

ÅRSREDOVISNING  
2014



LIVSMEDELSVERKET

# Innehåll

GD har ordet 2014 – Recept för matglädje	3
Viktiga händelser 2014	5
Resultatredovisning	6
Ekonomisk översikt	8
Verksamhetsprocess – utveckla regler	9
Verksamhetsprocess – leda livsmedelskontrollen	14
Verksamhetsprocess – utföra offentlig kontroll	31
Verksamhetsprocess – verka för hälsosamma matvanor	38
Övergripande myndighetsuppdrag	48
Avgiftsområden	64
Noter till resultatredovisningen	65
Tilläggsupplysningar	66
Resultaträkning	68
Balansräkning	69
Anslagsredovisning	71
Noter	72
Väsentliga uppgifter	77
Fastställande av årsredovisning 2014	78

# GD har ordet 2014 – Recept för matglädje

När det är dags att summera ett år är det lätt att enbart titta i backspegeln på viktiga milstolpar under året. Jag väljer att se 2014 som en del i ett längre perspektiv: ett långsiktigt arbete med tydliga mål och visioner.

Vår vision är att alla känner matglädje och mår bra av maten. Redan i början av året formulerade vi även flera intentioner för Livsmedelsverket – intentioner som vi tar med oss i vårt dagliga arbete.

Livsmedelsverket ska

- vara den aktör som ger **de bästa råden** om vad man bör äta – våra råd vilar på bred vetenskaplig grund, vi är uppdaterade och oberoende; vi är en tydlig motpol till kommersiella intressen och kortlivade trender.
- vara den aktör inom livsmedelssektorn som har **högst förtroende** – både hos konsumenter och hos livsmedelsföretagare. För det krävs kompetens, lyhördhet och handlingskraft.
- bidra till **stärkt konkurrenskraft för svenska livsmedelsproducenter** – det ska vi göra genom att livsmedelskontrollen och djurskyddet är så bra att det blir en kvalitetsstämpel för den svenska maten.
- vara bland de **fem högst rankade livsmedelsmyndigheterna** i EU.

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



## Nya råd – hälsa och miljö i fokus

Under året presenterade vi förslag på uppdaterade råd, baserade på den samlade vetenskapen. Råden handlar om att äta grönare, lagom mycket och att röra på sig i vardagen. Även miljöhänsyn har vägts in – och ofta är det som är bra för hälsan även bra för miljön. Miljön kommer även in i vårt fleråriga uppdrag att minska matsvinnet. I Sverige slänger vi årligen cirka 28 kilo ätbar mat per person i soptunnan, och häller ut 26 kilo flytande mat i slasken. Under hösten startade vi en kampanj för att minska matsvinnet i hemmen.

Märkningen "Nyckelhålet" firade 25 år med en tuffare framtoning och framgångsrik kampanj i sociala medier. Nyckelhålet är ett enkelt hjälpmedel för att välja nyttigt både i butiken och på restaurangen. Det är glädjande att fler än åtta av tio svenskar tycker att det är bra att Nyckelhålet finns.

## Livsmedelsombudsmannen – ökad satsning mot brott

Vi har intensifierat kampen mot fusk och bedrägerier. Livsmedelsombudsmannen, en så kallad visselblåsar-tjänst, lanserades i oktober och fler än 200 tips har strömmat in. Det visar på det stora behovet av en tjänst som denna, där man anonymt kan lämna tips om olika typer av brott och oegentligheter. Det är bra att den finns, men tråkigt att den behövs.

## Vår svenska mat – mat att vara stolt över

Vi har all anledning att vara stolta över vår svenska mat. I Livsmedelsverkets uppdrag ligger att underlätta och skapa goda förutsättningar för

företagande i livsmedelssektorn. Vi ska vara ett stöd för landets livsmedelsföretagare, utan att tumma på kontrollen eller på vårt oberoende. Vi fortsätter att förenkla för företagen med målet att det ska vara lätt att göra rätt. Det ska straffa sig att fuskas.

## Matglädje

Vi arbetar för att maten och dricksvattnet ska vara säkra och för att konsumenten ska känna sig trygg. Vi arbetar för att den svenska maten ska vara av god kvalitet och för att det ska vara lätt att vara livsmedelsföretagare. Vi arbetar för att ingen ska bli lurad och för bra matvanor som får oss alla att må bra på både kort och lång sikt. Det är vårt recept på matglädje.



*Stig Orustford, generaldirektör*



## Viktiga händelser 2014

- Nya regler ökar kraven på information om vad maten som serveras på restaurang innehåller. Den som säljer maten är skyldig att veta om allergiframkallande ingredienser ingår och kunderna har rätt att få denna information.
- Äta grönare, lagom mycket och att röra på sig i vardagen är huvudpunkterna i förslaget på nya uppdaterade kostråd. Nyckelhålet får en egen Facebook-sida och blir kaxigare och modernare.
- En myndighetsgemensam studie visar att risken att smittas av antibiotikaresistenta, så kallade ESBL-bildande, bakterier via maten inte är särskilt stor i Sverige. Resultaten pekar på hur viktigt det är att fortsätta med det förebyggande arbetet.
- Bättre rutiner för att rapportera djurskyddsärenden till länsstyrelserna ökar antalet anmälningar avsevärt.
- Har du ett tivoli i kylskåpet? Denna kampanj för minskat matsvinn visar att en familj kan spara ihop pengar till ett tivolibesök genom att slänga mindre mat.
- Livsmedelsombudsmannen är en ny tjänst som ska ta emot tips om brott och fusk med mat. Satsningen är en av flera för att bekämpa brottslighet inom livsmedelsbranschen.
- Livsmedelsverket tar initiativ till en kartläggning av vilka svenska råvattentäkter som kan vara påverkade av så kallade högfluorerade ämnen från till exempel brandövningsplatser.

# Resultatredovisning

Resultatredovisningen presenterar resultatet från Livsmedelsverkets verksamhet för 2014. Livsmedelsverkets uppdrag utgår från förordningen med instruktion för Livsmedelsverket (SFS 2009:1426) och från riksdagens beslut om Livsmedelsverkets verksamhet för budgetåret 2014 (prop. 2013/14:1, utg.omr. 23, bet. 2013/14:MJU2, rskr. 2013/14:123).

Livsmedelsverket har till uppgift att värdera, hantera och kommunicera nyttan och riskerna med maten för att alla konsumenterna ska få bra matvanor, ha säker mat och inte bli vilseledda. I arbetet ska miljöaspekter integreras och därmed bidra till ett hållbart samhälle. Livsmedelsverket ska även bidra till att förebygga och hantera hot och risker i samhället. I arbetet inkluderas dricksvatten och andra drycker.

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

Grunden för Livsmedelsverkets arbete för säkra livsmedel är att följa riskanalysens principer, som består av risk- och nyttovärdering, riskhantering och riskkommunikation. Principerna för riskanalys på livsmedelsområdet har tagits fram inom Codex Alimentarius och används av EU.

## *Efsa – The European Food Safety Authority*

Efsa är EU:s myndighet för livsmedelssäkerhet. Efsa 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 som ska 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 består av representanter för medlemsländerna.

## Risk- och nyttovärdering leder till åtgärder

Risk- och nyttovärdering är ett vetenskapligt arbetssätt som ger underlag för att kunna vidta åtgärder. Syftet är att med tillgänglig kunskap objektivt bedöma både risk och nytta som underlag för att väga risken mot nyttan. Efsa utförde risk- och nyttovärderingar som behövs för den EU-gemensamma regleringen. Deras arbete är beroende av att medlemsländerna deltar i risk- och nyttovärderingsarbetet och att länderna tillhandahåller nationella data. Livsmedelsverket genomför egna risk- och nyttovärderingar efter svenska förhållanden. Livsmedelsverket är även Sveriges kontaktmyndighet till Efsa.

## Riskhantering genom nya regler, kontroll, råd och information

Efter risk- och nyttovärderingen är frågan hur problemet ska hanteras. Behövs nya regler, kontroll, råd eller information?

Lagstiftningen för att uppnå säkra och redliga livsmedel är i stort sett gemensam och samordnad inom hela EU och täcker hela livsmedelskedjan "från jord till bord". Livsmedelsverket deltar i EU-arbetet och i arbetet inom Codex Alimentarius och är också svensk kontaktpunkt för Codex.

Livsmedelsverket samordnar också den nationella kontrollplanen som omfattar kontrollen i hela livsmedelskedjan. I Sverige finns cirka 90 000 livsmedelsanläggningar och 80 000 primärproducenter. Den löpande livsmedelskontrollen utförs framför allt av kommunerna. Länsstyrelserna ansvarar för att stödja och följa upp kommunernas livsmedelskontroll inom länet, men ansvarar också för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Livsmedelsverket har det övergripande ansvaret för livsmedelskontrollen i landet och ansvarar för att kontrollera 1 300 större anläggningar och slakterier samt för gränskontroll

av främst animaliska livsmedel som förs in till Sverige från länder utanför EU. Genom stickprov kontrollerar Livsmedelsverket bland annat att veterinärmedicinska läkemedelsrester i animaliska livsmedel och bekämpningsmedel i vegetabiliska livsmedel inte överskrider gällande gränsvärden.

Livsmedelsverket är nationellt referenslaboratorium inom 23 kompetensområden. Det innebär att samordna verksamheten och ge stöd till myndigheter och livsmedelslaboratorier för att öka analysernas kvalitet inom kontrollen.

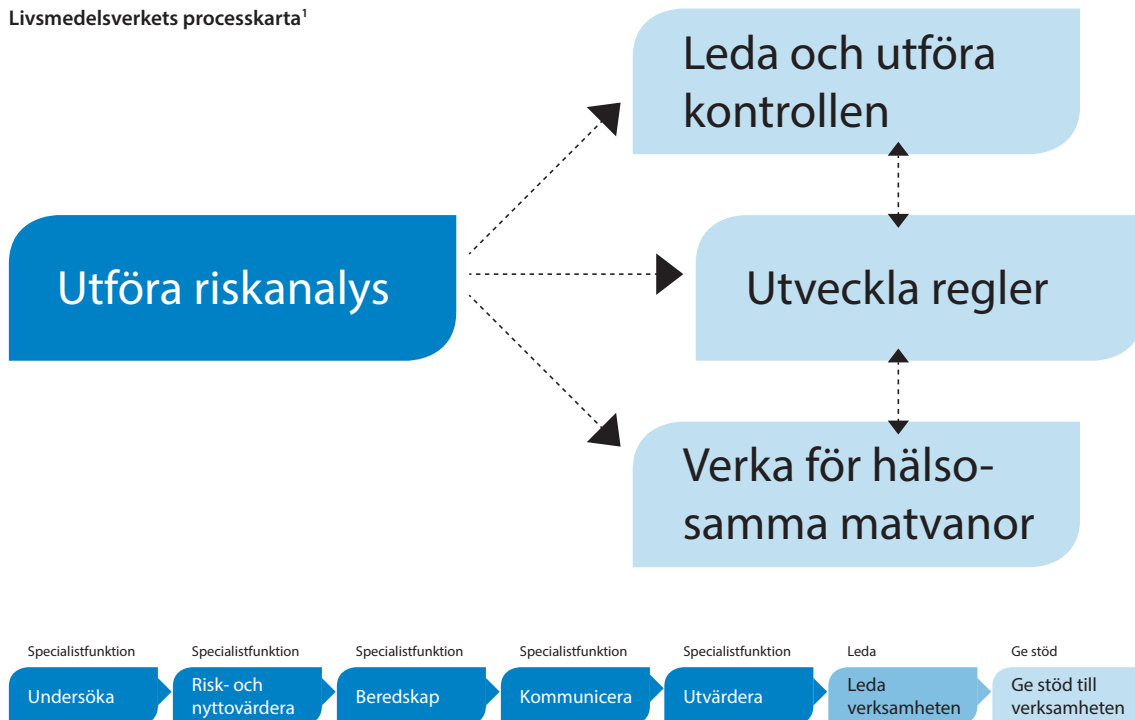
### FVO – Food and Veterinary Office

FVO är EU-kommissionens kontor för livsmedelsfrågor och veterinära frågor och följer upp medlemsländernas kontroll i livsmedelskedjan.

## Riskkommunikation ger kunskap för medvetna val

Riskkommunikation är en integrerad del av både riskvärdering och riskhantering. Syftet är att genom öppenhet, tydlighet och dialog ge konsumenter och beslutsfattare sådan kunskap att de kan fatta informerade beslut och göra medvetna val. Det handlar om att berätta om risker och sätta dem i ett sådant sammanhang att var och en inte behöver bli mer orolig än nödvändigt och har möjlighet att agera i enlighet med det. Det kan betyda att helt undvika något, att äta i lagom mängd, eller att öka sin konsumtion för att främja hälsan.

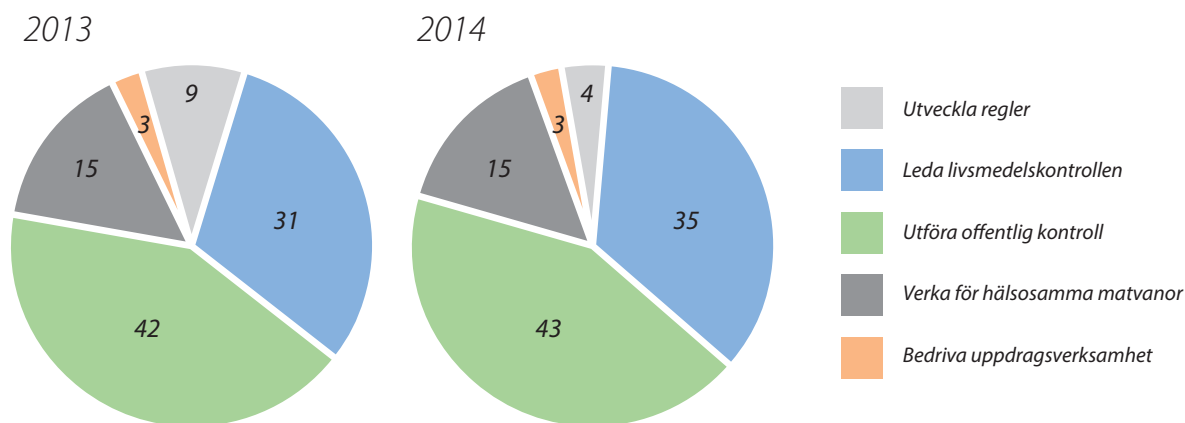
Livsmedelsverkets processkarta<sup>1</sup>



1) Leda och utföra livsmedelskontroll bör betraktas som en sammanhållen kontrollprocess. I årsredovisningen 2014 har Livsmedelsverket valt att dela upp processen på samma sätt som i årsredovisning 2013. Processen delas upp i dels "Leda livsmedelskontrollen" (nationellt), dels "Utföra egen livsmedelskontroll".

# Ekonomisk översikt

Livsmedelsverkets kostnader (%), fördelning per verksamhetsprocess



Tabell 1: Livsmedelsverkets kostnader och intäkter (tusen kronor)<sup>1</sup>

2014					
Process	Intäkter av anslag	Övriga intäkter	Kostnader	Uppbörd	Lämnade bidrag
Utveckla regler	19 564	706	20 270	0	12
Leda livsmedelskontrollen	128 984	47 411	176 395	338	307
Utföra offentlig kontroll	94 540	125 047	219 587	0	16
Verka för hälsosamma matvanor	65 732	12 575	78 306	0	0
Bedriva uppdragsverksamhet <sup>2</sup>	-1 932	14 753	12 821	0	0
<b>Summa</b>	<b>306 887</b>	<b>200 492</b>	<b>507 379</b>	<b>338</b>	<b>335</b>

2013					
Process	Intäkter av anslag	Övriga intäkter	Kostnader	Uppbörd	Lämnade bidrag
Utveckla regler	36 998	6 915	43 913	0	0
Leda livsmedelskontrollen	84 311	66 825	151 136	259	345
Utföra offentlig kontroll	121 565	86 138	207 703	0	0
Verka för hälsosamma matvanor	43 789	27 303	71 092	0	0
Bedriva uppdragsverksamhet <sup>2</sup>	-655	14 371	13 716	0	0
<b>Summa</b>	<b>286 009</b>	<b>201 552</b>	<b>487 561</b>	<b>259</b>	<b>345</b>

1) Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäcks- och kostnadsredovisningen för 2013 och 2014 inte kan jämföras med 2012.

2) Livsmedelsverket säljer framför allt laboratorietjänster i mindre omfattning.

Källa: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso).





# Verksamhetsprocess – utveckla regler

## Mål:

Att i större utsträckning påverka internationella regler i enlighet med svenska intressen.

## Bedömning av måluppfyllelse:

Livsmedelsverket bedömer att målet har uppnåtts. Livsmedelsverket har under 2014 utfört sina uppdrag i det internationella arbetet med goda resultat och infört samtliga föreskrifter inom utsatt tid.

*Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:*

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

Tabell 2: Utveckla regler, intäkter och kostnader (tusen kronor)<sup>1</sup>

	2013	2014
Intäkter utöver anslag	6 915	706
Kostnader	43 913	20 270
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	9,0	4,0
Antal årsarbetskrafter	39	19

<sup>1</sup>) Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäcks- och kostnadsredovisningen för 2013 och 2014 inte kan jämföras med 2012.

Källa: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso).

# 1.Regelarbete

## UPPDRAG

Livsmedelsverket ska ge regeringen stöd vid Sveriges deltagande i EU och i annat internationellt samarbete. Myndigheten ska också ställa den personal till förfogande för deltagandet som regeringen begär och fortlöpande hålla regeringen informerad om förhållanden av betydelse för samarbetet.

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.

## PRESTATIONER

Tabell 3: Beslutade nationella föreskrifter

	2012	2013	2014
Antal beslutade nationella föreskrifter	9	10	25

### Antal beslutade föreskrifter inom tidsfristen

Under året har Livsmedelsverket beslutat om 25 föreskrifter. Av dessa är två stycken genomföranden av EU-direktiv. Övriga, förutom förteckningarna (LIVSFS 2014:1), är nödvändiga anpassningar och kompletteringar till EU-förordningar. Samtliga föreskrifter infördes inom utsatt tid. Livsmedelsverket har antagit

kompletterande föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4) till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 (den så kallade informationsförordningen). LIVSFS 2014:4 reglerar bland annat språkkrav, nationella bestämmelser om nettovikt och kvantitet samt vilka uppgifter som ska ges för livsmedel som inte är färdigförpackade. Föreskrifterna upphäver tidigare märkningsföreskrifter.

## EFFEKT

Livsmedelsverket förhandlar om livsmedelsfrågor i EU, Codex Alimentarius och andra forum. Livsmedelsverket hanterar cirka 60 förhandlingsområden och finns representerat i ett femtiotal olika arbetsgrupper och driver där de svenska ståndpunkterna. Under 2014 har följande förhandlingsresultat av större omfattning noterats:

## Benämningar för fiskarter och alger

Under 2014 har Sverige i olika kommissionsarbetsgrupper fortsatt att driva frågan om att klargöra sambandet mellan reglerna om livsmedelsinformation i förordningen om livsmedelsinformation respektive förordningen om fiskeriprodukter. Livsmedelsverket har upprättat och offentliggjort en ny förteckning över de handelsbeteckningar för fisk och fiskeriprodukter som får användas i Sverige med arternas svenska och vetenskapliga namn. Förteckningen omfattar nu även sjögräs och andra alger.

## Gränsvärde för radioaktivitet

Livsmedelsverket har tillsammans med andra myndigheter deltagit i arbetet med Rådets förordning om gränsvärden för radioaktivitet i livsmedel och djurfoder efter en kärnenergi-

olycka eller annan radiologisk nödsituation. Förordningen är en uppdatering av de gemensamma regler som antogs efter olyckan i Tjernobyl. Förordningen fastställer de gränsvärden som ska träda i kraft omedelbart efter en eventuell olycka. Den beskriver också hur dessa regler ska anpassas till den aktuella situationen.

## Märkning av honung

Efter en utdragen rådsförhandling har en ändring i honungsdirektivet publicerats. En dom i delstaten Bayern samt ett förhandsutlåtande från EU-domstolen ledde till ett otydligt rättsläge om hur honung ska märkas i förhållande till reglerna om genmodifierade livsmedel (GMO). Med anledning av detta förtydligar nu direktivet att pollen inte ska betraktas som en ingrediens i honung utan ses som en naturlig beståndsdel i honung.

## Fosfat som jäsningsmedel

EU:s ständiga kommitté för växtskydd, djur, livsmedel och foder röstade för förslaget att godkänna difosfater som jäsningsmedel till färdiga kylda degar. Sverige motsatte sig förslaget på grund av att halten fosfat översteg de nordiska näringsrekommendationerna.

