

Professionell kontroll för konsumentens och företagens bästa – vilket blir ditt bidrag?

Mål och satsningar för livsmedelskontrollen 2016





Uppdraget livsmedelskontroll

Syftet med livsmedelslagstiftningen är att konsumenterna ska ha tillgång till säkra livsmedel inklusive dricksvatten, och att ingen ska bli vilseledd. Företagarna har ansvaret för att deras produkter är säkra och redliga. Myndigheternas ansvar är att kontrollera hur företagen lever upp till lagstiftningens krav.

Denna kontroll omfattar alla företag i livsmedelskedjan – från primärproduktionen och alla led fram till att livsmedel säljs eller serveras. Exempel på olika led i denna kedja är tillverkning, lagring, transport och distribution.

Att utföra livsmedelskontroll¹ är ett krav som berör alla kommuner, länsstyrelser och Livsmedelsverket.

Mål hjälper oss utföra uppdraget

Gemensamma mål för alla i livsmedelskontrollen är att:

- Alla led i livsmedelskedjan och alla relevanta krav i lagstiftningen kontrolleras regelbundet, med avseende på både säkerhet och redlighet².
- Kontrollen är riskbaserad.
- Avvikelse³ upptäcks.
- Avvikelse följs upp för att säkerställa att bristerna har åtgärdats.

Målen fokuserar på kontrollens kärnuppgifter och att den som helhet stärks. I den nationella kontrollplanen för Sverige finns alla nationella mål⁴.

En bra kontroll
skapar tilltro hos
både konsument-
ter och företag!

¹ Hur kontrollen ska utföras beskrivs i den s.k. kontrollförfordningen, förordning (EG) nr 882/2004.

² Information, till exempel märkning, om ett livsmedel ska vara sann och inte vilseledande. Att undanhålla information eller vilseleda strider mot lagstiftningen och kan till och med vara ett livsmedelsbrott.

³ Med avvikelse menas bristande efterlevnad av bestämmelserna i lagstiftningen.

⁴ Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan, se www.livsmedelsverket.se

Det här ska uppnås under 2016

- ▶ Varje myndighet har en plan för sin kontrollverksamhet, så att
 - Företag i alla branscher i livsmedelskedjan kontrolleras regelbundet utifrån alla de krav som gäller verksamheten och med avseende både på säkerhet och redlighet.
 - Anläggningar i högsta riskklasserna, det vill säga i riskklass 1-4, ska kontrolleras varje år.
 - Kontrollen i primärproduktionen fokuseras till anläggningar i högsta prioritetsklass.
- ▶ Myndigheten ska kontinuerligt följa upp att kontrollen utförs enligt plan.
- ▶ Myndigheten ska aktivt följa upp och förvissa sig om att avvikelser som upptäcks vid kontroll åtgärdas inom rimlig tid.
- ▶ Sanktioner ska användas när det behövs, så att avvikelser åtgärdas.
- ▶ Myndigheten kan visa att
 - uppföljning av avvikelser sker
 - avvikelser åtgärdas
 - sanktioner används
 - det finns instruktioner för när och hur sanktioner ska användas
 - kontroll utförs i enlighet med beslutad kontrolltid.
- ▶ Alla livsmedelsföretagares anläggningar i primärproduktionen ska vara registrerade och riskklassade.

KONTROLLEN SKA:

- VARA RISKBASERAD. Men många högriskanläggningar får ingen kontroll alls under ett år.

- VARA REGELBUNDEN. Under 2013 utfördes cirka 86 000 kontroller. Antalet kontroller har ökat successivt de senaste åren, vilket är positivt.

- I huvudsak ske UTAN FÖRVARNING. 2013 var cirka 70 procent av alla kontroller oanmälda, men variationen är stor mellan myndigheterna.

- VARA EFFEKTIV. Ett stort utvecklingsområde är att säkerställa att kontrollen har effekt.

