052
	6 641	6 748
Upplupna bidragsintäkter:		
- från statliga myndigheter	822	836
- övriga	1 400	1 854
	2 222	2 690
Övriga upplupna intäkter:		
- avgiftsintäkter, slakterier	1 934	2 181
- övriga	1 100	1 597
	3 034	3 778
Summa periodavgränsningsposter	11 897	13 216
<b>Not 17 Avräkning med statsverket</b>		
<b>Anslag i icke räntebärande flöde</b>		
Ingående balans	0	0
Redovisat mot anslag	-	-
Medel hänförliga till transfereringar m.m. som betalats till icke räntebärande flöde	-	-
Fordringar avseende anslag i icke räntebärande flöde	0	0
<b>Anslag i räntebärande flöde</b>		
Ingående balans	-1 603	-3 566
Redovisat mot anslag	289 070	289 257
Anslagsmedel som tillförts räntekonto*	-294 403	-287 294
Återbetalning av anslagsmedel	-	-
Skuld avseende anslag i räntebärande flöde	-6 936	-1 603
<b>Fordran avseende semesterlöneskuld som inte har redovisats mot anslag</b>		
Ingående balans	6 552	8 009
Årets minskning av fordran	-1 072	-1 457
Utgående balans	5 480	6 552
<b>Övriga fordringar/skulder på statens centralkonto i Riksbanken</b>		
Ingående balans	258	0
Redovisat mot inkomsttitel	-258	-
Inbetalningar i icke räntebärande flöde	258	258
Utbetalningar i icke räntebärande flöde	-	0
Betalningar hänförliga till anslag och inkomsttitlar	-258	0
Utgående balans	0	258
Summa avräkning med statsverket	-1 456	5 207
<b>Not 18 Balanserad kapitalförändring</b>		
Ingående balans	25 423	20 052
Föreg. års kapitalförändring enl. resultaträkning	1 529	5 371
Summa	26 982	25 423

	31 dec 2013	31 dec 2012
Varav:		
- avgiftsfinansierad verksamhet	26 811	25 156
- bidragsfinansierad verksamhet	171	267
<b>Totalt</b>	<b>26 982</b>	<b>25 423</b>
<b>Not 19 Avsättning för pensioner och liknande förpliktelser</b>		
Ingående avsättning	2 214	1 735
Årets pensionskostnad	649	1 752
Årets pensionsutbetalningar	831	1 273
Utgående avsättning	3 694	2 214
<b>Not 20 Övriga avsättningar</b>		
Avsättning avseende kompetensväxlings- och kompetensutvecklingsåtgärder	1 045	597
	1 045	597
<b>Not 21 Lån i Riksgäldskontoret</b>		
Avser lån för investeringar i anläggningstillgångar		
Beviljad låneram enligt regleringsbrev	28 000	29 500
Finansiell leasing	140	317
Utnyttjad låneram inklusive finansiell leasing	21 565	29 576
Ingående balans	29 259	23 265
Årets amorteringar	-7 694	-4 803
Under året nyupptagna lån	0	10 797
Utgående balans	21 565	29 259
<b>Not 22 Periodavgränsningsposter</b>		
Upplupna kostnader:		
- löner och semesterlöner, inkl. sociala avgifter	39 459	38 390
- övriga	1 701	1 735
	41 160	40 125
Oförbrukade bidrag:		
- myndigheter	12 121	23 186
- övriga	1 247	3 243
	13 368	26 429
Oförbrukade bidrag, myndigheter	12 121	23 186
Beräknas förbrukas - inom tre månader	1 002	9 995
- mer än tre månader till ett år	2 181	2 216
- mer än ett år till tre år	2 413	3 413
- mer än tre år	6 525	7 562
Övriga förutbetalda intäkter:		
- myndigheter	1 268	1 388
- övriga	0	362
	1 268	1 750
Summa periodavgränsningsposter	55 796	68 304
<b>Not 23 Anslag 23 01:15 ap 1 Livsmedelsverket</b>		
<b>Finansiella villkor enligt 2013 års regleringsbrev:</b>		
Enligt regleringsbrevet disponerar Livsmedelsverket en anslagskredit på ap1 på 5 572 tkr och ap2 på 3 060 tkr.		
Anslagsbehållning som får disponeras 2013 är 3 procent på ap1 och 2 040 på ap2. Det ingående överföringsbeloppet 1 603 tkr motsvarar föregående års överföringsbelopp och understiger 3 procent av föregående års tilldelning på ap1 1 85 794 tkr med 3 790 tkr.		
Anslaget är räntebärande.		
<b>Enligt villkor i regleringsbrevet ska:</b>		
- minst 200 tkr användas för uppdrag till den svenska standardiseringsorganisationen.		
- Livsmedelsverket har använt dessa medel och ytterligare 145 tkr för detta ändamål.		
- dioxinkontroller genomförs inom ramen för anslaget.		
- Villkoret är uppfyllt.		