## 2. Risk- och nyttovärderingar och undersökningar som ligger till grund för utveckling av regler

### UPPDRAG

Livsmedelsverket undersöker livsmedel och matvanor samt utför analyser, utvecklar metoder och utför risk- och nyttovärderingar på livsmedelsområdet.

### PRESTATIONER

#### Riskvärderingar åt Efsa

Efsa gör alla riskvärderingar som EU-kommissionen stöder sig på vid utarbetandet av ny livsmedelslagstiftning. Livsmedelsverket ger stöd i detta arbete, i enlighet med bestämmelser i livsmedelslagen, genom att medarbetare deltar i Efsa:s vetenskapliga paneler och arbetsgrupper. Nedan beskrivs två exempel på utredningar som Efsa slutfört under 2014 och där Livsmedelsverket medverkat: utredningarna om kloramfenikol och bisfenol A.

#### Kloramfenikol

Läkemedlet kloramfenikol får inte användas till djur inom livsmedelsproduktionen. Kloramfenikol misstänks för att vara mutagen, ge leverskador, ha effekt på reproduktionen samt ge skador på blodbildande organ genom exempelvis aplastisk anemi, en mycket allvarlig blodsjukdom. Det väckte därför uppmärksamhet när kloramfenikol hittades i urin och kött från svin under 2012. Livsmedelsverket gjorde en preliminär riskvärdering under 2012 som konstaterade att det vetenskapliga underlaget var bristfälligt men inte indikerade någon väsentlig risk. Värderingen utgjorde en del av underlaget till ett beslut att inte förbjuda försäljning av kött

från de anläggningar där rester av kloramfenikol identifierats.

Det råder viss osäkerhet om de uppmätta halterna i svinkött kan komma från kloramfenikol som bildats naturligt, till exempel från förorenad halm, eller om det rör sig om illegal läkemedelsanvändning. I ett samarbete med Statens veterinärmedicinska anstalt och RIKILT i Holland pågår undersökningar i grisar för att undersöka kopplingen mellan tillförda mängder kloramfenikol och halter i blod, urin, lever, njure och kött. Efsa och Kommissionen informerades om problematiken och beslutade att göra en ny riskvärdering. Denna har under 2014, med svensk hjälp, slutförts av Efsa. Riskvärderingen konstaterade återigen att det vetenskapliga underlaget är bristfälligt. Trots detta kan Efsa på rimliga grunder sluta sig till att kött som inte innehåller mer än 0,3 mikrogram per kilo är ofarligt att konsumera. Detta stöder den preliminära svenska bedömningen och riskhanteringen från 2012–2013.

#### Bisfenol A

Det råder delade vetenskapliga meningar om riskerna med bisfenol A (BPA) i livsmedel. Ett stort antal vetenskapliga studier publiceras varje



år inom området. Livsmedelsverket har deltagit i Efsa:s arbete med en omfattande riskvärdering (en av de största som Efsa någonsin gjort) som behandlar alla studier publicerade till och med 2012 samt ett urval av de viktigaste studierna publicerade under 2013. Riskvärderingen har lagt stor omsorg på att motivera alla ställningstaganden genom att använda sig av systematiska litteraturgenomgångar följt av en samlad bedömning av styrkor och svagheter för varje enskild studie som genomförts. Efsa konstaterar att

skador på njure, lever och bröstkörteln hos försöksdjur som utsatts för höga mängder BPA är de mest troliga effekterna. Baserat på dessa resultat föreslår Efsa ett TDI (temporärt dagligt intag) på 5 mikrogram/kg kroppsvikt och dag. Från livsmedel får vi som allra mest i oss mindre än 1 mikrogram/kg kroppsvikt och dag. Efsa:s slutsats, som stöds av Livsmedelsverket, är att den exponering från livsmedel som förekommer i Sverige inte innebär någon påtaglig hälsorisk, även för de allra mest utsatta.

# Verksamhetsprocess – leda livsmedels- kontrollen

## Mål:

Resultaten i den offentliga livsmedelskontrollen används i större utsträckning för att utveckla kvaliteten i livsmedelsproduktionen i Sverige

## Bedömning av måluppfyllelse:

Livsmedelsverket bedömer att målet har delvis uppnåtts. De inrapporterade uppgifterna från 2013 års kontroll visar att antalet kontroller har ökat med 36 procent mellan 2011 och 2013. Ökningen har skett på såväl lokal som regional nivå.

Men trots flera indikationer på att kontrollen i Sverige utvecklas åt rätt håll, visar resultaten från 2014 års revisioner att Sverige ännu inte tillämpar en riskbaserad offentlig kontroll. Livsmedels- och dricksvattenanläggningar som bedömts ha hög risk kontrolleras inte varje år. Många länsstyrelser saknar ett fullständigt register över primärproducenter och kontrollen sker inte inom den produktion där riskerna är

störst. Flera kommuner och länsstyrelser brister i uppföljningen av den egna kontrollen. Drygt hälften av kommunerna har brister i finansieringen. Det finns också stora lokala variationer i hur väl den svenska livsmedelskontrollen fungerar. Livsmedelsverket ansvarar för ett antal nationella provtagningsprogram och det är mycket tillfredsställande att få överskridanden eller positiva prover har hittats i de livsmedel som undersökts.

Under året har ett femtontal exportmarknader öppnats för svenska företag och exporten till Kina har prioriterats. Både livsmedels- och dricksvattensektorns förmåga att motstå och hantera identifierade hot och risker bedöms vara god med vissa brister.

### *Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:*

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

Tabell 4: Leda livsmedelskontrollen, intäkter och kostnader (tusen kronor)<sup>1</sup>

	2013	2014
Intäkter utöver anslag	66 825	47 411
Kostnader	151 136	176 395
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	31,0	34,5
Antal årsarbetskrafter	115	142

<sup>1</sup>) Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäcks- och kostnadsredovisningen för 2013 och 2014 inte kan jämföras med 2012.

Källa: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso).

# 1. Leda och samordna den nationella kontrollen

## UPPDRAG

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

Livsmedelsverket leder och samordnar livsmedelskontrollen.

Livsmedelsverket ska genomföra särskilda utbildningsinsatser för att utveckla kompetensen

i den offentliga livsmedelskontrollen i syfte att skapa en bättre och smidigare kontroll till nytta för företag och konsumenter. Livsmedelsverket ska inom ramen för detta arbete även förstärka samordningen mellan olika kontrollmyndigheter inom livsmedelskontrollen.

## PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 5: Kostnader och prestationer för att leda och samordna nationell livsmedelskontroll

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor) <sup>1</sup>	-	-	45 851
Antal länsmöten	33	36	19
Antal telefonfrågor från kontrollmyndigheter <sup>2</sup>	-	1 556	1 247
Antal frågor på Livsteck.net	412	457	413
Antal vägledning och kontrollhandböcker	5	9	6
Antal utbildningar	7	8	9
Antal tillfällen	13	20	30
Antal deltagare	479	693	1 301
Antal revisioner i livsmedelskedjan utförda av Livsmedelsverket	42	35	31

1) Livsmedelsverkets kostnadsredovisning utvecklas successivt, vilket innebär att en mer detaljerad kostnadsredovisning kan göras från och med 2014.

2) Under 2012 registrerades inte antalet telefonsamtal på samma sätt som 2013 och 2014.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik.

## Nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan

Livsmedelsverket samordnar arbetet med den fleråriga nationella kontrollplanen. För samordning av arbetet med planen finns en gemensam myndighetsgrupp. Under året har gruppens organisation med arbetssätt utvärderats och från 2015 kommer större fokus läggas på gemensamt strategiskt arbete för att utveckla kontrollen i hela livsmedelskedjan. Flera workshopar har även genomförts för att ta fram riktlinjer för att vidareutveckla den nationella kontrollplanen som helhet och för att kommunicera mål och prioriterade aktiviteter för livsmedelskontrollen på ett tydligare sätt.

## Länsmöten

Livsmedelsverket deltar i de länsmöten som respektive länsstyrelse arrangerar cirka två gånger per år inom sitt län. Antalet möten varierar eftersom en del län har gemensamma möten. Länsmötena är en arena där personalen vid de lokala och regionala kontrollmyndigheterna informeras om nyheter och trender inom livsmedelskontrollens område. Mötena anpassas efter regionala förutsättningar men innehåller även gemensam information som lämnas vid samtliga träffar. Under 2014 gjorde Livsmedelsverket även en genomgång av hur målstyrda regler och funktionskrav inom livsmedelskontrollen kan tolkas. Livsmedelsverket informerade också om kommande märkningsregler och lämplig nivå för rådgivning i samband med kontroll.

## Webbplatsen Livsteck.net

Webbplatsen Livsteck.net är Livsmedelsverkets mötesplats och kanal för informationsutbyte och samverkan för de centrala, regionala och lokala kontrollmyndigheterna inom livsmedelskontrollen. Där publiceras kvartalsbrev som riktar framför allt till beslutsfattare. Där finns också blanketter och webbformulär för rapportering av myndighetsuppgifter och arbetsrum för olika projekt och nätverk. Webbplatsen har också ett forum för frågor och svar där kontrollmyndigheterna kan ställa frågor till Livsmedelsverket och till kollegor runt om i landet och även föra olika diskussioner. De sökbara frågorna och

svaren i Forum används ofta av livsmedelsinspektörerna. 2014 års frågor har till exempel lästs över 70 000 gånger. Flest frågor handlar om märkning och information (44 %), allmänna kontrollfrågor (22 %) och registrering, godkännande, riskklassning och avgifter (16 %).

## Vägledningar och kontrollhandböcker

Två viktiga verktyg för att utveckla en likvärdig kontroll i hela Sverige är vägledningar och kontrollhandböcker. De stora arbetena under 2014 har varit att arbeta fram en ny vägledning för livsmedelsinformation (tidigare *Märkningsvägledningen*) och att de två vägledningarna *Offentlig kontroll* och *Planering av offentlig livsmedelskontroll* uppdaterats och omarbetats till kontrollhandböcker. Dessa var vid årsskiftet ännu inte färdiga. Under 2014 har följande vägledningar och kontrollhandböcker färdigställts eller uppdaterats:

- *Vägledning Dricksvatten*
- *Vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar*
- *Vägledning till Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsetser*
- *Vägledning Åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen (tidigare Vägledning Sanktioner)*
- *Kontrollhandbok Provtagning i offentlig kontroll*
- *Kontrollhandbok Listeria*

## Projektet Kompetenssatsning i livsmedelskontrollen

Under åren 2011–2014 har Livsmedelsverket gjort särskilda satsningar för att utveckla kompetensen i livsmedelskontrollen. Dessa satsningar har gjorts för att utveckla livsmedelskontrollen så att den i högre grad fokuserar på säkra livsmedel och redlighet i handeln, samt att utförandet av kontrollen präglas av metodiskt arbetssätt och bra dialog. Regeringen har gett Livsmedelsverket särskilda medel för detta uppdrag inom ramen för Matlandet Sverige.



En rad insatser har gjorts för att i högre grad utveckla en professionell livsmedelskontroll till nytta för konsumenter och företag. Projektets huvudleveranser har varit utbildningar riktade till olika kategorier av personal och politiker på kontrollmyndigheterna samt kontrollhandböcker och andra skrifter som syftar till att höja kompetensen hos de olika grupperna som ansvarar för eller utför livsmedelskontroll.

Under åren 2011–2014 har sammanlagt nio olika utbildningar tagits fram och genomförts vid totalt 58 kurstillfällen med 2 883 fyllda platser. Nästan alla Sveriges cirka 300 kontrollmyndigheter har deltagit i en eller flera utbildningar. Personal från 95 procent av de lokala myndigheterna (kommunerna) har deltagit. Motsvarande siffra för landets länsstyrelser är närmare 90 procent. Också personal från Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Generalläkaren och privata kontrollorgan har gått utbildningar. Centrala delar i utvecklingen av livsmedelskontrollen har varit verksamhetsstyrning, riskbaserad kontroll, flexibilitet, metodiskt arbetssätt, bemötande och dialog samt samarbete.

## Utbildningar och kurser 2014

Följande utbildningar och kurser genomfördes under 2014:

- **Informationsförordningen** – En seminariedag som genomfördes vid tio tillfällen i syfte att ge kontrollpersonal en övergripande orientering i hur informationsförordningen ska tillämpas och på vad sätt reglerna skiljer sig från tidigare motsvarande lagstiftning.
- **Metodiskt arbetssätt för riskbaserad kontroll** – Tvådagarskurs för personer som arbetar operativt med livsmedelskontroll. Metodiskt arbetssätt i kontrollprocessen med fokus på risk, rättssäkerhet och effekt. Sex kurstillfällen genomfördes.
- **Kontroll av dricksvattenanläggningar** – Regionala endagseminarier som genomfördes vid två tillfällen.
- **Kontrollutbildning Storhushåll** – Tvådagarsutbildning som syftade till att ge insikt om branschens struktur och till att utveckla färdigheten i att identifiera faror (mikrobiologiska,

allergena och andra) samt utföra en riskbaserad kontroll på olika typer av storhushåll. Två tillfällen genomfördes.

- **Professionella samtal** – Tvådagarsutbildning om bemötande, dialog och rollen som samtalsledare. Målgruppen var främst de som arbetar operativt med livsmedelskontroll. Fyra kurstillfällen genomfördes.
- **Chefskurs** – Endagskurs, i första hand riktad till chefer och annan personal med ansvar för uppföljning av livsmedelskontroll inom kommun, länsstyrelser eller Livsmedelsverket. Särskild fokus på uppföljning och verifiering av kontrollens effekt utifrån lagstiftningens krav på effektiv kontroll. Tre kurstillfällen genomfördes.
- **Sanktioner i livsmedelslagstiftningen** – Endagskurs som fokuserar på administrativa sanktioner i livsmedelslagstiftningen men även omfattar straffrättsliga sanktioner. Ett kurstillfälle under 2014 genomfördes.
- **Dricksvattenreglerna** – Informationsdag med grundläggande utbildning om regler för beredning och distribution av dricksvatten. Ett tillfälle under 2014 genomfördes.
- **Export av livsmedel** – Endagskurs om lagstiftning rörande export, samt praktiska råd vid kontroll. Ett tillfälle genomfördes under 2014.

## Livsmedelsombudsmannen ökar möjligheterna att upptäcka fler livsmedelsbrott

Verksamheten Livsmedelsombudsmannen startade under oktober 2014. Livsmedelsombudsmannen är en funktion för att upptäcka fler livsmedelsbrott genom att personer inom livsmedelsbranschen kan lämna information om upplevda oegentligheter. Tips tas emot från alla delar av livsmedelskedjan och den som tar kontakt kan välja att vara helt anonym. Tipsen lämnas via Livsmedelsverkets webbplats, e-post, telefon eller brev. Livsmedelsombudsmannen tar emot de tips som kommer in och gör en första bedömning. Därefter utreds ärendet, antingen hos Livsmedelsverket eller hos den berörda kontrollmyndigheten. Livsmedelsombudsman-

nen har under perioden oktober till och med december tagit emot 206 tips. Av dessa har 108 tips återkopplats till berörd kontrollmyndighet för vidare åtgärder. Tipsen kommer i huvudsak in via webbformulär och e-post. Livsmedelsverket har inlett ett arbete för att kunna kategorisera tipsen.

## Motverka livsmedelsbrott

2014 gav regeringen Livsmedelsverket särskilda medel för att förstärka sina insatser för att bygga en effektiv kontroll som kan upptäcka, förebygga och motverka livsmedelsbrott.

En särskild arbetsgrupp har etablerats med både inspektörskompetens och kompetens inom underrättelseanalys och strategiskt internationellt polissamarbete. Den arbetar nu som en operativ stödfunktion till kontrollmyndigheterna. Den samordnar allt arbete rörande livsmedelsbrott inom Livsmedelsverket. Det rör sig om att utbilda, utveckla nya arbetsätt och driva kontrollprojekt tillsammans med kommunala och regionala livsmedelskontrollmyndigheter och med verkets egen operativa kontroll. Gruppen har koordinerat fem kontrollprojekt under året. Livsmedelsverket samverkar också med centrala myndigheter, till exempel polisen, tullen, skatteverket i dessa frågor. Verket är "contact point" i flera europeiska samarbeten och deltar aktivt i europeiska och nordiska möten.

## Revisioner i livsmedelskedjan

Livsmedelsverket ansvarar för att samordna Nationella samrådsgruppen för revision inom livsmedelskedjan.

Under året har samrådsgruppen arbetat med frågan om ett heltäckande revisionssystem för hela livsmedelskedjan och tagit fram förslag till hur revision av länsstyrelsernas kontroll inom djurskydd och andra områden kan genomföras. Jordbruksverket och Livsmedelsverket genomförde också en gemensam revision av en länsstyrelse inom områdena foder och livsmedel.

Samrådsgruppen har under året skapat en pool av tekniskt sakkunniga inom livsmedelskedjans olika områden. Flertalet i poolen kommer från de lokala myndigheterna. Gruppen genomförde även en utbildningsdag under 2014.

Livsmedelsverkets revisioner under 2014 fokuserade på olika sakområden eller anläggningstyper, exempelvis specialkost i skolkök, dricksvattenanläggning och odling av vegetabilier för livsmedel. Vid flertalet av revisionerna granskades myndighetens kontroll på plats vid en anläggning. Livsmedelsverket har under året tagit del av ett 50-tal revisionsrapporter från länsstyrelserna och på så sätt verifierat deras utförande av revisioner. Fyra revisionsrapporter resulterade i att Livsmedelsverket utförde uppföljande revisioner. Ett femte revisionsresultat ledde direkt till att Livsmedelsverket förelade kommunen att avhjälpa brister i den offentliga kontrollen. Livsmedelsverket publicerade under året en nationell rapport som sammanställer resultatet av länsstyrelsernas och Livsmedelsverkets revisioner under 2013. Länsstyrelserna bjöds in till en informationsdag för att diskutera 2013 års revisionsresultat, likvärdiga bedömningar och framtida gemensamma planeringar. 19 länsstyrelser deltog.

Tabell 6: Revisioner i livsmedelskedjan utförda av Livsmedelsverket<sup>1</sup>

Myndighet	2012	2013	2014
Kommun	28	25	23 <sup>2</sup>
Länsstyrelse	4	5	7
Livsmedelsverket	10	5	0 <sup>3</sup>
Generalläkaren	-	-	1

1) Revisionerna utförs enligt förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa att kontrollen av foder- och livsmedelslagstiftningen följs samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd, samt kommissionens beslut 2006/677/EG.

2) Varav fyra uppföljande revisioner.

3) Orsaken till att Livsmedelsverket inte gjorde några internrevisioner 2014 var att revisioner av kommuner prioriterades. Livsmedelsverket uppfyller ändå kravet att alla myndigheter och områden ska revideras inom en femårsperiod.

Källa: Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik.

## EFFEKT

## Sveriges offentliga livsmedelskontroll är inte riskbaserad

Varje år rapporteras livsmedelskontrollens resultat till Livsmedelsverket. Utifrån inrapporterade uppgifter från 2013 års kontroll anser Livsmedelsverket att Sverige inte tillämpar en riskbaserad offentlig kontroll trots en positiv utveckling av antal kontroller – en ökning med 36 procent mellan 2011 och 2013. Det beror på att anläggningar som bedöms ha hög risk inte kontrolleras varje år. Totalt sett har 90 procent av alla anlägg-

ningar som är placerade i riskklass 1–4 och har fler än fem tilldelade kontrolltimmar fått kontroll under 2013, vilket är i samma storleksordning som föregående år. Det är dock 8 procent av myndigheterna som har kontrollerat högst 50 procent av dessa anläggningar. När det gäller dricksvattenanläggningar är det totalt sett 64 procent i riskklass 1–4 med fler än fem tilldelade kontrolltimmar som fått kontroll under 2013, en liten minskning jämfört med 2012. Andelen myndigheter som kontrollerat högst 50 procent av dessa anläggningar är 40 procent.

Tabell 7: Antal nationella livsmedelskontroller 2011–2013

	2011	2012	2013
Antal nationella kontroller	62 487	77 347	85 217

Tabell 8: Livsmedelsanläggningar som kontrollerats under 2012 och 2013 i riskklass 1–4 med fler än fem tilldelade kontrolltimmar, fördelade utifrån kommunala myndigheter.

Andel kontrollerade anläggningar	Andel myndigheter 2012 (n=237)	Andel myndigheter 2013 (n= 242)
0–50 %	11	8
51–60 %	5	3
61–70 %	6	5
71–80 %	8	6
81–90 %	16	14
91–100 %	54	64
<b>TOTALT</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Tabell 9: Dricksvattenanläggningar som kontrollerats under 2012 och 2013 i riskklass 1–4 med fler än fem tilldelade kontrolltimmar, fördelade utifrån kommunala myndigheter.