Så får kontrollen effekt

KOMPETENS OCH METODER

Förmågan att upptäcka avvikelser och bedöma när livsmedel är vilseledande eller riskerar att orsaka sjukdom, är avgörande för att skydda konsumenten. Därför finns strategiska mål som innebär att kontrollmyndigheterna ska:

- Ha rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.
- Utföra kontroll med lämplig kontrollmetod för att upptäcka avvikelser.
- Kommunicera avvikelserna så att företagen förstår innebörden och kan vidta lämpliga åtgärder.

Inspektörens kunskaper och färdigheter är avgörande för att kunna upptäcka avvikelser och avgöra om kraven i lagstiftningen är uppfyllda.

Livsmedelskontrollen ska ha effekt. För detta behövs en fullständig kontrollprocess med allt från övergripande planering till uppföljning för att se till att avvikelser åtgärdas. En fullständig kontrollprocess kräver också att myndigheter tar initiativ, driver och fullföljer ärenden, särskilt i de fall företagare inte tar sitt ansvar för matsäkerhet och redlighet.



Fullständig kontrollprocess. Kontrollens kärnuppgifter är att bedriva kontroll, upptäcka och bedöma avvikelser samt att ställa krav på och se till att bristerna åtgärdas. Om företagen inte vidtar åtgärder ska kontrollmyndigheten besluta om sanktioner.

Fokus på risk ger nytta

En stor del av kontrollen utförs inom området "allmänhygien", till exempel kontroll av lokaler, rengöring och hur livsmedel hanteras. Lagstiftningen omfattar även andra viktiga områden, till exempel spårbarhet, märkning och olika mikrobiologiska och kemiska gränsvärden. Dessa områden behöver kontrolleras mer för att skydda konsumenternas hälsa och intresse.

Att kontrollen utförs med fokus på de största hälso- och redlighetsriskerna är inte minst viktigt för att upptäcka och förebygga livsmedelsbrott.

Utveckling med särskilda satsningar

Målen för kontrollen har olika fokus. Vissa mål syftar till att utveckla specifika delar av kontrollen som är eftersatt eller där lagstiftningen är ny och där vi gemensamt behöver göra särskilda satsningar. Exempel på sådana satsningar är gemensamma kontrollprojekt, utbildningar eller nya vägledningar och kontrollhandböcker.

För den enskilda myndigheten är det viktigt att ta del av och medverka i de aktiviteter som berör myndighetens arbetsområden. Var och en bidrar till förbättringar. Läs mer om aktuella aktiviteterna på följande sidor.

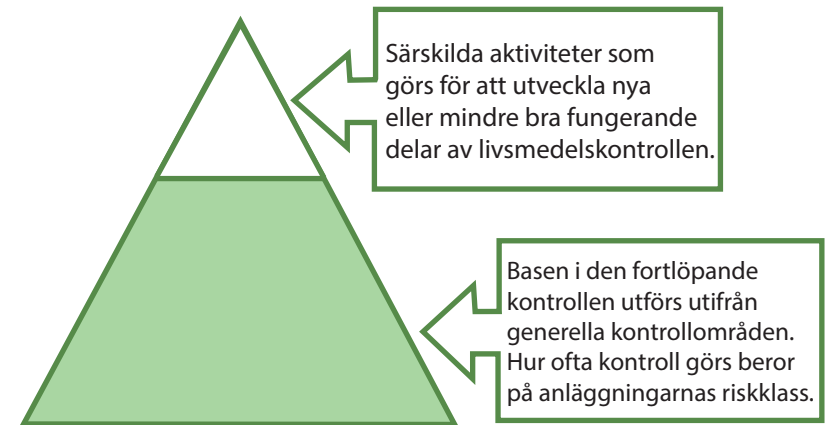
Därför är din del viktig

De samordnade kontrollprojekt som kommer att genomföras under 2016 berör olika delar av livsmedelslagstiftningen.

Att jobba i projektform skapar en delaktighet där alla myndigheter jobbar mot samma mål och genomför kontrollen på ett likvärdigt sätt.

Genom att delta i projekten är du med och ser till att Sverige utför riskbaserad kontroll inom områden, där kontroll inte fungerar tillräckligt bra.


Alla kan förstås inte delta i allt men alla kan delta i något!



Mål finns både för kontrollens kärnuppgifter, basen i kontrollen, och för utveckling av vissa specifika områden.