## (forts. Noter)

### (forts. Not 23 Anslag 23 01:15 ap I Livsmedelsverket)

- 200,4 tkr betalas till MSB som abonnemangsavgift för det gemensamma radiokommunikationssystemet Rakel.

Villkoret är uppfyllt.

- minst 2 500 tkr användas för att stärka arbetet med landsgodkännande vid livsmedelsexport. Inom ramen för detta arbete får Livsmedelsverket undantagsvis använda högst 250 tkr för att finansiera anläggningsgodkännanden.

Livsmedelsverket har använt 2 917 tkr för detta ändamål.

- minst 2 000 tkr användas för rådgivning till livsmedelsföretag gällande tillämpningen av livsmedelslagstiftningen och regelverket om geografiska ursprungsbeteckningar. Rådgivningen får inte avse utarbetande av ansökningar om godkännande av geografiska ursprungsbeteckningar.

Livsmedelsverket har använt 2 126 tkr för detta ändamål.

- högst 5 000 tkr användas till insatser som bidrar till att minska matsvinnet i alla led av livsmedelskedjan och till att utveckla omhändertagandet av det oundvikliga matavfallet.

Livsmedelsverket har använt dessa medel (5 000) samt ytterligare 205 tkr för detta ändamål.

### Anslag 23 1:15 ap2

- 12 000 tkr ska användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen vid mindre slakteri- och vilthanteringsanläggningar.

Livsmedelsverket har använt 12 000 tkr av anslaget för detta ändamål.

- 90 000 tkr användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen vid slakteri- och vilthanteringsanläggningar.

Livsmedelsverket har använt 90 000 tkr för detta ändamål.

## Sammanställning av väsentliga uppgifter (tkr om inte annat anges)

	2013	2012	2011	2010	2009
<b>Låneram</b>					
Beviljad låneram	28 000	29 500	30 000	28 000	28 000
Utnyttjad låneram	21 565	29 576	23 861	12 798	13 502
<b>Kontokrediter hos RGK</b>					
Räntekontokredit	10 500	10 500	10 500	10 500	10 500
Max utnyttjad under året	0	0	0	0	0
<b>Räntor avseende räntekonto i RGK</b>					
Räntetäckter	854	969	1 186	297	338
Räntekostnader	0	0	0	0	0
<b>Avgiftsintäkter som disponeras</b>					
Beräknat belopp enligt regleringsbrev	120 100	121 100	210 000	196 925	184 550
Faktiska avgiftsintäkter	129 375	131 559	207 526	203 276	194 847
<b>Anslagskredit</b>					
Beviljad anslagskredit	8 832	12 714	6 151	6 109	5 759
Utnyttjad anslagskredit	0	0	0	12	0
<b>Anslag</b>					
Ramanslag					
Anslagssparande	6 936	1 603	3 066	13 446	4 159
<b>Bemyndiganden</b>					
Ej tillämplig					
<b>Årsarbetskrafter och anställda m.m.<sup>1</sup></b>					
Antal årsarbetskrafter (st)	508	503	519	489	483
Medelantal anställda (st)	524	539	560	521	521
Driftskostnad per årsarbetskraft	937	919	877	865	860
<b>Kapitalförändring</b>					
Årets kapitalförändring	1 559	5 371	3 045	8 290	-9 612
Balanserad kapitalförändring	25 423	20 052	17 007	8 717	18 329

<sup>1</sup> Antal årsarbetskrafter har korrigerats för år 2012 från 555 till 503. Det medför att driftskostnaden per årsarbetskraft uppgår till 919 tkr år 2012 i stället för till 833 t.kr.

Produktion: Livsmedelsverket, Uppsala februari 2014  
Redaktör, grafisk form & produktion: M Olausson  
Foto: Scandinav bildbyrå: s. 1, 24, 66, Magnus Ström s.4, Mikael Svensson s. 4, 10, Anne Dillner; s. 10,  
Jörgen Wiklund s. 24, Lars Forsstedt s. 30, Johan Alp s. 78, Per Hanstorp s. 46;  
Övr: foto: Karin Ström s. 1, Jeanette Hägglund s. 10, 54, Bo Nyberg s. 46, 54, Karin Alfredsson s. 30, 54



**LIVSMEDELS  
VERKET**

Box 622  
751 26 UPPSALA  
Telefon 018-17 55 00  
E-post [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se)