Andel kontrollerade anläggningar	Andel myndigheter 2012 (n=94)	Andel myndigheter 2013 (n= 95)
0–50 %	38	40
51–60 %	0	0
61–70 %	0	1
71–80 %	0	0
81–90 %	0	0
91–100 %	62	59
<b>TOTALT</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Källa för tabell 7–9: Livsmedelsverkets rapporteringssystem för livsmedelskontrollen. Resultat från livsmedelskontrollen 2014 sammansätts och redovisas först efter det att Årsredovisning 2014 publicerats.

## Länsstyrelsernas kontroll av primärproduktion sker inte där riskerna är störst

Andelen primärproducerande livsmedelsanläggningar som är registrerade ligger endast på 25 procent, vilket bland annat försvårar ett riskbaserat urval för kontrollerna. Totalt utfördes 882 kontroller under 2013, vilket är en ökning jämfört med 2012. Men den stora majoriteten av de utförda kontrollerna är i likhet med föregående år kontroll av tvärvillkor, som omfattar endast en mindre del av livsmedelslagstiftningens krav. Då kontrollfrekvensen ligger så lågt ska alla lagstiftningens krav kontrolleras vid varje kontrolltillfälle. Endast 26 procent av kontrollerna valdes ut enligt Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering. Det innebär att kontrollen inte utfördes där riskerna är störst.

*Flera kommuner  
brister också i  
uppföljning av den  
egna kontrollen.*

## Revision inom livsmedelskedjan visar på fortsatt behov av insatser

Resultaten från 2014 års revisioner av kommuner och länsstyrelser visar att det krävs fortsatta insatser på alla nivåer för att nå de nationella målen för livsmedelskontrollen. Det finns stora variationer i hur väl den svenska livsmedelskontrollen fungerar. Det finns kommuner som i allt väsentligt uppfyller kraven och som har fullständiga register, en planerad verksamhet med goda förutsättningar att utföra kontroll och med personal som har god kompetens. Samtidigt finns det kommuner som har allvarliga brister eller inte utför någon offentlig kontroll alls.

Det område som har störst andel avvikelser är finansiering. Drygt hälften av de reviderade kommunerna har brister i finansieringen. Bristerna innebär bland annat att kontrollavgifterna inte täcker kostnaden för kontrollen, myndigheten saknar kännedom om de har full kostnadstäckning eller inte och att avgifter för extra offentlig kontroll inte tas ut.

Flera kommuner brister också i uppföljning av den egna kontrollen. De följer inte upp att all den planerade kontrollen verkligen utförs, att livsmedelsföretagaren har vidtagit åtgärder mot de noterade avvikelserna eller att myndigheterna har nått sina mål.

För länsstyrelserna var den vanligaste avvikelsen bland annat att fullständiga register över primärproducenter saknas, vilket försvårar ett riskbaserat urval. Även bland länsstyrelserna saknar flera en systematisk uppföljning av sin kontrollverksamhet.

## 2. Krisberedskap

### UPPDRAG

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

Livsmedelsverket ansvarar för samordning av kris- och beredskapsplanering av livsmedelsförsörjning i ledet efter primärproduktionen samt dricksvattenförsörjning.

### PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 10: Krisberedskap

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor) <sup>1</sup>	-	-	48 930
Antal pågående projekt <sup>2</sup>	35	27	16
Antal avslutade projekt <sup>2</sup>	12	16	5

1) Livsmedelsverkets kostnadsredovisning utvecklas successivt, vilket innebär att en mer detaljerad kostnadsredovisning kan göras från och med 2014.

2) Samtliga projekt finansieras av anslag 2:4 Krisberedskap.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik.

### Bedömning av Livsmedelsverkets krishanteringsförmåga

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

Livsmedelsverket har en generell krisledningsplan som är scenarioroberoende. Denna plan är känd inom organisationen och används regel-

bundet vid händelser och övningar. Till krisledningsplanen kan kopplas handlingsplaner utifrån den aktuella situationen. Baserat på erfarenheter, bland annat från de senaste nationella samverkansövningarna, har krisledningsplanen reviderats kraftigt under innevarande år. Krisledningen övar minst en gång per år i en larm-, start- eller stabsövning. Krisledningen har tillgång till nödvändiga lokaler och tekniska system. Livsmedelsverket har rutiner och tekniskt stöd för både

extern och intern information. Det finns alternativa kanaler för Livsmedelsverkets externa webbplats. Verket har god förmåga att kommunicera med andra centrala myndigheter, länsstyrelser, kommuner, näringslivet, media och allmänheten. Samarbetet sker bland annat genom att ta fram gemensamma strategier och planer för olika typer av händelser.

### Avslutat projekt: Antibiotikaresistens – Livsmedels roll som källa och spridningsväg

Antibiotikaresistens är ett av de stora globala hoten mot folkhälsan och den moderna sjukvården. Ett av de allvarligaste resistensproblemen är så kallade ESBL-bildande tarmbakterier (Extended Spectrum Beta-Lactamase), däribland *Escherichia coli*. Dessa ESBL-bildande bakterier hittas allt oftare inom sjukvården och i samhället. Konsekvenserna är väldokumenterade och innefattar ökad dödlighet, förlängda vårdtider och ökade kostnader för sjukvården. Livsmedelsverket har tillsammans med Folkhälsomyndigheten och Statens veterinärmedicinska anstalt avslutat ett projekt om livsmedels betydelse som källa och möjlig spridningsväg för ESBL-bildande *E. coli* till människor. Projektet har genererat kunskap för att bättre kunna värdera livsmedlens roll som källa och spridningsväg. Projektet har också lett till bättre kunskap om hur vanliga dessa bakterier är i livsmedel, ytråvatten och hos friska människor. Det finns nu kunskap om den genetiska bakomliggande orsaken till ESBL-produktion och projektet har också analyserat det genetiska släktskapet mellan isolerade ESBL-bildande tarmbakterier. Projektets resultat har sammanfattats i en myndighetsgemensam rapport och ett seminarium har hållits för främst aktörer inom livsmedelskedjan, men även andra myndigheter och intressenter. Slutsatsen från projektet är att livsmedel i dagsläget är en begränsad spridningsväg för ESBL-bildande *E. coli* till människor i Sverige, men att samma typer av bakterier förekommer i såväl livsmedel, ytråvatten som hos friska människor. Samtidigt sker en global spridning av antibiotikaresistens och läget kan snabbt ändras.

### Avslutat projekt: Sektorsövergripande risk- och sårbarhetsanalys av livsmedelskedjan

Myndigheternas risk- och sårbarhetsanalyser är utgångspunkten för deras beredskapsplanering. Analyserna avgränsas i enlighet med myndigheternas ansvarsområden, samtidigt som ansvarsområden överlappar varandra beroende på samhällsverksamhet. Livsmedelskedjan är ett tydligt exempel, där Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), Livsmedelsverket, länsstyrelser och kommuner har beredskapsansvar. Dessa olika myndigheter gör risk- och sårbarhetsanalyser av olika delar av livsmedelskedjan oberoende av varandra, även om det generella informationsutbytet är både stort och varierande i myndigheternas dagliga beredskapsplanering och verksamhet.

För att skapa en helhetssyn över livsmedelssektorn finns det ett starkt behov av att utveckla och förankra gemensamma målbilder, referensramar och informationsstöd. För att fylla detta behov har projektet utvecklat och genomfört en sektorsövergripande risk- och sårbarhetsanalys av utvalda delar av livsmedelskedjan. Projektet har främst bidragit till att utveckla metoder för vidare analys och underlag för strategiskt arbete på centrala myndigheter. Närmare 100 olika organisationer har involverats i arbetet.

### Avslutat projekt: Biomonitorering som över- vakning och tidig varning på ökad exponering för toxiska substanser

En viktig del i Livsmedelsverkets beredskapsarbete är att göra uppskattningar av de nivåer av farliga ämnen som konsumenterna får i sig via livsmedel. Syftet är att tidigt upptäcka exponering som kan leda till skadliga hälsoeffekter. Analys av toxiska substanser och viktiga näringsämnen i biologisk vävnad, så kallad biomonitorering, gör det möjligt att mycket effektivt följa trender för att tidigt upptäcka

förändrad exponering, fastställa exponeringsnivåer hos befolkningen i stort eller hos enskilda individer och identifiera särskilt utsatta grupper. Biomonitorering kan även upptäcka exponering för nya substanser. Livsmedelsverket har byggt upp ett frysförvaringssystem samt logistik kring provhanteringen och analyser av olika substanser för ett större antal prover från människa. Systemet används främst för att tidigt upptäcka förändringar i exponering och att identifiera exponering för nya oväntade substanser. Krisberedskapsförmågan har stärkts genom att Livsmedelsverket tidigt kan upptäcka och följa trender för exponering i befolkningen nationellt och regionalt innan hälsoeffekterna blir synliga.

### Avslutat projekt: Kemisk analys av toxiner

Allvarliga händelser med giftiga ämnen är sällsynta men kan ha mycket stor påverkan på samhället när de inträffar. Toxiner är ett samlingsnamn för ett brett spektrum av giftiga ämnen som produceras av levande organismer, exempelvis bakterier, alger, svampar, växter eller djur. Toxiner är några av de giftigaste ämnen som vi känner till och vissa av dem är potentiella hot i samband med brottsliga handlingar eller vid olyckor. Statens veterinärmedicinska anstalt, Totalförsvarets forskningsinstitut, Livsmedelsverket, Statens kriminaltekniska laboratorium och Rättsmedicinalverket har i projektet samverkat för att förbättra respektive myndighets förmåga att utföra kemiska analyser av toxiner och syntetiska varianter av växtgifter. För att skapa en resurseffektiv och god laboratorieberedskap behövs samverkan mellan olika svenska myndigheter så att den utvecklade kompetensen och de utvecklade instrumenten kan utnyttjas gemensamt. Genom arbetet har den nationella förmågan att identifiera extremt toxiska och svåranalyserade ämnen och ämnesgrupper kraftigt förbättrats.

Livsmedelsverket har utvecklat och validerat kemiska analysmetoder för enterotoxiner och cereulid, två bakterietoxiner som är vanliga orsaker till matförgiftningar i världen.

### Avslutat projekt: Metoder för tidig varning och krisberedskap för toxiner från cyanobakterier (blågröna alger) i dricksvatten.

Algblomningen är redan idag ett problem för de svenska ytvattenverken, ett problem som troligen kommer att öka till följd av ett förändrat klimat. Det är viktigt för ytvattenverken att kunna bedöma toxiciteten av en algblomning eftersom dricksvattenberedningen då behöver förstärkas. Behovet är stort av enkla, kostnads-effektiva analyser som även små vattenverk själva kan hantera för att få en så tidig varning på en toxisk algblomning som möjligt.

Projektet har utvärderat tre snabbtester för att påvisa toxiner från cyanobakterier i ytvatten och råvatten. Dessa tester är nu tillgängliga i Sverige och ett av dem kan användas direkt av dricksvattenproducenten. De två andra snabbtesterna kan användas vid ett enklare laboratorium. Livsmedelsverket har genom projektet utvecklat en förmåga att detektera och spåra toxiner i råvatten, processvatten, dricksvatten och biofilm från rörledningsnät. Förmågan har prövats med goda resultat. Livsmedelsverket har identifierat flera typer av toxiner och varianter av mikrocystiner för första gången i Sverige. Detta förändrar riskbilden avsevärt och Livsmedelsverket har därför byggt upp förmågan att ge råd till ytvattenverk vid förekomst av cyanobakterier. Grunden för denna förmåga är riskvärderingar utförda inom projektet.

Ett stort europeiskt samarbetsprojekt har undersökt sambandet mellan koncentrationen av total fosfor och risk för blomning av cyanobakterier. Projektet har kommit fram till att ett tröskelvärde på 20 mikrogram fosfor per liter vatten borgar för att sannolikheten för en algblomning är mindre än 10 procent. Livsmedelsverket har med hjälp av data från den svenska miljöövervakningen av 127 sjöar konstaterat att detta tröskelvärde även kan användas i Sverige.

## EFFEKT

## Livsmedelssektorns krishanteringsförmåga

*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 kvalitetsstandarder som flera livsmedelsföretag är certifierade för krävs regelbunden övning av att vissa rutiner, till exempel spårbarhet och att återkalla en produkt. 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 krisledningen har kapacitet, respektive förmåga att fungera i ett till två dygn. Vissa livsmedelsföretag anser att krisledningen vid behov kan verka längre än en vecka, beroende på händelse. 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 fokuserar också starkt på intern information.

## Dricksvattenssektorns krishanteringsförmåga

*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 men ofta är planen för omfattande och saknar checklistor för att fungera som stöd i en krissituation. Drygt en femtedel av dricksvattenproducenterna har en plan för uthållig personalförsörjning. Bara hälften av dricksvattenproducenterna beskriver i sin plan med vilka de ska samverka för att hantera en allvarlig störning. Dricksvattenproducenterna i några regioner har samarbetsgrupper som träffas regelbundet för bland annat informationsutbyte. Knappt hälften av dricksvattenproducenterna har en kriskommunikationsplan men det pågår arbete med att ta fram kriskommunikationsplaner och kontaktlistor hos nästan lika många dricksvattenproducenter och kommuner.

### *Förmågan bedöms utifrån fyra nivåer:*

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

*Bedömningsnivåerna är hämtade från Myndigheten för samhällsskydd och beredskaps (MSB) formulär för särskild förmågebedömning.*



## 3. Nationella kontrollprogram

### UPPDRAG

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 till slakterier, grossister och butiker. Programmen omfattar främst svenskproducerade livsmedel. Kontrollen av bekämpningsmedel och främmande ämnen i vegetabilier omfattar även importerade livsmedel.

### PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 11: Nationella provtagningsprogram, stickprov och överskridanden/positiva prov

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor)	40 356	41 313	39 398
<b>RESTER AV BEKÄMPNINGSMEDEL I VEGETABILIER</b>			
Antal prov	1 634	1 834	1 742
Antal överskridanden	53	19	36
<b>LÄKEMEDELSRESTER OCH ANDRA FRÄMMANDE ÄMNER I ANIMALIER</b>			
Antal prov	5 240	5 070	4 964
Antal överskridanden	2	0	0
<b>FRÄMMANDE ÄMNER I VEGETABILIER</b>			
Antal prov	127	120	172
Antal överskridanden	1	0	2
<b>SALMONELLA</b>			
Antal prov	28 525	28 666	27 769
Antal överskridanden	14	9	0
<b>DIOXIN</b>			
Antal prov <sup>1</sup>	88	63	74
Antal överskridanden	4	6	4
<b>PAH I RÖKTA LIVSMEDEL</b>			
Antal prov	64	23	14
Antal överskridanden	9	0	1
<b>KONTROLL AV MUSSLOR</b>			
Antal prov	1 344	1 264	1324

1) 33 provsvar saknas

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik.

## EFFEKT

## Rester av bekämpningsmedel i vegetabiliska livsmedel

Resultaten från kontrollen 2014 visar en något högre andel överskridanden jämfört med 2013, men trenden är tydligt nedåtgående sett över en längre tid. En orsak till den positiva utvecklingen kan till exempel vara att EU har 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. Under 2014 fattades 19 beslut om förstärkt kontroll av senare leveranser från samma exportör, så kallad riktad provtagning. Ett parti om 60 kg nektariner från Italien belades med saluförbud.

### RASFF

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

Ett RASFF-meddelande utfärdades för ett parti äpplen från Polen, en för vindruvor från Egypten och en för vindruvor från Peru. 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 under 2014. Resultaten visar att veterinära läkemedel används på ett livsmedelssäkert 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 att det är mycket ovanligt med salmonella hos levande djur och i svenskt nöt-, gris- och fjäderfäkött. Det innebär att risken för att salmonella ska spridas från svenskt kött till konsumenter är mycket liten.

*Ett parti om 60 kg nektariner från Italien belades med saluförbud.*

## Dioxin

Kontrollen omfattar alla typer av livsmedel, men har fokus på animaliska livsmedel och särskilt på fisk från Östersjöområdet. Fyra 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 säljas på den svenska marknaden. Kontrollen följer upp hur mycket dioxiner som finns i fet fisk från Östersjöområdet och ger underlag till Livsmedelsverkets kostråd om fisk.

## Främmande ämnen i vegetabilier

Prover har analyserats för att upptäcka nitrat, tungmetallerna bly och kadmium och olika mögelgifter. Produkter som har provtagits är rucola och färsk sallat för innehåll av nitrat, bladgrönsaker som spenat och sallat för innehåll av tungmetaller samt spannmål, havregryn,



spannmålsbaserad barnmat och torkad frukt för innehåll av mögelgifter. I två fall hittades halter som låg över de EU-gemensamma gränsvärdena. Det var ett prov med rucola som hade för höga halter nitrat och ett prov med fryst spenat som hade för höga halter kadmium. I båda fallen har ärenden lämnats över till berörd kontrollmyndighet för uppföljning. Kontrollen följer upp ämnen som bland annat finns i vår miljö och ger information om nivåerna av främmande ämnen i våra livsmedel även om övervakningen inte är heltäckande, eftersom den bara omfattar ett begränsat antal prov. 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.

## PAH i rökta livsmedel

PAH (polycykliska aromatiska kolväten) bildas vid upphettning av organiska ämnen och de högsta halterna hittas ofta i grillade och rökta produkter. Under 2014 har framför allt vegetabiliska oljor och rökta fiskprodukter kontrollerats på innehåll av PAH. Ett överskridande av gränsvärdena hittades bland 2014 års prover.

## Musslor

Svenska musslor får bara säljas till konsument 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, men det finns troligen ett mörkertal.

## 5. Rådgivning till livsmedelsföretag

### UPPDRAG

Livsmedelsverket informerar företag i livsmedelskedjan om gällande regelverk och andra viktiga förhållanden på livsmedelsområdet. Föreskrifter och vägledande dokument ska vara utformade på ett sådant sätt att de är kostnadseffektiva och enkla att följa och förstå för företag.

Livsmedelsverket ska även i sin verksamhet i övrigt underlätta för företagens kontakter med myndigheten. Livsmedelsverket underlättar och skapar goda förutsättningar för företagande i livsmedelssektorn.

### PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 12: Rådgivning till företag

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor) <sup>1</sup>	-	-	2 167
Antal prenumeranter på nyhetsbrev	-	2 300	3 400
Antal nya slutbedömda branschriktlinjer	3	4	9
Antal frågor i Upplysningen från företagare	-	6 000	9 000 <sup>2</sup>

1) Livsmedelsverkets kostnadsredovisning utvecklas successivt, vilket innebär att en mer detaljerad kostnadsredovisning kan göras från och med 2014.

2) Ökningen av antal frågor till Upplysningen kan förklaras av att informationsförordningen började gälla under året och att upplysningstjänsten blivit mer känd bland företagen.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik.

Från och med augusti 2012 skickas ett nyhetsbrev för livsmedelsföretagare ut en gång i kvartalet. Under 2014 låg fokus på att informera om nya regler för märkning och livsmedelsinformation. Fyra av de nya nationella branschriktlinjer som slutbedömdes under 2014 riktar sig till livsmedelsföretagare inom primärproduktionen. Ytterligare ett antal riktlinjer blev klara efter ett mångårigt arbete. Dessa riktlinjer vänder sig till restaurangbranschen, fäbodnäringen och producenter av ekologiska livsmedel. Alla bedömda nationella branschriktlinjer publiceras på Livsmedelsverkets webbplats.

Livsmedelsverkets webbplats erbjuder omfattande information riktad till företag. En ny

broschyr om skyddade beteckningar och en om märkning av färdigförpackade livsmedel har publicerats under 2014. Tillsammans med Tillväxtverket och företrädare för företag och kontrollmyndigheter har Livsmedelsverket tagit fram ytterligare två broschyrer, dels en till kontrollmyndigheten om hur de kan arbeta med råd och information i kontrollen, dels en till företag om vad de kan förvänta sig när det gäller råd och information från sin kontrollmyndighet. Livsmedelsverket har därefter besökt både livsmedelsbranschen och livsmedelskontrollen och informerat dem om innehållet i broschyrerna.

## 6. Stöd till svensk livsmedelsexport

### UPPDRAG

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

### PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 13: Exportärenden

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor) <sup>1</sup>	-	-	5 880
Antal avslutade exportärenden	20	19	15

1) Livsmedelsverkets kostnadsredovisning utvecklas successivt, vilket innebär att en mer detaljerad kostnadsredovisning kan göras från och med 2014.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och intern verksamhetsstatistik.