Samordnade kontrollprojekt 2016

Målet med kontrollprojekten är att öka effektiviteten i kontrollen, ge deltagarna kompetensutveckling och att förbättra våra underlag för utvärdering och regelutveckling. Projekten gör också att en viktig kontroll blir utförd. Samtliga samordnade kontrollprojekt presenteras närmare på Livsteck.net.



DIN medverkan gör skillnad!

Det utvecklar kontrollen och vi får viktig kontroll utförd.

Dessa kontrollprojekt kommer att genomföras 2016

Dricksvatten – beredning, kritiska styrpunkter och larm på vattenverk

Under 2016 fortsätter Livsmedelsverkets serie med korta kontrollprojekt inom dricksvattenområdet. Huvudsyftet med projekten är att öka kompetensen hos de inspektörer som arbetar med dricksvattenkontroll. Årets projekt fokuserar på beredning av dricksvatten, kritiska styrpunkter (CCP) och larm. Projektet är öppet för alla kontrollmyndigheter och genomförs under hösten 2016.

Glykoalkaloider, kadmium och bly i potatis

Potatis är ett viktigt baslivsmedel. Det finns misstanke om att exponeringen för glykoalkaloider, ett giftigt ämne i potatis, har ökat hos konsumenterna genom odling av nya potatissorter. Kadmium och bly, förekommer också i potatis och halten påverkas bland annat av odlingsförhållanden och jorden.

Potatis är ett livsmedel som har betydelse för svenska konsumenters exponering för bly och kadmium. Projektet riktar sig till länsstyrelser. Projektet omfattar provtagning och analys av nyskördad eller lagrad potatis. Provtagningen genomförs under september och oktober 2016. Analys bekostas av kontrollmyndigheten.

Listeria i kallrökt/gravad fisk och skivade charkprodukter

Hur vanligt är det med Listeria i kallrökt/gravad fisk och skivade charkprodukter i handeln?

Både företag och myndigheter har gjort insatser för att förhindra att kallrökt/gravad fisk och skivade charkprodukter förorenas med Listeria monocytogenes. Nu följs effekten av åtgärderna upp. Projektet vänder sig till lokala kontrollmyndigheter och genomförs under februari till och med december 2016. Provtagning och analys ingår och bekostas av kontrollmyndigheten.

Material i kontakt med livsmedel

Plast är ett av de vanligaste materialen i kontakt med livsmedel. Syftet med projektet är att öka kontrollmyndigheternas kompetens om material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel (Food Contact Material, FCM).

Ett annat syfte är att öka livsmedelsföretagarnas medvetenhet om plastmaterialens påverkan på livsmedel. Projektet är öppet för alla kontrollmyndigheter. Projekttiden är mellan 1 april och 31 oktober 2016.

► **Mögelgifter i spannmål**

Utsäts vi för mer mögelgifter idag än för 10-20 år sedan? Syftet är utföra riskbaserad och effektiv kontroll av mögelgifter i spannmål i siloanläggningar och kvarnar. Projektet startade 2015 och fortsätter 2016. Projektet riktar sig till länsstyrelser och kommuner.

Både ”gamla” och ”nya” kontrollmyndigheter är välkomna att delta! Provtagning och analys ingår i projektet och bekostas av kontrollmyndigheten.

Projektperioderna är våren 2016 med provtagning och analys av vinterlagrad spannmål samt skördeperioden 2016 med provtagning och analys av nyskördad spannmål.

► **PAH⁵ i traditionellt rökt livsmedel**

Vad styr PAH-bildningen i fisk och kött som röks med traditionella metoder? Vilka krav på åtgärder att sänka PAH-halterna kan ställas på företagen? Sverige har ett tillfälligt nationellt undantag från EU-gränsvärdet. Mera data behövs om vi ska kunna behålla undantaget. Projektet startade år 2015 och upprepas 2016. Projektet riktar sig till Livsmedelsverkets och lokala kontrollmyndigheter. Både ”gamla” och ”nya” kontrollmyndigheter är välkomna att delta! Provtagningsperiod blir februari till september 2016. Provtagning och analys bekostas av kontrollmyndigheten.