Utöver det löpande arbetet med att öppna och underhålla exportmarknader har Livsmedelsverket under 2014 stått värd för sex inspektioner från länder utanför EU. Kanada besökte Sverige i februari som en del i en EU-inspektion för att godkänna hela EU för export av nötkött, vilken varit förbjuden sedan 1991. Taiwan gjorde under våren en inspektion av grisköttanläggningar och under hösten en landsinspektion av export av

nötkött. Korea gjorde under hösten inspektioner av griskött- och fjäderfaköttanläggningar medan Kina under sommaren gjorde en anläggningsinspektion avseende barnmat och mjölkprodukter. Slutligen bedömde under senhösten en japansk delegation Sveriges möjligheter att få exportera nötkött till Japan.

Ett trettiotal exportärenden om att öppna nya exportmarknader handläggs för närvarande.

### EFFEKT

Ett femtontal ärenden som gjort export möjlig har kunnat avslutas under 2014. Dit hör export av äggprodukter och äggvita till Australien, benmärgsextrakt till Sydafrika, köttprodukter till Argentina och renkött till Japan. Prioritering och uppföljning av ärendena sker i nära samarbete med branschorganisationer, Landsbyggsdepartementet och Kommerskollegium.

Livsmedelsverket har under hösten 2014 särskilt fokuserat på export till Kina. I samarbete med Landsbyggsdepartementets lantbruksråd i Peking har ett flertal exportärenden kunnat påskyndas. En handläggare besökte även Kina för att knyta kontakter med myndigheter, företag och EU-representanter på plats och diskutera export av bland annat griskött, fisk och havre till Kina.

## 7. Nationellt referenslaboratorium

### UPPDRAG

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. Varje NRL 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. Därför har Livsmedelsverket till exempel gjort revisioner på laboratorier under 2014.

### PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 14: Kostnader för NRL-verksamheten

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor)	4 537	4 086	4 633

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso).

Genom att till exempel utveckla multimetoder och delta i kompetensprovningar säkerställs att Livsmedelsverket har en effektiv analysverksamhet av hög kvalitet. För bekämpningsmedel i vegetabilier har ett trettiotal nya analyser inkluderats i en befintlig multimetod. Singelmetoderna har utökats med nya matriser samtidigt som två singelmetoder har ersatts av en multimetod. Inom området vattenhalt i fjäderfä har ett EU-RL/NRL-möte anordnats i Sverige. När det gäller genmodifierade organismer, GMO, där Livsmedelsverket är NRL även för foder, har flera nya metoder tagits fram. Under året har arbetet fortsatt för att utöka antalet antibiotika som analyseras inom kontrollen av veterinärmedicinska preparat i animaliska livsmedel. Flera projekt för analys av den förbjudna antibiotikan kloramfenikol i livsmedel har utförts under 2014.

Livsmedelsverket har under flera år samverkat

med EU-RL och övriga medlemsstater för att bygga upp en databas av DNA-profiler för bakterien *Listeria monocytogenes*. Vid Listeria-utbrottet som drabbade Sverige under 2014 var databasen till stor nytta för att spåra smittan. Livsmedelsverket kunde snabbt avgöra att utbrotten handlade om en nationell smitta.

Medlemsstaternas NRL och EU-RL för monitorering av bakteriologisk och viral kontaminering av tvåskaliga blötdjur (till exempel musslor och ostron) har rekommenderat att ta bort mikrobiella kriterier för Salmonella i levande tvåskaliga blötdjur. Vidare har föreslagits att de mikrobiella kriterierna för bakterien *E. coli* kan anpassas till Codex-kriterier utan att minska säkerheten i produktionen. Arbeta pågår med att utforma mikrobiella kriterier för norovirus och hepatit A-virus i musslor som ska ätas råa.

# Verksamhetsprocess – utföra offentlig kontroll

## Mål:

Resultaten i den offentliga livsmedelskontrollen används i större utsträckning för att utveckla kvaliteten i livsmedelsproduktionen i Sverige.

## Bedömning av måluppfyllelse:

Livsmedelsverket bedömer att målet har delvis uppnåtts. Resultat från kontrollen visar att 93 procent av den planerade kontrolltiden genomfördes under 2014 och att ingen avvikelse påvisades för 88 procent av rapporteringspunkterna för säker mat och redlig hantering. Livsmedelsverkets analys av de genomförda kontrollerna för säker mat och redlig hantering visar att andelen avvikelser var störst, runt 20 procent, för områdena infrastruktur och skadedjursbekämpning.

I slutet av 2014 genomfördes en undersökning av de företag som Livsmedelsverket från och med 2014 har övertagit kontrollansvaret för. Undersökningen visar att sju av tio företagare som helhet är mycket eller ganska nöjda med Livsmedelsverkets kontrollbesök under året. Resultaten indikerar att företagen i huvudsak är positiva till Livsmedelsverkets kontrollverksamhet.

### *Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:*

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

Tabell 15: Utföra offentlig kontroll, intäkter och kostnader (tusen kronor)<sup>1</sup>

	2013	2014
Intäkter utöver anslag	86 138	125 047
Kostnader	207 703	219 587
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	42,6	43,8
Antal årsarbetskrafter	285	300

<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 och 2014 inte kan jämföras med 2012.

Källa: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso).

# 1. Köttkontroll

## UPPDRAG

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

Av anslaget ska 12 400 000 kronor användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen, inklusive godkännanden av anläggningar, vid mindre slakteri- och vilthanteringsanläggningar.

Av anslaget ska 91 500 000 kronor användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen av slakteri- och vilthanteringsanläggningar.

## PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 16: Köttkontroll

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor) <sup>1</sup>	150 815	149 463	155 725
<b>ANTAL SLAKTERIER OCH VILTHANTERINGSANLÄGGNINGAR, AKTIVA UNDER ÅRET</b>	<b>185</b>	<b>195</b>	<b>204</b>
Mindre än 1000 ton slaktad vikt per år	151	161	168
1000 till 10 000 ton slaktad vikt per år	20	20	22
Mer än 10 000 ton slaktad vikt per år	14	14	14
Beslutad kontrolltid vid slakteri och vilthanteringsanläggning, timmar <sup>2</sup>	205 320	197 033	192 222
<b>ANTAL KONTROLLERADE SLAKTKROPPAR (TUSENTAL)<sup>3</sup></b>			
tamboskap	3 281	3 219	3 254
fjäderfä	82 016	88 305	91 169
renar	58	44	50
vilt <sup>4</sup>	-	-	39
Kostnader, löpande pris (öre/kg besiktigat kött)	31,14	30,25	30,63
Livsmedelsverkets prisindex	1,0163	1,0232	1,0000
Kostnader, fastprisberäknade (öre/kg besiktigat kött)	30,64	29,57	30,63
Produktivitetsutveckling (% basår 2012) <sup>5</sup>	0,00	3,62	0,03

1) Inklusive särskilda anslagsmedel för att sänka kontrollavgiften för slakterier och vilthanteringsanläggningar.

2) I denna tid ingår även kontroll av livsmedelsföretagaren.

3) Inom köttkontrollen har Livsmedelsverket kontrollerat drygt 3,2 miljoner tamboskap före och efter slakt och övervakat slakt av 91,2 miljoner fjäderfän.

4) Statistik över vilt har inte funnits före 2014.

5) 2014 ingår även vilt i produktivetsberäkningen.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) samt Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik och Jordbruksverkets slaktstatistik.



Trenden med ett ökande antal slakterier och vilthanteringsanläggningar som slaktar mindre än 1 000 ton per år fortsätter. Även slakterier som slaktar mer än 1 000 ton men mindre än 10 000 ton har ökat. Den totala kontrolltiden vid slakterier och vilthanteringsanläggningar har minskat samtidigt som den totala slaktvolymen ökat något. Antalet stora slakterier är inte förändrat, men däremot har kontrolltiden vid de största slakterierna minskat. Under 2013 infördes visuell besiktning av svin vilket innebar att totalt 4–5 besiktningsspositioner försvann vid de största slakterierna, vilket motsvarar cirka 5 procent av kontrolltimmarna. Under 2014 tillämpades visuell besiktning under hela året vilket innebar att kontrolltiden minskade ytterligare vid de allra största slakterierna jämfört med 2013. Tiden för kontroll vid slakterier som slaktar mindre än 10 000 ton har däremot ökat. Slakterier måste bemannas medan slakt pågår. Den ökade slakten vid mindre slakterier innebär mer restid och ökad ställtid. De små slakterierna saknar också många gånger möjlighet till effektiva flöden. De kan till exempel ha begrän-

sad kapacitet när det gäller stallutrymme eller kylrum, vilket ökar behovet av bemanning vid kontroll.

## Nedsättning av avgifter för köttkontroll

Livsmedelsverket har använt 103,9 miljoner kronor i särskilda anslagsmedel för att sänka kontrollavgiften för slakterier och vilthanteringsanläggningar. 2014 års anslag på totalt 103,9 miljoner kronor innebar att samtliga slakterier och vilthanteringsanläggningar fått avgiften nedsatt till strax över EU:s minimiavgifter. Slakterier och vilthanteringsanläggningar med planerad slakt under 200 ton per betalade lika mycket som EU:s minimiavgifter till Livsmedelsverket för kontrollerna vid slakt. Slakterier som planerade slakt över 200 ton betalade 1,08 gånger minimiavgifterna. Utan anslaget skulle mindre företagsavgifter per slaktat djur mångdubblas. Med nuvarande fördelning av avgiftsnedsättningen har tröskeleffekterna mellan mindre, medelstora och större företag minskat.

*Trenden med ett ökande antal slakterier och vilthanteringsanläggningar som slaktar mindre än 1 000 ton per år fortsätter.*

## 2. Kontroll av livsmedelsföretag

### UPPDRAG

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

### PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 17: Kontroll av livsmedelsföretag

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor) <sup>1,3</sup>	-	24 653	30 897
Antal anläggningar under Livsmedelsverkets kontroll (aktiva under året) <sup>2</sup>	794	859	1 287
Antal genomförda kontroller	6 021	9 198	9 858
Antal utförda kontrolltimmar <sup>2,3</sup>	-	18 808	22 579
Andel utförd kontrolltid av planerad tid <sup>2</sup>	-	92 %	93 %
Antal registrerade avvikelser i kontrollen	1 750	2 386	2 821
Antal avvikelser som följts upp	1 308	2 300	2 612
Antal beslut om sanktioner	28	44	49

1) Kostnaden omfattar genomförda kontroller, exportkontroll och arbete med godkännandeprövningar och registreringar.

2) Anläggningarna är under verkets kontrollansvar vid årets slut. Av dessa överflyttades 412 anläggningar från kommunerna under 2014.

3) Kodplanen var uppbyggd på ett annat sätt 2012 vilket medför att det inte går att ta fram jämförbara siffror.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik.

Antalet kontroller har ökat med 64 procent från 2012 samtidigt som antalet registrerade avvikelser har ökat från med 61 procent. Antalet uppföljda avvikelser har fördubblats under samma period.

För att kunna verifiera att kontrollen är likvärdig tog Livsmedelsverket under 2013 fram

ett system för kvalitetssäkring. Under 2014 genomfördes kvalitetssäkrande kontroller inom området djurskydd i samtliga 15 team. Under 2014 har systemet för kvalitetssäkrande kontroller utvecklats så att de flesta verksamhetstyper och kontrollområden omfattas.

## EFFEKT

Tabell 18: Rapporteringspunkter utan anmärkning för säker mat och redlig hantering

	2012	2013	2014
Antal genomförda kontroller för säker mat och redlig hantering	4 112	6 840	7 359
Antal kontrollerade rapporteringspunkter för säker mat och redlig hantering <sup>1</sup>	11 005	17 431	21 054
Antal rapporteringspunkter utan anmärkning för säker mat och redlig hantering	9 267	15 241	18 590
Andel rapporteringspunkter utan anmärkning för säker mat och redlig hantering	84 %	87 %	88 %

1) En kontroll består av flera rapporteringspunkter.

Källa: Livsmedelsverkets verksamhetsstatistik.

Andelen rapporteringspunkter utan anmärkning inom områdena säker mat och redlig hantering har ökat från 81 till 88 procent. Förbättringarna (den minskade andelen avvikelser) har framför allt skett inom områdena hantering och förvaring av avfall, personlig hygien, HACCP-baserade förfaranden, information och mikrobiologiska kriterier. Områden som har försämrats (ökat andelen avvikelser) är främst områdena infrastruktur, lokaler och utrustning, vattenkvalitet samt personalutbildning.

## Övertagande av kontrollansvar för anläggningar som är godkända för att tillverka livsmedel av animaliskt ursprung

Regeringen beslutade under 2013 att flytta kontrollansvaret för alla anläggningar som är godkända för att tillverka livsmedel av animaliskt ursprung (så kallade 853-anläggningar) från kommunerna till Livsmedelsverket från och med den 1 januari 2014. Syftet med förändringen var att skapa en mer likvärdig livsmedelskontroll

i hela landet samt att säkerställa kompetens i kontrollen. Livsmedelsverket tog under 2014 över kontrollen för samtliga aktuella anläggningar, utom de som geografiskt låg inom Stockholm och Göteborgs stads område. Orsaken till att Stockholm och Göteborgs stad undantogs var att Livsmedelsverket bedömde att dessa kommuner hade så många anläggningar att de har förutsättningar för att långsiktigt upprätthålla tillräcklig kompetens för kontrollerna. I slutet av 2014 genomfördes en undersökning bland samtliga 323 företag som tidigare hade kommunen som kontrollmyndighet. Resultaten visar att sju av tio företagare som helhet är mycket eller ganska nöjda med Livsmedelsverkets kontrollbesök. Det är viktigt att påpeka att majoriteten endast har fått besök från Livsmedelsverket en eller ett par gånger under året och att det är svårt att i ett så tidigt skede bilda en klar uppfattning om den nya kontrollmyndigheten. Men resultaten indikerar att företagarnas första intryck av Livsmedelsverkets inspektioner i huvudsak är positivt.

## 3. Gränskontroll

### UPPDRAG

Livsmedelsverket verkar för effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet.

### PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 19: Gränskontroll av livsmedel

	2012	2013	2014
Kostnader (tusen kronor) <sup>1</sup>	9 447	9 735	9 679
Antal genomförda och avslutade kontroller <sup>2</sup>	6 391	6 542	6 180
Livsmedelsverkets prisindex	1,0163	1,0232	1,000
Kostnader, fastprisberäknade (tusen kronor)	9 295	9 514	9 679
Kostnad per kontroll (kronor)	1 450	1 460	1 570
Produktivitetsutveckling (% basår 2012)	0,0	0,0	- 7,1

1) Tidigare årsredovisningar har exkluderat kostnader för provtagning och analys. I denna redovisning beräknas produktivitetsutveckling för samtliga år på de totala kostnaderna.

2) Av Livsmedelsverkets kontroll 2014 utgjorde 64 procent kontroll av animaliska livsmedel, 35,5 procent vegetabiliska livsmedel och 0,5 procent kontroll av köksredskap. 290 sändningar har provtagits i samband med kontrollen. Den minskade produktiviteten inom gränskontrollen beror huvudsakligen på att antalet sändningar, och därmed antalet kontroller, minskat under 2014. Det finns ingen tydlig orsak till denna nedgång.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och verksamhetsstatistik.

### EFFEKT

Under året avvisades 18 sändningar, vilket utgjorde 0,3 procent av alla kontroller. Av de avvisade sändningarna var 9 animaliesändningar, 8 vegetabiliesändningar och 1 sändning med köksredskap. Den främsta orsaken till att sänd-

ningar avvisade var underkänd dokument- och identifikationskontroll (12). 4 vegetabiliesändningar avvisades på grund av fynd av bekämpningsmedel (3) och aflatoxin (1).



## 4. Ärendehandläggning

### PRESTATIONER

Tabell 20: Antal avslutade myndighetsärenden inom riktvärdestid

	2012	2013	2014
Antal avslutade myndighetsärenden	1 169	912	1 272
Antal avslutade myndighetsärenden inom riktvärdestiden	976	734	1 047
Andel avslutade ärenden inom riktvärdestiden (%)	83,5	80,5	82,3

Källor: Intern verksamhetsstatistik.

Livsmedelsverkets följer upp olika myndighetsärenden med målet att minst 75 procent ska handläggas inom en så kallad riktvärdestid. Beroende på ärendetyp kan riktvärdestiden variera mellan 3 och 150 dagar. Hälften av de 22 ärendetyper som följs upp har under 2014 handlagts inom riktvärdestiden. De mest frekventa

ärendetyperna är godkännande av livsmedelsanläggning och återkallande av godkännande och kontrollnummer, anmälan om ”fri-från” och importtillstånd för ekologiska livsmedel. Alla dessa ärendetyper handlaggs inom respektive riktvärdestid.

# Verksamhetsprocess – verka för hälso- samma matvanor

## Mål:

Målet för Livsmedelsverkets information och rådgivning är att kunskapen ökar hos mottagarna och att så många konsumenter som möjligt använder denna när de väljer livsmedel.

## Bedömning av måluppfyllelse:

Livsmedelsverket bedömer att målet har delvis uppnåtts. En konsumentundersökning under året visade att 95 procent känner till Nyckelhålet och 80 procent tycker att det är bra att märkningen finns. Försäljningen av nyckelhålmärkta produkter har dock sjunkit något mellan 2012 och 2014. Satsningen på offentliga måltider har under året haft stort fokus på skolan och skolmåltider. Informationsmaterial har tagits

fram för att visa på möjligheten att använda måltiden som ett pedagogiskt verktyg i skolan för att väcka elevens intresse och kunskap om bra matvanor. Stora insatser har gjorts för att nå yrkesgrupperna inom vården för att öka deras kunskaper om bra matvanor. Fler besökare på Livsmedelsverkets webbplats och information i sociala medier har medfört att verkets information, rådgivning och kunskap till konsumenterna fått ökad spridning.

### *Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:*

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

Tabell 21: Verka för hälsosamma matvanor; intäkter och kostnader (tusen kronor)<sup>1</sup>

	2013	2014
Intäkter utöver anslag	27 303	12 575
Kostnader	71 092	78 306
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	14,6	15,3
Antal årsarbetskrafter	57	66

<sup>1</sup>) Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån verkets processer. Det innebär att intäcks- och kostnadsredovisningen för 2013 och 2014 inte kan jämföras med 2012.

Källa: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso).

# 1. Information och råd till konsumenter

## UPPDRAG

Livsmedelsverket informerar konsumenter om gällande regelverk, kostråd och andra viktiga förhållanden på livsmedelsområdet. Livsmedelsverket ska främja konsumenternas, särskilt barns och ungdomars, förutsättningar att göra medvetna val avseende hälsosam och säker mat.

Myndigheten 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. Myndigheten ska även i sin verksamhet i övrigt underlätta för konsumenternas kontakter med myndigheten.

## PRESTATIONER OCH KOSTNADER

Tabell 22: Information och råd till konsument

	2012	2013	2014
Antal konsumentfrågor till verkets upplysningstjänst <sup>1</sup>	-	-	6 000
Antal nya och reviderade råd	2	5	2

1) Sammanställning saknas för 2012 och 2013.

Källor: Livsmedelsverkets ekonomisystem (Agresso) och intern verksamhetsstatistik

## Nya kostråd

Under 2014 har Livsmedelsverket med utgångspunkt i de nordiska näringsrekommendationerna och resultatet från matvaneundersökningen "Riksmaten 2010–11" utvecklat förslag till nya generella kostråd. De nya råden tar även hänsyn till matens miljöpåverkan. Förslagen till råd har testats i målgruppen genom fokusgrupper, förankrats bland vidareinformatörer, experter

och livsmedelsbranschen vid en öppen hearing samt lagts ut på remiss på Livsmedelsverkets webbplats. Råden som kommer att lanseras under 2015 har som huvudbudskap att äta mer vegetabilier och mindre animalier, att äta lagom mycket och att röra på sig.

## Nytt råd för rött kött och charkuteriprodukter

Livsmedelsverket publicerade i juni 2014 ett råd om att inte äta mer än 500 gram tillagat rött kött och charkuteriprodukter i veckan. Forskningen visar samstämmigt att personer som äter mer löper ökad risk att drabbas av cancer i tjock- och ändtarmen. I Sverige är tjock- och ändtarmscancer den tredje vanligaste formen av cancer, med drygt 6 000 fall per år.

Köttkonsumtionen i Sverige har ökat med 40 procent sedan 1990-talet. Ökningen har skett

genom ökad import. 72 procent av männen och 42 procent av kvinnorna i Sverige äter mer än 500 gram rött kött och charkuterier i veckan.

Kött har stor negativ påverkan på miljön. Därför kan en mindre köttkonsumtion leda till positiva miljöeffekter. Samtidigt kan köttproduktion även vara positivt för miljön, eftersom betande djur bidrar till ett öppet landskap och kan gynna den biologiska mångfalden. I jämförelse med andra länder står sig svensk köttproduktion väl både när det gäller djuromsorg och användning av antibiotika.

Konsumentrådet syftar till att positivt påverka folkhälsan, miljön och klimatet genom att konsumenten kan göra ett medvetet val att begränsa köttkonsumtionen. Konsumenten kan då välja att köpa kött som är producerat på ett hållbart sätt, och där man tagit hänsyn till hur djuren mår. Se vidare sidan 47.

## Nya råd för att minska bly i viltkött

Livsmedelsverket publicerade i oktober 2014 nya råd om risken med blyfragment i viltkött. Rådet är bland annat att köttet närmast sårkanalen ska kasseras. Detta gäller köttet och sårkanalen där kulan träffat och det påverkade köttet strax intill, samt ytterligare 10 cm till synes opåverkat kött. Att ofta äta viltkött kan innebära att konsumenten får i sig ohälsosamma mängder bly om inte viltet skottrensats på rätt sätt. I Sverige finns det cirka 300 000 jägare, vilket innebär att uppskattningsvis var tionde svensk äter viltkött från jakt inom familj eller släkt. Långtidsexponering för bly kan påverka hjärnan, hjärt- och kärlsystemet och njurarna. Effekter på hjärnan hos foster och små barn är den känsligaste effekten, det vill säga den som uppträder vid de lägsta exponeringsnivåerna.

Efsa anser att exponeringen av bly för foster och barn i Europa är nära eller över de nivåer som anses kunna ge negativa hälsoeffekter. Livsmedelsverket, Statens veterinärmedicinska anstalt och Svenska Jägareförbundet har sedan 2011 undersökt riskerna med bly i viltkött. I oktober 2014 publicerades fyra delrapporter om risker med blyfragment i viltkött. Undersökningen bland 74 svenska jägarfamiljer visar

att storkonsumenter av viltkött har högre halter av bly i blodet jämfört med personer som aldrig äter viltkött. Studien har även kartlagt hur blyfragment sprider sig i viltkött kring sårkanalen för att se hur mycket man måste rensa köttet vid slakt.

## Kostråd om vissa fiskarter med höga halter av dioxin och PCB från Östersjöområdet.

Under 2014 har Livsmedelsverket upprepat 2013 års kampanj för kostråden om fet fisk från Östersjön, Väneren och Vättern som innehåller hög halter av dioxin och PCB. Den prioriterade målgruppen har under 2014 varit kvinnor i fertil ålder, 18–40 år. Navet i kampanjen var webbplatsen Nyttigfisk.se där det finns information om kostråden. För att få besök till webbplatsen annonserade Livsmedelsverket i ett antal digitala kanaler som till exempel Facebook och YouTube. Nyttigfisk.se fick 110 000 besök under kampanjperioden april–december 2014. Den undersökning som genomfördes för att kartlägga effekterna av kampanjen visade att kännedomen om att det finns kostråd om fisk med miljögifter ökade bland kvinnor i fertil ålder, särskilt bland kvinnor i åldern 30–40 år. Tyvärr är kännedomen fortfarande låg bland kvinnor i fertil ålder om att de själva ingår i riskgruppen och att kostråden berör dem.

## Stöd till vården i samtal om matvanor

Projektet att stödja vården i samtal om bra matvanor har gått in på sitt sista år. Under 2014 har Livsmedelsverket varit representerade på ett stort antal seminarier, utbildningar och mässor som arrangerats av hälso- och sjukvården. Bland annat har verket ingått i den utbildningsserie som arrangeras av livsstilsprofessor Maj-Lis Helenius som kallas Fett-skola, Kolhydrat-skola och Bra matvanor-skola. Utbildningarna har genomförts på många platser i Sverige och har nått närmare 2 000 personer. Utvecklingen av den webbplats som ska ge stöd till professionen inom



hälso- och sjukvården har fortsatt och material och annat stöd finns nu att hitta för den som i vården samtalar om bra matvanor med sina patienter. Vidare har samarbetet om att utveckla en webb utbildning till vårdpersonalen slutförts. Webb utbildningen innehåller både fakta om bra matvanor och om samtalsmetoder.

## Nytt informationsansvar för enskild dricksvattenförsörjning

Livsmedelsverket har från och med 2014 informationsansvar för enskild dricksvattenförsörjning. Frågor från laboratorier och konsumenter besvaras via Livsmedelsverkets upplysningstjänst. Två informationsbroschyrer, "Sköt om din brunn för bra dricksvatten" och "Att anlägga egen brunn för bra dricksvatten" har revideras och getts ut tillsammans med Sveriges geologiska undersökning (SGU).

## Offentlig måltid – välkänt och uppskattat i måltidsbranschen

År 2011 fick Livsmedelsverket regeringens uppdrag att inom ramen för Sverige – det nya matlandet inrätta ett nationellt kompetenscentrum med syfte att stödja och stimulera kommuner och landsting i deras arbete med att utveckla måltiderna på förskolor, skolor, inom äldreomsorgen och på sjukhus. Genom uppdraget fick Livsmedelsverket möjlighet att vara det kunskapsnav och den samordnande aktör på området som saknats under många år. Under de dryga tre år som projektet pågått har en stor mängd aktiviteter genomförts med syfte att lyfta och utveckla de offentliga måltiderna. Förutom arbetet med att ta fram målgruppsanpassade råd och material som exempelvis "Bra mat i skolan" har Livsmedelsverkets Kompetenscentrum

deltagit i cirka 400 olika utåtriktade aktiviteter, som seminarier, konferenser, mässor och möten. En fortlöpande dialog med branschen har varit en viktig del av strategin för att förankra arbetet, få återkoppling kring olika frågor och driva utvecklingen framåt. Den stora andelen utåtriktat arbete har också gett ett brett kontaktnät och en nära relation till branschen.

Utvärderingen av projektet indikerar att Livsmedelsverket har nått ut bra till måltidschefer och måltidsbranschen i stort, vilka ger ett mycket högt betyg på såväl bemötande som material och kompetens. 76 procent av måltidscheferna ansåg att Livsmedelsverket i hög grad ger stöd då det gäller utveckling av de offentliga måltiderna. Vidare uppgav 60 procent av måltidscheferna att Livsmedelsverket har förbättrat sitt stöd till deras verksamhet de senaste tre åren. Många av citaten i utvärderingen lyfter värdet i att projektgruppen har varit synliga, tillgängliga, lyssnat och kommunicerat. Däremot har projektet nått ut sämre till andra viktiga målgrupper som exempelvis lärare och vård- och omsorgspersonal.

## Revidering av Nyckelhålet

Under 2014 har reglerna för Nyckelhålet reviderats. Regelarbetet är ett samarbete mellan Sverige, Norge, Danmark och Island då samma regler gäller för de nordiska länder som använder märkningen. De nya reglerna börjar gälla under 2015. Fokus i revideringen av reglerna har varit att sänka saltmängden samt öka fullkornsmängden. Nyckelhålet finns nu också inom flera olika livsmedelsgrupper. I Sverige har Nyckelhålet firat 25 år under 2014. En kampanj riktad till konsumenter har genomförts framförallt genom att använda sociala medier. Nyckelhålet har också fått en egen facebook sida. Under året genomfördes en konsumentundersökning som visade att 95 procent känner till Nyckelhålet och 80 procent tycker att det är bra att märkningen finns.

## EFFEKT

Tabell 23: Försäljningsstatistik för nyckelhålmärkta livsmedel

	2012		2013		2014	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
Nyckelhålmärkta produkter	798 233	16 %	743 156	15 %	708 486	14 %
Ej nyckelhålmärkta produkter	4 195 846	84 %	4 288 015	85 %	4 369 037	86 %
Totalt	4 994 079	100 %	5 031 171	100 %	5 077 524	100 %

Källa: Nielsen.

Andelen nyckelhålmärkta produkter som sålts mellan 2012 och 2014 har sjunkit något.

## 2. Undersökning om konsumentinformation

### UPPDRAG

Livsmedelsverket har på uppdrag av regeringen kartlagt och analyserat konsumenternas förståelse av den livsmedelsinformation som ges till exempel som märkning. I uppdraget ingick även att redovisa eventuella behov av utvecklat stöd till konsumenterna (särskilt uppdrag enligt Livsmedelsverkets regleringsbrev för 2014).

### PRESTATIONER

För att få en bild av vilken kunskap som redan finns inom området genomförde Livsmedelsverket inledningsvis en litteraturstudie. Därefter genomfördes en kvalitativ och en kvantitativ konsumentundersökning för att ge ytterligare kunskap om konsumenternas förståelse av livsmedelsinformation. Undersökningens upplägg, resultat och åtgärdsförslag har förankrats med företrädare för konsument- och branschorganisationer.

### EFFEKT

Ett sammanfattande resultat av undersökningarna är att konsumenterna ser livsmedelsinformation som viktig, men att den upplevs omständlig och svårtillgänglig. När konsumenterna själva får bedöma sin förståelse för olika märkningsområden anser de flesta att merparten av livsmedelsinformationen är lätt att förstå. Men när konsumenternas faktiska förståelse av märkningen

testas framkommer att kunskapen är relativt låg på några områden, till exempel ursprungs- märkningen, delar och aspekter av ingrediensförteckningen samt näringsdeklarationen. Många konsumenter uppfattar till exempel att märkning med ursprungsland betyder att alla moment i produktionskedjan har skett i det land som anges, vilket inte alltid är fallet. Studiens resultat indikerar att den nya allergenmärkning som infördes 13 december 2014 bidrar till en ökad förståelse och underlättar identifikationen av allergener, men vissa grupper har fortfarande en lägre förståelse. Kunskaperna om livsmedelsinformation är generellt sämre bland personer mindre intresserade av mat, som är äldre än 55 år och med lägre utbildningsnivå. Sammantaget indikerar resultatet att konsumenternas bristande kunskap om märkning begränsar deras möjligheter att göra välinformerade val.

Livsmedelsverket anser att konsumenterna på några områden behöver ökad kunskap om livsmedel och livsmedelsinformation för att kunna göra hälsosamma och miljömedvetna val. För att uppnå detta krävs kommunikationssatsningar. Livsmedelsverket vill därför stödja livsmedelsföretagen och kontrollmyndigheterna genom att arbeta för att ta fram tydligare och mer utvecklat informationsmaterial till dem, så att de kan göra märkningen korrekt och tydligare för konsumenterna. Livsmedelsverket vill satsa på att ta fram pedagogiskt material för konsumenter, som till exempel informativa filmer och bilder. Dessa ska enkelt och tydligt visa hur konsumenten ska tolka informationen i de olika delarna i livsmedelsmärkningen.

## 3. Samordning av området bra matvanor

### UPPDRAG

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

### PRESTATIONER

Livsmedelsverket har under 2014 tillsatt en samordnare och en intern samordningsgrupp med representanter för alla verksamhetsområden inom bra matvanor, vilka träffas regelbundet för planering och uppföljning. En inriktningsplan med interna och externa aktiviteter för Livsmedelsverket de närmaste åren har utarbetats. Samordning av det nationella arbetet inom bra matvanor kräver att slutsatserna från de Nordiska näringsrekommendationerna är kända och accepterade. Därför har föreläsningar och diskussioner genomförts med många

olika aktörer som till exempel dietister, barnhälsovården, deltagare på Läkarstämman, yrkesgrupper inom primärhälsovården, företagsköterskor, hemkunskapslärare, personal vid utbildningsinstitutionerna, nutritionsforskare, Kostnätverket, de regionala hushållningssällskapen, Swedish Nutrition Foundation och Livsmedelsföretagens forskningsråd. Livsmedelsverket har också inlett samarbete med Folkhälsomyndighetens enhet för hälsofrämjande levnadsvanor.

## 4. Samordning av frågor om spädbarnsnutrition och amning

### UPPDRAG

Livsmedelsverket samordnar frågor som rör spädbarnsnutrition inklusive amning.

### PRESTATIONER

Genomförandet av den strategiska planen för samordning av amningsfrågor 2013–2016 utgör stommen för Livsmedelsverkets uppdrag om att samordna frågor om spädbarnsnutrition och amning. Planen är gemensam för de fyra myndigheter som ingår i samordningsgruppen (Konsumentsverket, Livsmedelsverket, Socialstyrelsen och Folkhälsomyndigheten). Vissa aktiviteter kommer även att genomföras av mödra- och barnhälsovården. I planen ligger tyngdpunkten

på att skapa en gemensam kunskapsbas inom spädbarnsnutrition. Socialstyrelsen ansvarar för den aktiviteten. Arbetet kommer att påbörjas under 2015.

Till årets möte med den nationella amningskommittén inbjöds ansvariga för kvalitetsregistren för neonatal-, graviditets- och barnhälsovård för att diskutera indikatorer som kan mäta vådrutiner som underlättar amning.

## 5. Risk- och nyttovärdering och undersökningar som ligger till grund för att verka för hälsosamma matvanor

### UPPDRAG

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

### PRESTATIONER

#### Ny webbaserad metod för registrering av matvanor

Registrering av svenska konsumenters matvanor, det vill säga vad man äter, hur mycket man äter och när och var man äter, är helt nödvändig information för att Livsmedelsverket ska kunna utföra sina arbetsuppgifter. Kunskaperna används för att beräkna konsumenternas näringsintag och för att ge råd om bättre matvanor. Dessutom används informationen för att räkna ut hur mycket kemiska föroreningar vi utsätts för via maten och hur vi exponeras för mikroorganismer. Utan dessa insikter skulle Livsmedelsverket inte kunna sätta gränsvärden eller formulera kostråd. Tidigare matvaneundersökningar har riktat sig till vuxna och mindre barn. Den kommande studien fokuserar på ungdomar vilket ställer alldeles särskilda krav på den teknik som används för att samla in information. Därför har Livsmedelsverket under 2014 utvecklat en ny webbaserad metod för att samla in uppgifter om

livsmedelkonsumtion från målgruppen för nästa matvaneundersökning, Riksmaten Ungdom (årskurserna 5 och 8 i grundskolan och årskurs 2 på gymnasiet).

Att ta fram den webbaserade metodiken är ett av sex delprojekt som utgör hela projektet Riksmaten Ungdom. Arbetet har omfattat en förstudie och sedan själva huvudarbetet med systemutveckling, design och testning. Metoden kommer att testas i en pilotstudie under 2015.

*Att ta fram den webbaserade metodiken är ett av sex delprojekt som utgör hela projektet Riksmaten Ungdom.*

## Nya råd på grund av kopplingen mellan rött kött och cancer

Grov- och ändtarmscancer är den tredje vanligaste cancerformen i världen och den näst vanligaste i Europa. Den har dödlig utgång i nästan hälften av fallen. Sannolikt spelar de livsmedel vi äter, och de ämnen som finns i dessa, en viktig roll för utveckling av sjukdomen. World Cancer Research Fund (WCRF) rekommenderar konsumenter att begränsa sin konsumtion av rött kött och undvika processat kött. WCRF rekommenderar de som äter rött kött att konsumera högst 500 gram per vecka, och att endast litet om ens något av detta kött ska vara processat. Motsvarande folkhälsomål innebär att populationens medelintag av rött kött ska vara högst 300 gram per vecka, av vilket litet om ens något ska vara processat.

De nya rekommendationerna från WCRF gör att Livsmedelsverket behövde se över sina nuvarande råd om köttkonsumtion. En risk- och nyttovärdering har därför genomförts. Den huvudsakliga frågan har varit om rekommendationerna från WCRF är motiverade och relevanta

för svenska konsumenter. Den senaste svenska matvaneundersökningen bland vuxna visar att medelintaget av tillagat rött och processat kött, speciellt hos manliga konsumenter, är avsevärt högre än den konsumtion som rekommenderas av WCRF. En uppskattning gjordes av en köttkonsumtion på de nivåer som WCRF rekommenderar skulle få negativa näringsmässiga konsekvenser. Livsmedelsverkets slutsats är att en sådan minskning inte får några negativa näringsmässiga konsekvenser för befolkningen. Ett problem med studierna i WCRF rapporten är att det är svårt att veta vad som egentligen menas med processat kött. Ett annat problem är att det inte är helt utrett hur rött och processat kött kan ge upphov till grov- och ändtarmscancer. Sammanfattningsvis bedömer Livsmedelsverket ändå att det finns goda vetenskapliga skäl att begränsa konsumtionen av rött kött, men att det är tveksamt om konsumenter helt behöver undvika processat kött. Arbetet ledde fram till att Livsmedelsverket beslutade om nya råd om att begränsa intaget av rött och processat kött. Se vidare sidan 39.



# Övergripande myndighetsuppdrag

## Bruka utan att förbruka

*Regeringens vision "Bruka utan att förbruka" beskriver 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 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. Flertalet av Livsmedelsverkets verksamheter bidrar till mer än ett av de övergripande målen.



Tabell 24: Relationen mellan målen i "Bruka utan att förbruka" och Livsmedelsverkets verksamhet under 2014.

Verksamheter	Mål 1	Mål 2	Mål 3	Mål 4
Regelarbete	Förenkla för företagen		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	Trygg global livsmedelsförsörjning
Leda och samordna kontrollen	Förenkla för företagen		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Rådgivning till företag	Förenkla för företagen		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	Trygg global livsmedelsförsörjning
Stöd till svensk livsmedelsexport	Förenkla för företagen			Trygg global livsmedelsförsörjning
Livsmedelskontroll	Förenkla för företagen		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser Djurskydd	
Ärendehandläggning	Förenkla för företagen		Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Information och råd till konsument		Förbättra miljön och landskapet	Konsumenten har verktyg och förutsättningar att välja	
Livsmedelskedjans miljöpåverkan		Förbättra miljön och landskapet	Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	
Tjänsteexport				Trygg global livsmedelsförsörjning
Jämställdhetsintegrering	Förenkla för företagen			
Långsiktigt kunskapsuppbyggande på vetenskaplig grund		Förbättra miljön och landskapet	Säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser	

Nedan beskrivs vilka verksamheter Livsmedelsverket har bedrivit *under 2014* och som bedöms ha störst påverkan på regeringens övergripande och strategiska mål i visionen "Bruka utan att förbruka".

## 1. Ett dynamiskt och konkurrenskraftigt näringsliv i hela landet som präglas av öppenhet och mångfald

Livsmedelsverket bidrar till regeringens vision genom att förenkla reglerna så att företagens vardagskrångel minskar och att det är lätt att

göra rätt från början. Förenklingsarbetet finns med i alla delar av arbetet från de förhandlingar som sker i EU om nya regler till hur reglerna slutligen tillämpas i kontrollen.

- Ett stort arbete under 2014 har varit att arbeta fram en ny vägledning om livsmedelsinformation och flera kontrollhandböcker som riktar sig till både inspektörer och företagare.
- Under 2014 var Livsmedelsverkets rådgivning till företagare fokuserad på att informera om nya regler för märkning och livsmedelsinformation och på att förbättra dialogen och rådgivningen i samband med kontrollbesöket.

- Fyra av de nya nationella branschriktlinjer som verket slutbedömt under året riktar sig till livsmedelsföretagare inom primärproduktionen. Övriga fem bidrar till att skapa ett konkurrenskraftigt näringsliv.
- Antalet frågor till verkets Upplysningstjänst från företagare har under året ökat med 50 procent från 6 000 till 9 000 frågor.
- Livsmedelsverket har avslutat femton ärenden som gjort de gröna näringarnas livsmedelsexport möjlig under 2014. Ett särskilt fokus har varit exporten till Kina.
- Livsmedelsverket har under 2014 använt samtliga disponibla anslagsmedel, 103,9 miljoner kronor, för att sänka kontrollavgiften för slakterier och vilthanteringsanläggningar.
- I Livsmedelsverkets arbete med jämställdhetsintegrering inom kärnverksamheten har kontrollrapporter utvärderats för att se om det går att påvisa några skillnader som har betydelse utifrån genus. Några sådana skillnader har utvärderingen inte kunnat påvisa.

”*Livsmedelsverket bidrar till regeringens vision genom att arbeta för att minska livsmedelskedjans miljöpåverkan.*”

## 2. De gröna näringarna är miljö- och resurseffektiva och har en nyckelroll i Sveriges energiproduktion

Livsmedelsverket bidrar till regeringens vision genom att arbeta för att minska livsmedelskedjans miljöpåverkan.