► **Upptäcka och bekämpa brott i livsmedelskedjan**

Kan vi lita på att alla livsmedelsföretagare är ärliga? Under 2016 samordnar EU-kommissionen ett antal kontrollprojekt med olika inriktningar. Information om projekten kommer att finnas på Livsteck.net. Inriktning avgör vilka myndigheter som projekten vänder sig till. Provtagning och analys kan komma att ingå i projekten.

► **Vitamin D i kosttillskott**

Hur mycket vitamin D ger en dagsdos av kosttillskottet jämfört med det som står på förpackningen? Flera konsumentgrupper behöver tillskott av vitamin D och det är viktigt att märkningen på produkten stämmer.

Projektet vänder sig till kommunerna och Livsmedelsverket och de som kontrollerar företag som producerar eller importerar kosttillskott. Projektet omfattar provtagning och analys av kosttillskott. Genomförs från 1 mars till 30 september 2016. Kontrollmyndigheten bekostar analyskostnaderna.

► **Östersjölax – spårbarhet**

Vart tar Östersjölaxen vägen? Sverige, Finland och Lettland har nationella undantag från EU:s gränsvärden för dioxin och PCB i laxen. I projektet kontrolleras att Östersjölaxen märks rätt i alla handelsled och att laxen inte säljs utanför dessa länder.

Projektet riktar sig till länsstyrelserna i Västerbotten, Norrbotten och Väster-norrland, alla kommuner som kontrollerar företag som hanterar Östersjölax samt Livsmedelsverkets kontrollorganisation.

Under maj till och med augusti 2016 utför länsstyrelserna landningskontroll av Östersjölaxen. Från maj till december genomför Livsmedelsverket och kommunerna dokumentationskontroll och spårbarhetskontroll i övriga handelsleden.

VILKA PROJEKT BERÖR DIG?

Varje enskild myndighet måste bedöma vilka projekt som är relevanta för dem med tanke på vilken typ av anläggningar som finns i kommunen eller länet samt hur utvecklad kontrollen inom det aktuella området är. Att aktivt delta i kontrollprojekt är en möjlighet att kompetensutveckla myndighetens personal.

Myndigheten kanske också måste göra en prioritering av vilka projekt som är viktigast att delta i och se till att man har tillräckliga resurser.

Den ordinarie planerade kontrollen ska inte behöva påverkas av medverkan i kontrollprojekt.


⁵ PAH: Polycykliska aromatiska kolväten som bildas vid upphettning av organiska ämnen och kan ge upphov till tumörsjukdomar.

UTBILDNINGAR, SEMINARIER OCH KONFERENSER

- Nordisk tillsynskonferens, tema "Proportionalitet i kontrollen", 26-27 januari
- Upptäcka och bekämpa livsmedelsutbrott, kursstart 12-13 januari i Umeå, 2-3 feb i Malmö. Ytterligare tillfällen planeras under året.
- Nationell kontrollkonferens – 16-17 maj
- Juristkonferens hösten 2016

NYA ELLER ÄNDRADE VÄGLEDNINGAR, KONTROLLHANDBÖCKER ETC PÅ VÄG

- Kontrollhandbok Import
- Kontrollhandbok Tillsatser
- Kontrollhandbok Alkohol
- Vägledning Livsmedel särskild avsedda för personer med allergier eller intolerans
- Vägledning Livsmedelskontroll i primärproduktionen
- Vägledning om kontroll av ekologiska livsmedel i storhus-håll
- Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2016-2019
- Vägledning Dricksvatten



För mer information se Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se

På gång 2016

FVO granskar det svenska systemet och följer upp åtgärderna

EU-kommissionens livsmedels- och veterinärbyrå, Food and Veterinary Office (FVO) gör regelbundet revisioner av Sveriges kontroll i livsmedelskedjan. Revisionerna omfattar både de centrala myndigheterna och den lokala och regionala kontrollen som utförs av kommuner och länsstyrelser på olika livsmedelsanläggningar.