- Livsmedelsverket har utarbetat information om olika livsmedelsgruppers miljöpåverkan för att underlätta för konsumenten att välja mat som är bra för både miljön och hälsan. Informationen grundas på vetenskapliga kunskaps-sammanställningar och beskrivningen av miljöpåverkan utgår från de nationella miljö-kvalitetsmålen.
- Livsmedelsverket har också tagit fram förslag till uppdaterade kostråd. Utgångspunkten är näringsaspekter och bra matvanor ur ett hälsoperspektiv, men där miljöhänsyn vägs in på ett nytt sätt. En konsument ska inte behöva välja mellan hälsa eller miljö.
- En kampanj för att minska matsvinnet har genomförts under 2014 – med ett bra genomslag.
- Arbetet inom Giftfri vardag syftar till att ta fram kunskaper om hur mycket av olika hälso-farliga föroreningar som finns i livsmedel och dricksvatten tillsammans med kunskap om befolkningens livsmedels- och dricksvatten-konsumtion.

### 3. De gröna näringarna utmärks av omtanke, ansvarstagande och hög etik

Genom Livsmedelsverkets arbete med att leda och samordna den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan bidrar verket till säker och hälsosam mat, som också ger positiva upplevelser. Genom information och råd till konsument bidrar verket till att konsumenten har förutsättningar och verktyg att välja.

- Livsmedelsverket har under året arbetat med att utveckla den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan, utvecklat verktyg i form av vägledningar och kontrollhandböcker och utbildningar i syfte att skapa likvärdig kontroll och tillämpning av regelverket. I samband med länsmöten informerade Livsmedelsverket bland annat om hur regler och funktionskrav inom livsmedelskontrollen kan tolkas och vad som är en lämplig nivå för rådgivning och information i samband med kontroll.
- Resultat från Livsmedelsverkets egen kontroll visar att 93 procent av den planerade kontrolltiden genomfördes under 2014. Ingen anmärkning påvisades för en ökad andel av rapporteringspunkter för säker mat och redlig hantering, 88 procent.
- I Livsmedelsverkets egen kontroll genomfördes under 2014 kvalitetssäkrande djurskyddskontroller i samtliga 15 team.
- Under oktober 2014 startade funktionen Livsmedelsombudsmannen för att upptäcka fler livsmedelsbrott. Livsmedelsombudsmannen tar emot de tips som kommer in och gör en första bedömning. Därefter utreds ärendet, antingen hos Livsmedelsverket eller hos den berörda kontrollmyndigheten. Under perioden oktober till och med december har 205 tips tagits emot.

- Under 2014 har reglerna för Nyckelhålet reviderats.
- Livsmedelsverket har fått i uppdrag av regeringen att under 2014 kartlägga och analysera konsumenternas förståelse av livsmedelsinformation (till exempel märkning). I verkets rapport framkommer att konsumenterna ser livsmedelsinformation som viktig, men omständlig och svårtillgänglig. Livsmedelsverket anser att konsumenterna på några områden behöver ökad kunskap om livsmedel och livsmedelsinformation för att kunna göra hälsosamma och miljömedvetna val.

### 4. De gröna näringarna bidrar till globalt hållbar utveckling

Genom den egna tjänsteexporten bidrar verket till en trygg och global livsmedelsförsörjning.

- I samarbete med Swedac har Livsmedelsverket genomfört kursen "Quality Infrastructure Development for Food Safety" vid tre tillfällen 2014 med deltagare från länder i Mellanöstern och Afrika. Kurserna anordnas inom ramen för Sidas internationella utbildningsprogram (ITP) och finansieras av Sida.
- Livsmedelsverket genomför tillsammans med Jordbruksverket ett treårigt Sida-finansierat projekt i Georgien som syftar till att förbättra den georgiska livsmedelsmyndighetens kapacitet att verka inom sitt ansvarsområde för fortsatt ekonomisk integration med EU.
- Livsmedelsverket har under åren byggt upp en omfattande verksamhet med mikrobiologiska kompetensprovningar till stöd för laboratoriers kvalitetssäkring. Deltagarna kommer från många länder utanför EU, även om Norden dominerar.

# Livsmedelskedjans miljöpåverkan

## UPPDRAG

Livsmedelsverket verkar för att nå det generationsmål för miljöarbetet och de miljö kvalitetsmål som riksdagen fastställt. Arbetet ska

integreras med genomförandet av myndighetens kärnverksamhet. Vid behov ska verket föreslå åtgärder för miljöarbetets utveckling.

## PRESTATIONER

Livsmedelsverket bidrar till att uppnå målen bland annat genom kunskapsunderlag och information om olika livsmedels miljöpåverkan, bra matvanor ur såväl hälso- som miljöperspektiv, minskat matsvinn i livsmedelskedjan och giftfri vardag (oönskade ämnen i livsmedel inklusive dricksvatten).

### Miljösmarta matval

Livsmedelsverket har utarbetat information om olika livsmedelsgrupper miljö påverkan för att underlätta för konsumenten att välja mat som är bra för både miljön och hälsan. Informationen grundas på vetenskapliga kunskapssammanställningar och beskrivningen av miljö påverkan utgår från de nationella miljö kvalitetsmålen. De miljö kvalitetsmål som identifierats som särskilt viktiga på området är Begränsad klimatpåverkan, Giftfri miljö, Ingen övergödning, Hav i balans samt levande kust och skärgård, Ett rikt odlingslandskap och Ett rikt växt- och djurliv. En ny rapport som tagits fram som vetenskapligt underlag under 2014 är Mat-klimat-listan, som är en sammanställning över olika livsmedels klimatavtryck. Livsmedelsverket har också tagit fram förslag till uppdaterade kostråd. Utgångspunkten är näringsaspekter och bra matvanor ur ett hälsoperspektiv, men där miljö hänsyn vägs in på ett nytt sätt. En konsument ska inte behöva välja mellan hälsa eller miljö. Att äta mer mat från växtriket och mindre från djurriket,

äta lagom mycket och röra på sig i vardagen är huvudbudskapen i de nya kostråden. Underlaget för att ta hänsyn till miljö aspekterna är samma vetenskapliga kunskapssammanställningar som ligger till grund för informationen om olika livsmedelsgrupper miljö påverkan.

Skollunchen kan användas i undervisningen, men skolorna har hittills saknat material och metoder. Därför har Livsmedelsverket tagit fram pedagogiska verktyg med övningar där själva skollunchen fungerar som ett läromedel. Materialet vänder sig till lärare och skolrestauranger i åk 4–6 och har tre teman: Maten i våra liv, Hälsa och Miljö. Materialet består av övningar, lärarhandledningar och faktatexter. Miljödelen tar sin utgångspunkt i de nationella miljö kvalitetsmålen.

### Minskat matsvinn

Svinn, det vill säga mat som inte konsumeras, innebär en onödig belastning på miljön. Livsmedelsverket ska tillsammans med Jordbruksverket och Naturvårdsverket genomföra insatser för att minska matsvinnet. Därför har ett antal kartläggningar gjorts av möjliga åtgärder i olika delar av livsmedelskedjan. Dessutom pågår en informationskampanj riktad till konsumenter. Myndigheterna driver också en samverkansgrupp för att minska matavfallet. I denna grupp ingår förutom myndigheter även representanter från forskning, industri och olika intresseorgani-

sationer. Livsmedelsverket koordinerar även ett nordiskt matsvinnprojekt med tre delprojekt:

- 1) Definitioner, mätmetoder och svinndata i primärproduktionen, 2) Datummärkning och 3) Matbanker och redistribution av mat.

Se vidare om matsvinn på sidan 54.

## Säkra livsmedel – en giftfri vardag

Livsmedelsverket har presenterat ett antal undersökningar om exponering för hälsofarliga ämnen via livsmedel, inklusive dricksvatten. Några av undersökningarna är studier av fenolära ämnen i en typisk svensk matkorg och i blodserum från förstföderskor, perfluorerade alkylsyror (PFAA) i odlad fisk, ägg och mjölk, kadmium och andra metaller i pastaprodukt, oorganisk arsenik i en typisk svensk matkorg, bly i viltkött samt bekämpningsmedelsrester i olika livsmedel. Livsmedelsverket har utarbetat nya råd för att minska risken för exponering för bly när man äter viltkött. Livsmedelsverket har tagit fram åtgärdsgränser för att dricksvattenproducenter ska kunna avgöra om halterna av PFAA i dricksvattnet innebär att de måste sätta in åtgärder för att sänka dem eller avråda vissa grupper från att dricka vattnet. Livsmedelsverket har utvecklat stöd till kommuner, dricksvattenproducenter och enskilda brunnsägare om dricksvattenanalyser efter skogsbranden i Västmanland. Livsmedelsverket har även, tillsammans med Kemikalieinspektionen, startat ett nationellt nätverk om poly- och perfluorerade alkylsubstanser (PFAS). I nätverket deltar berörda myndigheter, länsstyrelser, kommuner, forskare, miljökonstuler och dricksvattenproducenter. Kadmiumforum är ett annat nationellt nätverk där Livsmedelsverket är sammankallande och med deltagande från berörda myndigheter, forskare och industri. Livsmedelsverket bidrar även med kunskapsuppbyggnad i arbetet med handlingsplanen för Giftfri vardag vardag. Se vidare sidan 58.

## Integrering av miljöaspekter

Livsmedelsverket har utarbetat en metod för att hjälpa handläggare att identifiera en åtgärds potentiella miljöpåverkan, att resonera om eventuella miljökonsekvenser på kort och lång sikt, om påverkan är betydande och vilken rådighet Livsmedelsverket har. Underlaget fungerar sedan som hjälp vid beslut. Syftet är att mer systematiskt väga in miljöaspekter i regelutveckling, i tillämpning av regler och för att utarbeta råd om bra matvanor. Metoden utgår från miljö kvalitetsmålen och fokuserar på klimatpåverkan, resursanvändning, påverkan på ekosystem och biologisk mångfald samt spridning av kemikalier. Inom projektet har även förslag på uppföljning och utvärdering tagits fram. Metoden testas nu i ett antal pilotfall och ska sedan utvärderas.

## Klimatpåverkan från egen verksamhet

Livsmedelsverket ingår i ett samarbetsprojekt mellan ett antal myndigheter och offentliga organisationer i Uppsala för att minska klimatpåverkan från arbetsplatserna och bidra till att uppnå klimatmålet. Stoppa Onödan.nu vill inspirera och ge tips på klimatsmarta val och nya vanor på jobbet, och är en uppföljning på motsvarande kampanjer från 2004 och 2008. Inom livsmedelskontrollen har Livsmedelsverket genomfört en översyn av resandet, vilket bland annat lett till att kontrollbesöken och resorna planeras mer effektivt. Livsmedelsverket har också genomfört ett arbete med att underlätta och förbättra möjligheterna till videokonferens vid egen dator. Under året har Livsmedelsverkets regionala kontroll fortsatt att arbeta för att så många möten och utbildningar som möjligt ska ske via videolänk. Arbetet med att ta fram en plattform för e-utbildning har fortsatt. Tillsammans med Livsmedelsverkets resebyrå pågår arbetet för att tydligare ta hänsyn till miljöpåverkan vid resebokningar och åskådliggöra växthusgasutsläpp på reseportalen. Informationsinsatser om resfria möten och miljöaspekter på tjänstesor har genomförts.

# Minska matsvinnet

## UPPDRAG

Regeringen har gett Livsmedelsverket i uppdrag att under åren 2013–2015 genomföra insatser för att minska matsvinnet. Uppdraget genomförs tillsammans med Naturvårdsverket och Jordbruksverket.

## PRESTATIONER

Under 2014 har arbetet med kunskapsuppbyggnad fortsatt och åtta kartläggningar har publicerats som visar på möjliga åtgärder för att förebygga svinn i olika led av livsmedelskedjan. Två av dessa åtgärder fokuserar på nötkött och isbergssallat och visar att förlusterna kan vara betydande redan i lantbruket. Två rapporter om handelsnormer för frukt och grönsaker respektive fisk och skaldjur visade att handelsnormer har en begränsad inverkan på matsvinnet. En rapport presenterade för första gången en metod för att mäta flytande avfall. Rapporten visade att hushållen håller ut nästa lika mycket mat i vasken, 26 kg per person och år, som de 28 kg som kastas i soporna eller i matavfallsinsamlingen. I en pilotundersökning studerades hur mycket mikroorganismer som finns i mat vid utgångsdatum och den visade att de flesta undersökta livsmedlen var ätbara vid utgångsdatum.

En konsumentundersökning visade att insikten kring det egna hushållets matsvinn i regel är låg. Undersökningen visar på behovet av att skapa medvetenhet om att vi slänger mycket mat i hushållen och har gett god vägledning för hur konsumentkommunikation bör utformas. En litteraturstudie belyser vad som har gjorts för att förebygga matsvinn i de nordiska länderna,

Nederländerna och Storbritannien och vilka slutsatser som kan dras ur dessa erfarenheter. Studien sammanfattar åtgärder och styrmedel som kan vara intressanta att gå vidare med. En mindre inventering har gjorts om hur lagstiftningen och dess tillämpningar kan driva på en ökning av svinn. Inventeringen pekar på att lagstiftningen ibland misstolkas och att det leder till ökat svinn, exempelvis när det gäller datummärkning. Inventeringen pekar också på ett behov av kunskapsförmedling till olika aktörer för att förhindra att lagstiftningen tillämpas på ett sätt som ökar svinn.

Resultaten från kartläggningarna har spridits i samband med externa seminarier och konferenser om matsvinn, i såväl Sverige som inom EU och i de nordiska länderna. Lanseringen av rapporterna har även gett ett bra genomslag i media. Information om regeringsuppdraget, publikationer med mera finns på Livsmedelsverkets webbplats. Där finns också ett snabbtest, Matsvinnskollen, med frågor om de egna kunskaperna och beteendena samt feedback kring hur stort årligt svinn det blir av de små mängder som kastas i vardagen. För att öka konsumenternas kännedom om och deras motivation att minska sitt matsvinn har en konsumentkampanj påbörjats. Under parollen "Har du ett

tivoli i ditt kylskåp?” uppmärksammas att det kostar både pengar och miljö att kasta mat och att om vi slänger mindre mat blir det summor över att göra roligare saker för. Informationen finns på webbplatsen [www.stoppamatsvinnet.nu](http://www.stoppamatsvinnet.nu) som presenterar fakta och lättillgängliga tips kring vad man själv kan göra för att minska sitt matsvinn. Kampanjen har också en egen Facebooksida.

Arbete för att öka samverkan mellan aktörer har fortsatt under 2014. Intresset för samverkan har märkts genom att antalet medlemmar

i Samverkansgruppen för minskat matavfall (SaMMa ) under året har vuxit till 144 personer. Nätverket leds av myndigheterna inom uppdraget och inkluderar olika aktörer såsom branschaktörer i livsmedelskedjans olika led, myndigheter, forskare och intresseorganisationer. I nätverket delas kunskaper, erfarenheter och goda exempel. Samverkansgruppen har under året deltagit i internationella samverkansforum som FAO, EU Working Group Food Waste Food Loss och EU:s forskningsprogram FUSIONS om matsvinn.

## Jämställdhetsintegrering i kärnverksamheten

Livsmedelsverket har tillsammans med 17 andra myndigheter fått i uppdrag att bedriva ett utvecklingsarbete för att jämställdhetsintegrera kärnverksamheten. Under året har arbetet bedrivits enligt den plan för jämställdhetsintegrering 2014–2017 som lämnades till landsbygdsdepartementet under 2013. Livsmedelsverket har inte tidigare fokuserat på jämställdhetsaspekten inom kärnverksamheten och därför har det varit viktigt att under 2014 utvärdera hur Livsmedels-

verket i nuläget hanterar frågan. Kontrollrapporter har utvärderats för att se om det går att påvisa några skillnader men några sådana har inte gått att se. Ett urval av broschyrer, sidor på webbplatsen, ett antal filmer och samtliga pressmeddelanden under ett år har analyserats ur ett genusperspektiv. Resultatet av analyserna visar att Livsmedelsverket arbetar med ett bra inkluderande språk i texter, men kan utveckla arbetet med hur bilder används. I en förstudie till den kommande matvaneundersökningen Riksmaten Ungdom undersöktes hur flickor och pojkar kunde ange vad de ätit. Livsmedelsverkets har i de egna rutinerna för att skicka ut och besvara remisser infört att jämställdhetsaspekter alltid ska finnas med. All personal har erbjudits en halvdagsutbildning om vad jämställdhetsarbete innebär. Livsmedelsverkets kommunikatörer har även gått en utbildning i jämställd kommunikation.

*All personal har erbjudits en halvdagsutbildning om vad jämställdhetsarbete innebär.*

# Tjänsteexport

## UPPDRAG

Livsmedelsverket ska inom ramen för den egna verksamheten, och i samarbete med andra aktörer, bidra till att genomföra Sveriges politik för global utveckling.

## PRESTATIONER

Livsmedelsverket medverkar i olika uppdrag där verkets unika kompetens är efterfrågad. Därutöver utför Livsmedelsverket på uppdrag av Islands livsmedelsmyndighet analyser av vissa livsmedelsprover. Under 2014 har Livsmedelsverket beslutat om en ny strategi för myndighetens tjänsteexport inom ramen för politiken för global utveckling. I december 2014 anslöt sig Livsmedelsverket till en överenskommelse mellan Jordbruksverket, Skogsstyrelsen och Sveriges lantbruksuniversitet om samarbete inom politiken för global utveckling.

I samarbete med Swedac har Livsmedelsverket genomfört kursen "Quality Infrastructure Development for Food Safety" vid tre tillfällen 2014. Varje kurs hade 25 deltagare från länder i Mellanöstern och Afrika. Verket ansvarar också för att experter deltar vid uppföljningen av kurserna som sker på plats i något av deltagarländerna. Kurserna ingår i Sidas internationella utbildningsprogram (ITP) och finansieras av Sida.

Livsmedelsverket genomför tillsammans med Jordbruksverket ett treårigt projekt i Georgien, som syftar till att förbättra den georgiska livsmedelsmyndighetens kapacitet att verka inom sitt ansvarsområde för fortsatt ekonomisk integration med EU. Under 2014 genomförde Livsmedelsverket insatser för att stödja den georgiska livsmedelsmyndighetens arbete med att öka kunskaperna om livsmedelshygien vid daghemskök och hos barn. Projektet är finansierat av Sida och avslutas under våren 2015.

Livsmedelsverket har medverkat som inbjuden föreläsare under en spannmålskonferens i Brasilien för att sprida kunskap kring EU:s lagstiftning för mykotoxiner i livsmedel och hur EU arbetar enligt riskanalysens principer. Därutöver har Livsmedelsverket hållit en kurs i Colombia riktad till personal på kemiska laboratorier om validering, mätsäkerhet och spårbarhet.

Livsmedelsverket har under åren byggt upp en omfattande verksamhet med mikrobiologiska kompetensprovningar till stöd för laboratoriers kvalitetssäkring. Laboratorier med ackrediterade analyser har krav på sig att delta i kompetensprovningar. Livsmedelsverket skickar egenproducerat testmaterial för dricksvatten-, respektive livsmedelsanalyser till de laboratorier som deltar i kompetensprovningen. Laboratorierna analyserar materialet och återrapporterar resultatet. Efter genomförd testomgång utvärderar Livsmedelsverket resultatet och återkopplar till laboratorierna. Livsmedelsverkets kompetensprovningens verksamhet presenteras bland annat i EPTIS, en internationell databas. Deltagarna kommer från många länder, även utanför EU, även om Norden dominerar. Vid två tillfällen under 2014 har Livsmedelsverket, via uppdrag från Jordbruksverket, tillhandahållit testmaterial för att ta reda på kompetensen hos laboratorier i Georgien att utföra mikrobiologiska analyser av livsmedel och dricksvatten. Ett tjugotal laboratorier deltog inom respektive analysområde.



Tabell 25: Deltagande laboratorier i mikrobiologiska kompetensprovningar

	2012	2013	2014
Totalt antal	795	798	763
Utanför EU och Norden <sup>1</sup>	102	96	92
Varav utanför Europa <sup>2</sup>	53	65	61

1) Varav 23, 17 respektive 20 deltagare kom från Schweiz åren 2012, 2013 och 2014.

2) Varav 5, 8 respektive 9 deltagare kom från USA 2012, 2013 och 2014.

# Långsiktigt kunskapsuppbyggande på vetenskaplig grund

## UPPDRAG

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

## PRESTATIONER

### Giftfri vardag

Genom en effektiv kemikalielagstiftning bör hälsoskadliga kemikalier stoppas vid källan så att de inte förorenar livsmedel och dricksvatten. Om giftiga ämnen ändå når mat och dricksvatten kan Livsmedelsverket begränsa befolkningens exponering genom att införa gränsvärden i livsmedelslagstiftningen eller genom att ge råd till konsumenterna. Arbetet inom Giftfri vardag syftar till att ta fram kunskaper om hur mycket av olika hälsofarliga föroreningar som finns i livsmedel och dricksvatten tillsammans med kunskap om befolkningens livsmedels- och dricksvattenkonsumtion. Under 2014 har en långsiktig övergripande strategisk plan tagits fram och tre prioriterade områden har identifierats för att bygga upp kunskap och för att göra bättre riskvärderingar.

Dessa tre prioriterade områden är:

- **Exponeringsuppskattningar** – att kontinuerligt uppdatera intagsberäkningar för prioriterade kontaminanter inklusive hormonstörande ämnen.
- **Hormonstörande ämnen** – att öka kunskapen om hur hormonstörande ämnen påverkar hormonsystemets normala funktioner.
- **Kombinationseffekter** – att öka kunskapen om vilken hänsyn man behöver ta till exponering av kombinationer av kontaminanter, bygga upp kompetens om metodik för kumulativ riskvärdering och kunna utföra egna kumulativa riskvärderingar.

## Risktermometern

Livsmedelsverket har utvecklat verktyget Risktermometern för att förtydliga och göra det lättare att jämföra slutsatserna av myndighetens riskvärderingar för olika typer av ämnen som finns i maten. Syftet är att underlätta för konsumenter och media att förstå och förhålla sig till risker med olika ämnen. Metodiken bakom Risktermometern utvecklar riskvärderingsområdet och syftar även till att ge Livsmedelsverket bättre metoder för att kunna göra riskbaserade prioriteringar av verksamheten, till exempel genom att förbättra kontrollverksamheten. Risktermometern består av fyra delar: en ny riskvärderingsmetod, en metod för att bedöma osäkerheten i resultatet, en metod för klassificering av resultatet och grafik som visar resultatet. I nuläget kan Risktermometern användas för att jämföra kemiska risker i samband med konsumtion av livsmedel. Den kan till exempel användas för miljögifter, metaller, bekämpningsmedel och tillsatser. I framtiden kan Risktermometern utvecklas för att även kunna klassificera akuta kemiska risker, det vill säga exponeringen vid ett specifikt tillfälle, samt mikrobiologiska risker i samband med konsumtion av livsmedel.

Att använda Risktermometern medför utmaningar eftersom allvarligheten av olika hälsoeffekter måste bedömas kvantitativt, det vill säga i siffror, vilket inte förekommer inom ramen för traditionell internationell praxis på området. Men Livsmedelsverket bedömer att denna utveckling ändå innebär en förbättring. Även om den aktuella hälsoeffektens allvarlighet traditionellt ingår som en del i riskbegreppet, så kommer en kvantitativ värdering att öka tydligheten kring hur hälsoeffektens allvarlighet vägts in.

## Zoonoser

Strategiska planer inom ramen för zoonos-samverkan har färdigställts under 2014. Dessa är ”Infektion med *Cryptosporidium* – ett nationellt strategidokument” och ”Infektion med EHEC/VTEC – ett nationellt strategidokument”.

## Antibiotikaresistens

Under 2014 har Livsmedelsverket deltagit i att ta fram en myndighetsgemensam och sektorsövergripande handlingsplan i arbetet mot antibiotikaresistens och vårdrelaterade infektioner.

# Kommunikation

Tabell 26: Övergripande kommunikationsaktiviteter

	2012	2013	2014
Webbplatsen, www.livsmedelsverket.se antal besök per dag	10 000	14 600	18 000
Antal prenumeranter på Livsmedelsverkets pressmeddelande	7 560	8 900	9 700
Pressamtal <sup>1</sup>	917	1 607	1 434

1) Ett pressamtal innebär att pressjouren ser till att journalister som ställer en fråga till Livsmedelsverket får svar av en expert på området. Omfattningen varierar mellan ett svar per telefon eller e-post till medverkan i TV och radio.

Källor: Intern verksamhetsstatistik.

Ett stort engagemang i samhället om frågor som rör mat, Livsmedelsverkets ökade aktiviteter i sociala medier samt flera kampanjer under året är några av orsakerna till den kraftiga ökningen av besök på Livsmedelsverkets webbplats. Efterfrågan på oberoende, kvalitetssäkrad information ökar också i takt med att arenorna för

matfrågor blir fler. Budskapen om matsvinn och bra matvanor har fått stor spridning tack vare Facebook-sidorna "stoppamatsvinnet.nu" och "Nyckelhålet". Den stora ökningen i antal pressamtal 2013 berodde på den så kallade hästkött-skandalen under början av året. Ökningen avtog först under höstens valrörelse.

# Uppdragsverksamhet

Tabell 27: Uppdragsverksamhet, intäkter och kostnader (tusen kronor)

	2013	2014
Intäkter utöver anslag	14 371	14 753
Kostnader	13 716	12 821
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	2,8	2,5
Antal årsarbetskrafter	12	12

Livsmedelsverket får utföra laborativa undersökningar inom sitt verksamhetsområde på uppdrag av enskilda. Verkets största uppdragsverksamhet är kompetensprovningar som redovisas under rubriken Tjänstexport. Se vidare sidan 56.



## Kompetensförsörjning

### Mål:

- Livsmedelsverket möter behovet av kompetensförstärkning och kompetensväxling på ett för verksamheten relevant sätt.
- Livsmedelsverket är en fortsatt hälsofrämjande arbetsplats med god arbetsmiljö och attraktiva anställningsvillkor. Därmed har Livsmedelsverket förutsättningar för att rekrytera och behålla rätt kompetens och förutsättningar för att kompetensen används effektivt i sina processer.

### Bedömning av måluppfyllelse:

Livsmedelsverket bedömer att målen har delvis uppnåtts genom att ha fastställt en ny rekryteringsprocess, skapat en tydligare struktur för arbetsmiljöarbetet med obligatorisk arbetsmiljöcertifiering för alla chefer och aktivt arbetat med kompetensväxling.

### *Livsmedelsverket har tre bedömningsnivåer:*

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

Livsmedelverket kompetensförsörjning säkerställs genom nedanstående processer. Genom att ständigt förbättra dessa processer i samarbete med chefer och de fackliga organisationerna ökar Livsmedelverkets sin förmåga att attrahera och behålla rätt kompetens.

## Ledning – mer processorienterad och resultatdriven verksamhet

Under 2014 har Livsmedelverket förändrat sin organisatoriska struktur för att underlätta för en processorienterad och resultatdriven verksamhet. Livsmedelverket är idag indelat i tre områden som leds av varsin områdeschef som också är processägare för huvudprocesserna. En ny teamchefsnivå har inrättats. Teamchefen är närvarande i sitt team och leder och prioriterar den dagliga verksamheten i teamen. Det skapar förutsättningar för medarbetarna att lättare lyckas i sina uppdrag och därmed känna arbetsglädje i en god arbetsmiljö. Teamarbetsformen har under 2014 etablerats i hela organisationen.

Inom it-området har det pågående kompetensmässiga samarbetet med Statens veterinärmedicinska anstalt fördjupats, framför allt genom att myndigheterna kommit överens om att samverka om ett gemensamt system för hantering av provdata, SVALA.

## Rekrytering – ny process och kanalstrategi

Processen säkerställer att upprättade kravprofiler är ändamålsenliga och uppfylls av medarbetarna. Det medför att medarbetarna delar Livsmedelverkets värderingar och har den kompetens som krävs i dag och i framtiden. En ny process har utvecklats under året och en kanalstrategi har tagits fram i rekryteringsarbetet. Denna process och nya strategi gör att Livsmedelverket lättare når viktiga målgrupper samtidigt som de stärker arbetsgivarvarumärket.

Tabell 28: Personalförändring

	2012	2013	2014
Antal rekryterade medarbetare	41	22	40
Personalomsättning (%)	8,7	6,5	5,8
Personalens genomsnittsålder	48,4	48,8	48,7

Källor: Livsmedelverkets personalsystem (Agresso) och intern verksamhetsstatistik.

## Lönebildning – större förståelse genom seminarier

Processen beskriver på ett tydligt och transparent sätt för varje medarbetare hur prestationer belönas. Därmed bidrar processen till styrning och utveckling av verksamheten. Lönebildningsseminarier har genomförts i delar av organisationen som skapat en större förståelse för hur lönebildningen sker.

## Kompetensutveckling – både i grupp och individuellt

Processen ger på ett strukturerat sätt förutsättningar för att kompetensen i organisationen utvecklas på ett sätt som möter kraven i den strategiska planen på kort och lång sikt. Processen omfattar även att säkra kompetensöverföringen vid pensionsavgångar. Här följer några exempel på större kompetensutvecklingsinsatser under 2014:

- Rollen som statstjänsteman, föreläsning för samtliga anställda med professor emeritus Sverker Gustavsson, Uppsala universitet
- Jämställdhetsintegrering, föreläsning för samtliga anställda med Anneli Häyrén, Uppsala universitet
- Chefsutbildning för nya chefer
- Ledningsgruppsutvecklingsprogram
- Individuell chefshandledning
- Teamutveckling enligt Susan Wheelans modell, Group Development Questionnaire (GDQ).
- Individuellt samtalsstöd.

## Arbetsmiljö och arbetsrehabilitering håller sjukfrånvaron på en låg nivå

Processen ger systematiskt förutsättningar för en god och säker arbetsmiljö. Den innebär bland annat att det är obligatoriskt med arbetsmiljöcertifiering för alla chefer. Genom arbetsmiljöarbetet och det hälsofrämjande arbetet har Livsmedelsverket klarat det interna målet om att inte ha för hög sjukfrånvaro (maximalt 3,5 procent) för andra året i rad.

## Friskvård och hälsa – ny hälsofrämjande strategi från 2014

Processen främjar och stimulerar individuellt ansvarstagande i det hälsofrämjande arbetet. På Livsmedelsverket finns hälsoombud, som fungerar som stöd till cheferna i deras arbete med den nya hälsofrämjande strategin som tagits fram under 2014. Det finns en aktiv idrottsförening och konstförening, som bidrar till den kultur och anda som präglar Livsmedelsverket.

Tabell 29: Sjukfrånvaro (%) i förhållande till den sammanlagda arbetstiden

	2012	2013	2014
Totalt <sup>1</sup>	4,6	3,5	3,3
Kvinnor	4,6	4,0	4,1
Män	4,6	2,7	2,1
Upp till 29 år (totalt)	3,6	1,4	0,8
30–49 år (totalt)	3,9	3,0	2,9
50 år– (totalt)	5,3	4,0	3,8
Andelen långtidssjuka (>60 dagar) av Livsmedelsverkets sjukfrånvaro	54,7	43,5	43,9

1) Inklusivt sjukfrånvaro uttagen som flexledighet eller semester.  
Källa: Livsmedelsverkets personalsystem (Agresso).

# Avgiftsområden

Ekonomiskt resultat 2014 för Livsmedelsverkets avgiftsområden

Tabell 30: Avgiftsområden (tusen kronor)

Verksamhet	Ack över/ underskott t.o.m. 2012	Över/under- skott 2013	Intäkter 2014	Kostnader 2014	Tillförda anslagsmedel	Resultat 2014	Utgående ack över/un- derskott
<b>OFFENTLIGRÄTTSLIG VERKSAMHET</b>							
Gränskontroll	1 752	-48	9 268	9 679		-411	1 293
Dioxinkontroll <sup>3</sup>	462	211	922	703		219	892
Myndighetsärenden	829	54	2 111	1 744		367	1 250
Kontroll av livsmedels- anläggningar	17 582	1 850	75 444 <sup>1</sup>	187 063	103 900 <sup>2</sup>	-7 719	11 713
Kontroll av restsubstanser	-2 121	-286	15 606	13 692		1 914	-493
Kontroll av bekämpningsmedel	4 480	-736	9 234	8 674		560	4 304
Kontroll av kontaminanter exklusive dioxiner <sup>3</sup>		-45	906	796		110	65
<b>Summa</b>	<b>22 984</b>	<b>1 000</b>	<b>113 491</b>	<b>222 351</b>	<b>103 900</b>	<b>-4 960</b>	<b>19 024</b>
<b>Uppdragsverksamhet</b>	<b>1 549</b>	<b>-412</b>	<b>8 869</b>	<b>7 931</b>		<b>938</b>	<b>2 075</b>
<b>Tjänsteexport</b>	<b>623</b>	<b>1 067</b>	<b>4 167</b>	<b>3 760</b>		<b>407</b>	<b>2 097</b>
<b>TOTALT AVGIFTSFINANSIERAD VERKSAMHET</b>	<b>25 156</b>	<b>1 655</b>	<b>126 527</b>	<b>234 042</b>	<b>103 900</b>	<b>-3 615</b>	<b>23 196</b>

1) Avgifterna som företagen betalade år 2014 nedsattes med 103 724 tusen kronor av de anslagna 103 900 tusen kronor (övriga 176 tusen kronor har reducerat kostnaderna).

2) Livsmedelsverket har i enlighet med regleringsbrevet använt 103 900 tusen kronor av anslagsmedel för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen vid slakteri- och vilthanteringsanläggningar. Se även Anslagsredovisning i den finansiella delen.

3) Från och med år 2013 har Dioxinkontroll delats upp i kontroll av kontaminanter, exklusive dioxiner och Dioxinkontroll.



# Noter till resultatredovisningen

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

## Ny processororienterad redovisningsstruktur från och med 2013

Från och med 2013 har Livsmedelsverket infört en ny redovisningsstruktur som utgår ifrån Livsmedelsverkets processer. Det innebär att intäkt- och kostnadsredovisningen för 2013 och 2014 för en del verksamheter inte kan jämföras med 2012.

## 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 2012–2014 uppdelade per verksamhetsprocess, där summan av kostnader och intäkter samt anslagsfinansiering stämmer överens med resultaträkningen i den finansiella delen.

I resultatredovisningen fördelas samtliga intäkter och kostnader inklusive uppbördsverksamhet och transfereringar på Livsmedelsverkets huvudprocesser:

- Utveckla regler
- Leda livsmedelskontrollen
- Utföra offentlig kontroll
- Verka för hälsosamma matvanor
- Uppdragsverksamhet

Livsmedelsverkets lönekostnader har fördelats på de olika processerna och verksamheterna med hjälp av tidrapportering. De anställda rapporterar veckovis hur deras arbetstid fördelas på

aktivitetskoder knutna till verksamhetsprocesserna. Den veckovisa rapporteringen atteras av den ansvariga chefen och följs kontinuerligt upp under året. Livsmedelsverkets ledningsprocesser och stödprocesser, vilka utgör overhead, har fördelats på respektive verksamhetsprocess. Overheadkostnaden är beräknad genom att använda olika fördelningsnycklar. Kostnader som redovisats på olika specialistfunktioner (se processkartan i inledningen av resultatredovisningen) har i efterhand fördelats genom att den ansvariga chefen har bedömt hur stor andel som har utgjort stöd till huvudprocesserna och de specifika verksamheterna. Antalet årsarbetskrafter per process har beräknats på samma sätt, men den arbetstid som har redovisats på verkets ledningsprocesser och stödprocesser har fördelats proportionellt beroende på processernas inbördes storlek.

## Beräkning av produktivitet och styckkostnad

För att beräkna produktiviteten och styckkostnaden har kostnaderna beräknats i 2014 års penningvärde. Detta innebär att resultatet skiljer sig något från tidigare årsredovisningar, eftersom basåret alltid är det senaste verksamhetsåret. Sedan år 2000 använder Livsmedelsverket ett eget prisindex, som är baserat på kostnadsutvecklingen för löner, lokaler och ett urval av Livsmedelsverkets tjänster och varor. De olika indexen är viktade utifrån kostnadsslagets andel av de totala kostnaderna för basåret 2000.

Följande kostnadsindex har beräknats:

- 2012 1,0163
- 2013 1,0232
- 2014 1,0000

# Tilläggsupplysningar

Alla belopp redovisas i tusentals kronor 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 tusen kronor.

### *Kostnadmässig anslagsavräkning*

Semesterdagar som 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 en egenutveckling ska aktiveras som en anläggningstillgång krävs att den har ett sammanlagt värde om minst 300 tusen kronor och en ekonomisk livslängd på minst 3 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 tusen kronor och en beräknad ekonomisk livslängd som uppgår till lägst tre år. Objekt som utgör en fungerande enhet och vars sammanlagda anskaffningsvärde uppgår till 25 tusen kronor klassificeras också som anläggningstillgångar. Avskrivning sker från månaden efter den månad tillgången tas i bruk.

### Tillämpade avskrivningstider

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

Persondatorer direktavskrivs eftersom livslängden beräknas underskrida 3 år och/eller anskaffningsvärdet underskrider 25 tusen kronor. Om det är uppenbart att en anläggningstillgång har en ekonomisk livslängd som överstiger 5 år, beslutas avskrivningstiden för den tillgången särskilt.

## Anställdas sjukfrånvaro

Uppgifter om sjukfrånvaron se sidan 63 i resultatredovisningen.

# Ersättningar och andra förmåner

## Insynsråd (ledamöter/suppleanter)

Namn	Period	Ersättning (kr)	Råds- och styrelseuppdrag i andra myndigheter samt aktiebolag
Åsa Coenraads	1401–1412	3 000	-
Bodil Cornell	1401–1412	3 000	-
Ann-Sofi Eriksson	1401–1412	4 500	Energimyndighetens energieffektiviseringsråd Kemikalieinspektionens insynsråd Miljömålsberedningen – Sakkunnig
Margareta Frost	1401–1412	3 000	Jordbruksverkets samv.grupp för konsumentfrågor
Yvonne Gustafsson	1401–1412	6 000	Mittuniversitetet, Exportkreditnämnden, Expertgruppen för studier i offentlig ekonomi, Riksgäldskontoret, SIDA, E-hälsomyndigheten, Finanspolitiska rådet
Klas Hesselman	1401–1412	3 000	SP Process Development AB, Ideella föreningen i Livsmedel i Väst (drivs av Länsstyrelsen) t o m september 2014
Tobias Johansson	1401–1412	6 000	-
Sten Nyberg	1401–1412	6 000	Ersättare regelrådet, styrelseledamot (ordförande) i European Law and Economics AB
Stig Orustfjord Generaldirektör	1401–1412	-	-

## Ledande befattningshavare

Namn	Period	Ersättning (kr)
Stig Orustfjord Generaldirektör	1401–1412	1 213 320

# Resultaträkning

(belopp anges i tusen kronor)

	Not	2014	2013
<b>VERKSAMHETENS INTÄKTER</b>			
Intäkter av anslag	1	303 169	287 653
Intäkter av avgifter och andra ersättningar	2	134 056	129 375
Intäkter av bidrag	3	65 761	71 100
Finansiella intäkter	4	675	992
<b>Summa</b>		<b>503 661</b>	<b>489 120</b>
<b>VERKSAMHETENS KOSTNADER</b>			
Kostnader för personal	5	-369 293	-353 655
Kostnader för lokaler		-22 847	-22 874
Övriga driftskostnader	6	-104 184	-99 381
Finansiella kostnader	7	-247	-412
Avskrivningar och nedskrivningar		-10 808	-11 239
<b>Summa</b>		<b>-507 379</b>	<b>-487 561</b>
<b>Verksamhetsutfall</b>		<b>-3 718</b>	<b>1 559</b>
<b>UPPBÖRDSVERKSAMHET</b>			
Intäkter av avgifter mm som inte disponeras	1	338	-259
Medel som tillförts statsbudgeten			
från uppbördsverksamheten		-338	259
<b>Summa</b>		<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TRANSFERERINGAR</b>			
Medel som erhållits från statsbudgeten	1	335	345
för finansiering av bidrag			
Lämnade bidrag	8	-335	-345
<b>Summa</b>		<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ÅRETS KAPITALFÖRÄNDRING</b>	<b>9</b>	<b>-3 718</b>	<b>1 559</b>

# Balansräkning

(belopp anges i tusen kronor)