- Generell uppföljning: En genomgång där FVO följer upp vilka framsteg Sverige gjort i sitt arbete med att rätta till tidigare brister, som revisionerna hittat.
- Importkontroll: Gäller import av både animaliska och icke-animaliska produkter.
- Djurskydd: Svanskupering av grisar. Besök för att se hur förbud mot kupering fungerar med bibehållen ekonomisk lönsamhet på gården. Vad kan andra länder lära av Sverige, Finland och Schweiz där svanskupering är förbjuden.
- Foder: Privat certifiering och offentlig kontroll. Studiebesök i utvalda länder.

Fler förändringar på gång

Lagstiftningen och kontrollen utvecklas kontinuerligt. Bland annat pågår en översyn av kontrollförordningen.

Modeller för riskklassificering och kontrollområdesindelning kommer att ses över nationellt, för att kunna planera kontrollen bättre och tydligare täcka in relevanta krav i lagstiftningen.

Ständiga förbättringar

Farorna i maten och metoder för att vilseleda kunderna förändras över tid. Därför måste livsmedelskontrollen ständigt utvecklas.

Samarbete utvecklar kontrollen

För att utveckla och stärka kontrollen i livsmedelskedjan har Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA) identifierat fyra gemensamma fokusområden:

- samordnad och effektiv kontroll,
- effektivare uppföljning av djurskydds- och livsmedelskontrollen,
- stärkt krisberedskap och
- snabbare åtgärder av EUs synpunkter på den svenska kontrollen.

Sedan 2015 finns också en strategisk grupp som arbetar med myndighetsgemensamma frågor och kontrollaktiviteter.

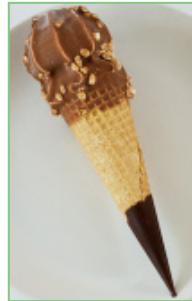
GEMENSAMMA STRATEGIER ÄR VIKTIGA

För att förhindra att människor drabbas av infektioner av smittämnen som kan spridas från djur till människa har Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Folkhälsomyndigheten, Socialstyrelsen och Statens veterinärmedicinska anstalt tagit fram flera gemensamma strategier.

Strategierna gäller *Campylobacter*, *Salmonella*, *Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes*, *Ehec* och *Cryptosporidium* i dricksvatten.

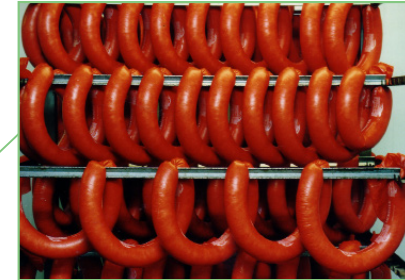
De åtgärder som föreslås omfattar bland annat offentlig kontroll i olika delar av livsmedelskedjan men också insatser för att förbättra kunskapsunderlag och sprida information till konsumenter och berörda aktörer.

Glimtar ur verkligheten



En nioårig pojke med allergi mot hasselnöt reagerade med en allergisk chock efter att ha ätit av en glass med chokladöverdrag. Det fanns inga uppgifter om att hasselnöt ingick som ingrediens. Vid analys visade sig chokladen, på grund av misstag i produktionen, innehåller hasselnötter.

Under 2014 pågick ett utbrott av listeriabakterien i södra och mellersta Sverige. Flera personer insjuknade. Enkät svar pekade på att de drabbade i större utsträckning än övriga hade ätit charkprodukter, men smittkällan förblev okänd. Utbildningsinsatser och kontrollprojekt genomförs för att öka och förbättra kontrollen.



I samband med spaning i ett stöldärende hittade polisen en gård där en omfattande verksamhet med slakt, styckning, malning och rökning av kött pågick, utan godkännande. Omfattningen var större än vad som kan betraktas som husbehovsslakt och örönmärken från djuren visade att djuren kom från flera olika gårdar. Hygienförhållandena var mycket dåliga och slaktrester låg spridda utomhus på gården. Verksamheten stoppades omedelbart av den kommunala miljönämnden. En anmälan om djurplågeri och brott mot djurskyddslagen upprättades också.