	Not	2014-12-31	2013-12-31
<b>TILLGÅNGAR</b>			
<b>IMMATERIELLA ANLÄGGNINGSTILLGÅNGAR</b>			
Balanserade utgifter för utveckling	10	16 650	15 426
Rättigheter och andra immateriella anläggningstillgångar	11	896	1 177
<i>Summa immateriella anläggningstillgångar</i>		<b>17 546</b>	<b>16 603</b>
<b>MATERIELLA ANLÄGGNINGSTILLGÅNGAR</b>			
Maskiner, inventarier, installationer m.m.	12	5 065	7 047
Beredskapstillgångar	13	8 659	9 636
<i>Summa materiella anläggningstillgångar</i>		<b>13 724</b>	<b>16 683</b>
<b>VARULAGER</b>			
Varulager	14	1 413	1 570
<i>Summa varulager</i>		<b>1 413</b>	<b>1 570</b>
<b>KORTFRISTIGA FORDRINGAR</b>			
Kundfordringar		5 595	10 899
Fordringar hos andra myndigheter	15	8 436	10 691
Övriga kortfristiga fordringar		61	0
<i>Summa kortfristiga fordringar</i>		<b>14 092</b>	<b>21 590</b>
<b>PERIODAVGRÄNSNINGSPOSTER</b>			
Förutbetalda kostnader		6 402	6 641
Upplupna bidragsintäkter		1 057	2 222
Övriga upplupna intäkter		5 620	3 034
<i>Summa periodavgränsningsposter</i>	<b>16</b>	<b>13 079</b>	<b>11 897</b>
<b>AVRÄKNING MED STATSVERKET</b>			
Avräkning med statsverket	17	613	-1 456
<i>Summa avräkning med statsverket</i>		<b>613</b>	<b>-1 456</b>
<b>KASSA OCH BANK</b>			
Behållning räntekonto i Riksgäldskontoret		88 409	90 338
<i>Summa Kassa och bank</i>		<b>88 409</b>	<b>90 338</b>
<b>SUMMA TILLGÅNGAR</b>		<b>148 876</b>	<b>157 225</b>

	Not	2014-12-31	2013-12-31
<b>KAPITAL OCH SKULDER</b>			
<b>MYNDIGHETSKAPITAL</b>			
Balanserad kapitalförändring	18	28 418	25 423
Kapitalförändring enligt resultaträkningen		-3 718	1 559
<i>Summa myndighetskapital</i>		<b>24 700</b>	<b>26 982</b>
<b>AVSÄTTNINGAR</b>			
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	19	2 087	3 694
Övriga avsättningar	20	1 474	1 045
<i>Summa avsättningar</i>		<b>3 561</b>	<b>4 739</b>
<b>KORTFRISTIGA SKULDER M.M.</b>			
Lån i Riksgäldskontoret	21	21 129	21 565
Skulder till andra myndigheter		10 377	14 947
Leverantörskulder		19 117	21 001
Övriga kortfristiga skulder		12 808	12 195
Förskott från uppdragsgivare och kunder		9	0
<i>Summa kortfristiga skulder m.m.</i>		<b>63 440</b>	<b>69 708</b>
<b>PERIODAVGRÄNSNINGSPOSTER</b>			
Upplupna kostnader		42 940	41 160
Oförbrukade bidrag		14 235	13 368
Övriga förutbetalda intäkter		0	1 268
<i>Summa periodavgränsningsposter</i>	22	<b>57 175</b>	<b>55 796</b>
<b>SUMMA KAPITAL OCH SKULDER</b>		<b>148 876</b>	<b>157 225</b>
<b>ANSVARSFÖRBINDELSE</b>			
Övriga ansvarsförbindelser		Inga	Inga

# Anslagsredovisning

(belopp anges i tusen kronor)

## REDOVISNING MOT ANSLAG

Anslag (ramanslag)	Ingående överföringsbelopp	Årets tilldelning enl regleringsbrev	Omdisponerade anslagsbelopp	Indragning	Totalt disponibelt belopp	Utgifter	Utgående överföringsbelopp
<b>Utgiftsområde 23</b>							
<b>Areella näringar, landsbygd och livsmedel</b>							
1:15 Livsmedelsverket							
ap 1 Livsmedelsverket	6 936	200 135	0	-1 164	205 907	-200 307	5 600
ap 2 Nedsättning av slakteriavgifter	0	103 900	0	0	103 900	-103 900	0
<b>SUMMA</b>	<b>6 936</b>	<b>304 035</b>	<b>0</b>	<b>-1 164</b>	<b>309 807</b>	<b>-304 207</b>	<b>5 600</b>

1) Avstämning mot intäkter av anslag, se not 1.

## Redovisning mot inkomsttitel (tusen kronor)

	Inkomst
Deltagande i EU-projekt	338

## Finansiella villkor enligt 2014 års regleringsbrev:

Enligt regleringsbrevet disponerar Livsmedelsverket en anslagskredit på ap1 på 6 021 tusen kronor och ap2 på 3 100 tusen kronor.

Anslagsbehållning som får disponeras 2014 är 3 procent på ap1 och 0 tusen kronor på ap2.

Det ingående överföringsbeloppet 6 936 tusen kronor motsvarar föregående års överföringsbelopp och överstiger 3 procent av föregående års tilldelning på ap1 192 403 tusen kronor med 1 164 tusen kronor.

Anslaget är räntebärande.

## Enligt villkor i regleringsbrevet ska:

### ANSLAG 23 1:15 AP1

Minst 200 tusen kronor användas för uppdrag till den svenska standardiseringsorganisationen.

Livsmedelsverket har använt dessa medel samt ytterligare 135 tusen kronor för detta ändamål.

Dioxinkontroller ska genomföras inom ramen för anslaget. Villkoret uppfyllt.

200,4 tusen kronor ska betalas till MSB som abonnemangsavgift för det gemensamma radiokommunikationssystemet RAKEL. Villkoret uppfyllt.

Minst 2 500 tusen kronor användas för att stärka arbetet med landsgodkännande vid livsmedellexport. Inom ramen för detta arbete får Livsmedelsverket undantagsvis använda högst 250 tusen kronor för att finansiera anläggningsgodkännanden.

Livsmedelsverket har använt 3 489 tusen kronor för detta arbete. Inga medel har använts till anläggningsgodkännanden.

Minst 2 000 tusen kronor 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 2 167 tusen kronor för detta ändamål.

Högst 3 000 tusen kronor får 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 3 000 tusen kronor för detta ändamål.

### ANSLAG 23 1:15 AP2

12 400 tusen kronor ska användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen vid mindre slakteri- och vilthanteringsanläggningar.

Livsmedelsverket har använt 12 400 tusen kronor av anslaget för detta ändamål.

91 500 tusen kronor ska användas för att täcka delar av kostnaderna i den offentliga kontrollen vid slakteri- och vilthanteringsanläggningar.

Livsmedelsverket har använt 91 500 tusen kronor för detta ändamål.

# Noter

(belopp anges i tusen kronor)

<b>Not 1. Intäkter av anslag</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Intäkter av anslag	303 169	287 653
Anslagsmedel som transfereras	335	345
Minskning av semesterlöneskuld intjänad före år 2009	703	1 072
<b>Kostnad enligt Anslagsredovisningen</b>	<b>304 207</b>	<b>289 070</b>
Summa "Intäkter av anslag" skiljer sig från summa "Utgifter" på anslaget Uo 23 01:15. Skillnaden beror på minskning av semesterlöneskuld som intjänats före år 2009 och på anslagsmedel som transfereras. Minskning av semesterlöneskulden som intjänats före år 2009 har belastat anslaget Uo 23 01:15, men inte bokförts i resultaträkningen.		

<b>Not 2. Intäkter av avgifter och andra ersättningar</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Intäkter av avgifter enligt 4§ avgiftsförordningen.	4 903	5 319
Offentligrättsliga avgiftsintäkter	111 388	108 511
Uppdragsverksamhet och övrigt	13 513	11 466
Intäkter av tjänsteexport	4 252	4 079
	<b>134 056</b>	<b>129 375</b>

<b>Not 3. Intäkter av bidrag</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Bidrag från Myndigheten för Samhällsskydd och Beredskap	35 236	41 389
Bidrag från Jordbruksverket	15 640	14 324
Bidrag från Skolverket	0	3 000

## **BIDRAG FRÅN EU**

Nordiska ministerrådet	4 838	122
EFSA	0	218
EFSA/Focal point	224	0
EU/VISK	-61	0
EU/TDS Exposure	84	0
EU/Aqualens	164	0
EU/Clymbol	-8	0
EU/Nexus	-17	0
EU FP7	0	142
EU/EuroFIR	0	27
EU/ENHR II	0	81
<b>Summa bidrag från EU</b>	<b>5 224</b>	<b>590</b>
<b>BIDRAG FRÅN ÖVRIGA</b>	<b>9 661</b>	<b>11 797</b>
	<b>65 761</b>	<b>71 100</b>

<b>Not 4. Finansiella intäkter</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Ränta på räntekonto hos Riksgälden	335	854
Övriga finansiella intäkter	340	138
	<b>675</b>	<b>992</b>



<b>Not 5. Kostnader för personal</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Löner och andra skattepliktiga kostnadsersättningar	-245 779	-232 063
Arbetsgivaravgifter, premier och pensioner mm	-110 848	-110 849
Övriga personalkostnader	-12 666	-10 743
	<b>-369 293</b>	<b>-353 655</b>

<b>Not 6. Övriga driftkostnader</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Köp av forskningsuppdrag (Lab analyser, forskningsuppdrag, provtagning mm)	-18 980	-22 554
Övriga driftkostnader	-85 204	-76 827
	<b>-104 184</b>	<b>-99 381</b>

<b>Not 7. Finansiella kostnader</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Ränta på lån i Riksgälden	-102	-272
Övriga finansiella kostnader	-145	-140
	<b>-247</b>	<b>-412</b>

<b>Not 8. Transfereringar</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
<b>LÄMNAD E BIDRAG</b>		
Swedish standards institute (SIS)	-335	-345
	<b>-335</b>	<b>-345</b>

<b>Not 9. Årets kapitalförändring</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
Resultat avgiftsfinansierad verksamhet	-3 616	1 655
Underskott bidragsverksamhet	-102	-96
	<b>-3 718</b>	<b>1 559</b>

<b>Not 10. Balanserade utgifter för utveckling</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Ingående anskaffningsvärde	42 560	41 468
Årets anskaffade immateriella anläggningstillgångar	6 269	1 119
Årets utrangeringar - ack anskaffningsvärde	0	-27
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>48 829</b>	<b>42 560</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-27 134	-22 140
Årets avskrivningar	-5 045	-5 021
Årets utrangeringar - ack avskrivning	0	27
<b>Utgående ack avskrivningar</b>	<b>-32 179</b>	<b>-27 134</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>16 650</b>	<b>15 426</b>

<b>Not 11. Rättigheter och andra immateriella anläggningstillgångar</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Ingående anskaffningsvärde	3 660	3 524
Årets anskaffade rättigheter	0	250
Årets utrangeringar - ack anskaffningsvärde	0	-114
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>3 660</b>	<b>3 660</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-2 483	-2 317
Årets avskrivningar	-281	-280
Årets utrangeringar - ack avskrivning	0	114
<b>Utgående ack avskrivningar</b>	<b>-2 764</b>	<b>-2 483</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>896</b>	<b>1 177</b>

<b>Not 12. Maskiner, inventarier, installationer m.m.</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Ingående anskaffningsvärde	75 820	79 774
Årets anskaffningar	2 596	1 749
Årets utrangeringar - ack anskaffningsvärde	-2 706	-5 703
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>75 710</b>	<b>75 820</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-68 773	-69 227
Årets avskrivningar	-4 504	-4 950
Årets utrangeringar - ack avskrivning	2 632	5 404
<b>Utgående ack avskrivningar</b>	<b>-70 645</b>	<b>-68 773</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>5 065</b>	<b>7 047</b>
<b>VARAV FINANSIELL LEASING</b>		
Ingående anskaffningsvärde	517	734
Årets anskaffningar	-	-
Årets utrangeringar - ack anskaffningsvärde	-397	-217
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>120</b>	<b>517</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-416	-487
Årets avskrivningar	-28	-48
Årets utrangeringar - ack avskrivning	324	119
<b>Utgående ack avskrivningar</b>	<b>-120</b>	<b>-416</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>0</b>	<b>101</b>

<b>Not 13. Beredskapstillgångar</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Ingående anskaffningsvärde	14 662	14 661
Årets anskaffningar	-	-
Justering anskaffningsvärde	0	1
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>14 662</b>	<b>14 662</b>
Ingående ackumulerade avskrivningar	-5 026	-4 047
Årets avskrivningar	-977	-979
<b>Utgående ack avskrivningar</b>	<b>-6 003</b>	<b>-5 026</b>
<b>Bokfört värde</b>	<b>8 659</b>	<b>9 636</b>

Posten består av nödvattenmateriel. Materielen är till för att stärka upp kommunernas vattenförsörjning i händelse av avbrott i vattenförsörjningen. Tillgången har finansierats med bidrag från Myndigheten för Samhällsskydd och Beredskap.

<b>Not 14. Varulager</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Trycksaker i lager	330	405
Förrädsartiklar i lager	1 083	1 165
	<b>1 413</b>	<b>1 570</b>

<b>Not 15. Fordringar hos andra myndigheter</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Kundfordringar hos andra myndigheter	1 761	3 640
Fordran Skatteverket avs. ingående moms	6 619	6 994
Fordran Skatteverket avs. skattekonto	55	57
	<b>8 435</b>	<b>10 691</b>

Not 16. Periodavgränsningsposter	2014-12-31	2013-12-31
<b>FÖRUTBETALDA KOSTNADER</b>		
Förutbetald hyra	4 894	4 594
Övriga förutbetalda kostnader	1 508	2 047
	<b>6 402</b>	<b>6 641</b>
<b>UPPLUPNA BIDRAGSINTÄKTER</b>		
Upplupna bidragsintäkter från statliga myndigheter	495	822
Upplupna bidragsintäkter, övriga	562	1 400
	<b>1 057</b>	<b>2 222</b>
<b>ÖVRIGA UPPLUPNA INTÄKTER</b>		
Upplupna avgiftsintäkter, slakterier	3 403	1 934
Övriga upplupna intäkter	2 217	1 100
	<b>5 620</b>	<b>3 034</b>
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>	<b>13 079</b>	<b>11 897</b>

Not 17. Avräkning med statsverket	2014-12-31	2013-12-31
<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	-	0
<b>Fordringar avseende anslag i icke räntebärande flöde</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ANSLAG I RÄNTEBÄRANDE FLÖDE</b>		
Ingående balans	-6 936	-1 603
Redovisat mot anslag	304 207	289 070
Anslagsmedel som tillförts räntekonto	-304 035	-294 403
Återbetalning av anslagsmedel	1 164	-
<b>Skuld avseende anslag i räntebärande flöde</b>	<b>-5 600</b>	<b>-6 936</b>
<b>FORDRAN AVSEENDE SEMESTERLÖNESKULD SOM INTE HAR REDOVISATS MOT ANSLAG</b>		
Ingående balans	5 480	6 552
Rättning av ingående fordran från 2009	1 436	-
Årets minskning av fordran	-703	-1 072
<b>Utgående balans</b>	<b>6 213</b>	<b>5 480</b>
<b>ÖVRIGA FORDRINGAR/SKULDER PÅ STATENS CENTRALKONTO I RIKSBANKEN</b>		
Ingående balans	0	258
Redovisat mot inkomsttitel	-338	-258
Inbetalningar i icke räntebärande flöde	338	258
Utbetalningar i icke räntebärande flöde	0	0
Betalningar hänförliga till inkomsttitlar	0	-258
<b>Utgående balans</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Summa avräkning med statsverket</b>	<b>613</b>	<b>-1 456</b>

Not 18. Balanserad kapitalförändring	Balanserad kapitalförändring anslagsfinansierad verksamhet	Balanserad kap.förändr avgiftsbelagd verksamhet	Balanserad kap.förändr i bidragsfinansierad verksamhet	Summa
Ingående balans 2014	0	26 812	170	26 982
Fg års kapitalförändr	0	1 655	-96	1 559
Rättelse <sup>1</sup>	1 436	-	-	-
Årets kapitalförändr	0	-3 616	-102	-3 718
<b>Utgående balans 2014</b>	<b>1 436</b>	<b>23 196</b>	<b>68</b>	<b>24 700</b>

1) Bokföring av differens från 2009 avseende semesterlöneskuld för gamla semesterlönedagar och fordran mot statsverket (se not 17).

<b>Not 19. Avsättning för pensioner och liknande förpliktelser</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Ingående avsättning	3 694	2 214
Årets pensionskostnad	368	2 311
Årets pensionsutbetalningar	-1 975	-831
<b>Utgående avsättning</b>	<b>2 087</b>	<b>3 694</b>

<b>Not 20. Övriga avsättningar</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
Avsättning avseende kompetensväxling- och kompetensutvecklingsåtgärder	1 474	1 045
	<b>1 474</b>	<b>1 045</b>

<b>Not 21. Lån i Riksgäldskontoret</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
<b>AVSER LÅN FÖR INVESTERINGAR I ANLÄGGNINGSTILLGÅNGAR</b>		
Beviljad låneram enligt regleringsbrev	31 500	28 000
Finansiell leasing	15	140
Utnyttjad låneram inkl. finansiell leasing	21 144	21 565
Ingående balans	21 565	29 259
Årets amorteringar	-8 652	-7 694
Under året nyupptagna lån	8 216	0
<b>Utgående balans</b>	<b>21 129</b>	<b>21 565</b>

<b>Not 22. Periodavgränsningsposter</b>	<b>2014-12-31</b>	<b>2013-12-31</b>
<b>UPPLUPNA KOSTNADER</b>		
Upplupna löner och semesterlöner inkl. soc. avg.	39 039	39 459
Övriga upplupna kostnader	3 901	1 701
	<b>42 940</b>	<b>41 160</b>
<b>OFÖRBRUKADE BIDRAG</b>		
Oförbrukade bidrag, myndigheter	12 671	12 121
Oförbrukade bidrag, övriga	1 564	1 247
	<b>14 235</b>	<b>13 368</b>
<b>OFÖRBRUKADE BIDRAG, MYNDIGHETER</b>		
<i>Beräknas förbrukas</i>		
<i>inom tre månader</i>	3 835	1 002
<i>mer än tre månader till ett år</i>	1 048	2 181
<i>mer än ett år till tre år</i>	2 062	2 413
<i>mer än tre år</i>	5 726	6 525
	<b>12 671</b>	<b>12 121</b>
<b>ÖVRIGA FÖRUTBETALDA INTÄKTER</b>		
Övriga förutbetalda intäkter, myndigheter	0	1 268
Övriga förutbetalda intäkter, övriga	0	0
	<b>0</b>	<b>1 268</b>
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>	<b>57 175</b>	<b>55 796</b>

# Väsentliga uppgifter

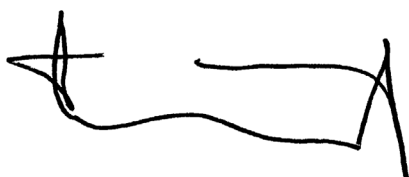
(belopp anges i tusen kronor)

	2014	2013	2012	2011	2010
<b>LÄNERAM</b>					
Beviljad låneram	31 500	28 000	29 500	30 000	28 000
Utnyttjad låneram	21 144	21 565	29 576	23 861	12 798
<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>					
Ränteintäkter	335	854	969	1 186	297
Räntekostnader	0	0	0	0	0
<b>AVGIFTSINTÄKTER SOM DISPONERAS</b>					
Beräknat belopp enligt regleringsbrev	126 400	120 100	121 100	210 000	196 925
Faktiska avgiftsintäkter	134 056	129 375	131 559	207 526	203 276
<b>ANSLAGSKREDIT</b>					
Beviljad anslagskredit, ap 1	6 021	8 832	12 714	6 151	6 109
Utnyttjad anslagskredit, ap 1	0	0	0	0	12
Beviljad anslagskredit, ap 2	3 100	-	-	-	-
Utnyttjad anslagskredit, ap 2	0	-	-	-	-
<b>ANSLAG</b>					
Ramanslag					
Anslagssparande	5 600	6 936	1 603	3 066	13 446
<b>BEMYNDIGANDEN</b>					
Ej tillämplig					
<b>ÅRSARBETSKRAFTER OCH ANSTÄLLDA M M</b>					
Antalet årsarbetskrafter (st) <sup>1</sup>	525	508	503	519	489
Medelantalet anställda (st)	537	524	539	560	521
Driftkostnad per årsarbetskraft	945	937	919	877	865
<b>KAPITALFÖRÄNDRING</b>					
Årets kapitalförändring	-3 718	1 559	5 371	3 045	8 290
Balanserad kapitalförändring	28 418	25 423	20 052	17 007	8 717

1) Antal årsarbetskrafter har korrigerats för år 2012 från 555 st till 503 st. Det medför att driftkostnaden per årsarbetskraft uppgår till 919 tusen kronor år 2012 istället för till 833 tusen kronor.

# Fastställande av årsredovisning 2014

Jag intygar att årsredovisningen ger en rättvisande bild av verksamhetens resultat och av kostnader, intäkter och Livsmedelsverkets ekonomiska ställning för år 2014.



Stockholm den 20 februari 2015  
Generaldirektör Stig Orustfjord



LIVSMEDELSVERKET