Importerad sikrom såldes som den betydligt dyrare skyddade ursprungsprodukten Kalix löjrom. Konsumenterna blev lurade och fick inte den produkt de förväntade sig. Flera kommuner samarbetade i spårbarhetsarbetet och analyser visade att flera prover innehöll billigare rom från andra fiskarter. Partierna fick saluförbud.



Vid kontroll av en gymbutik, som även säljer kosttillskott, upptäcktes att ett av kosttillskotten innehöll DMAA. DMAA är ett amfetaminliknande preparat som är klassat som hälsofarligt. Polisen kontaktas och kom till butiken. Att sälja substanser som är klassade som hälsofarliga kan leda till fängelse.



Östersjölax med höga dioxinhalter märktes om och såldes som odlad lax. Eftersom informationen var vilseledande kunde konsumenterna inte följa kostråden om begränsad konsumtion av fet fisk från Östersjöområdet. Ju längre kedjan är från primärproducent till konsument, desto viktigare är det att kontrollera ursprung, spårbarhet och att viktig information inte försvinner på vägen.



Under 2010-2011 insjuknade totalt 47 000 personer i två kommuner i stora utbrott av dricksvattenburen smitta. I båda fallen ledde avloppspåvekan, i kombination med otillräcklig beredning i vattenverket, till att dricksvattnet var förorenat med parasiter. Flera vattenverk har nu installerat desinfektion mot parasiter. För att kontrollera och säkerställa dricksvattenförsörjningen behövs regelbunden provtagning, förebyggande arbete och beredningsplaner för att hantera ett större utbrott.



Vi ska visa resultat

För att hålla en bra nivå och kunna förbättra det som behövs, är det viktigt att följa upp resultaten av kontrollen och ta med lärdomar av det i planeringen av kommande kontroller.

Varje kontrollmyndighet ansvarar för att följa upp den egna kontrollens resultat, både prestation (vad som faktiskt görs) och de effekter prestationerna leder till.

Det är en förutsättning för att kunna se att kontrollen som helhet fungerar som den ska. Lokalt, regionalt och centralt arbete bildar ett nationellt kontrollsystem.

Alla myndigheter rapporterar årligen in uppgifter om sin kontroll via myndighetsrapporteringen. Rapporteringen är kärnan i Sveriges verifieringssystem och är ett viktigt underlag för att mäta kontrollens effekt.

För att bedöma om kontrollen når upp till de krav som ställs i lagstiftningen utför länsstyrelserna och Livsmedelsverket revisioner av myndigheternas livsmedelskontroll. Dessutom granskas Sveriges och andra EU-länders system för offentlig livsmedelskontroll regelbundet av EU-kommissionens revisorer.

Resultaten lägger grund för framtida kontroll

De samlade resultaten från revisioner och myndigheternas rapportering analyseras av Livsmedelsverket. Resultaten används för utveckling av och stöd till livsmedelskontrollen i hela landet, till exempel när de nationella målen för kontrollen i livsmedelskedjan utarbetas eller nya vägledningar tas fram.

Resultatet kan också leda till att Livsmedelsverket granskar en kommuns livsmedelskontroll. Det kan till exempel ske om kommunen har rapporterat att de inte utför livsmedelskontroll i en rimlig omfattning.

När resultaten visar att ett visst område har många avvikelser kan ett rikstäckande kontrollprojekt, utbildning eller andra insatser initieras för att förbättra situationen.



HÄR HITTAR DU MERA INFORMATION

www.livsmedelsverket.se

- ▶ Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan
- ▶ Vårt uppdrag
- ▶ Guide till målen för livsmedelskontrollen
- ▶ Utbildningar

www.livsteck.net

- ▶ Arbetsrum för olika kontrollprojekt
- ▶ Nyhetsbrev till kontrollmyndigheter



Livsmedelskontroll – vårt uppdrag



Utbildningsmaterial från Livsmedelsverket
– grundkunskaper om livsmedelskontroll



Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2015-2018

Del I
– Introduktion till den nationella kontrollplanen



Planen har utarbetats av Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt, Länslagstämorna, Kommunerna och Landsting samt Konsumentverket.

Guide till målen för livsmedelskontrollen

