

# Länsstyrelsens rapportering av livsmedelskontrollen inom primärproduktionen 2010- 2011

av Linda Eskilsson och Katarina Bäcklund Stålenheim

# Innehåll

Sammanfattning .....	2
Bakgrund .....	3
Definitioner .....	3
Anläggningar .....	5
Riskklassificering av anläggningar .....	5
Antal livsmedelsanläggningar med primärproduktion .....	7
Personella resurser .....	8
Kontroll .....	8
Administration .....	8
Resursbehov .....	8
Kontroll .....	8
Administration .....	8
Kontroll .....	9
Bakgrund .....	9
Antal kontroller .....	10
Avvikelser .....	12
Åtgärd vid bristande efterlevnad .....	14
Slutsatser och diskussion .....	15
Tabeller och bilagor .....	18
Bilaga A. Indelning av verksamhetstyper i prioritetsklass .....	20
Bilaga B. Rapporteringspunkter .....	21
Bilaga C. Resultat av kontrollen utförd 2010 från samtliga länsstyrelser .....	30
Bilaga D. Resultat av kontrollen utförd 2011 från samtliga länsstyrelser .....	31

# Sammanfattning

Den årliga rapporteringen av livsmedelskontrollen görs för att få en samlad bild av hur den offentliga livsmedelskontrollen i Sverige fungerar och vilka brister som kan behöva åtgärdas. Livsmedelsverket är också skyldig att rapportera om livsmedelskontrollen i Sverige till EU-kommissionen i syfte att medverka till en gemensam bild av hur den offentliga kontrollen fungerar inom hela EU. Denna rapport redogör för livsmedelskontrollen i primärproduktionen 2010 och 2011.

Länsstyrelserna ansvarar sedan 2008 för livsmedelskontrollen inom tvärvillkorsområdet och sedan 2009 för hela livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Länsstyrelsernas kontroll av livsmedelsanläggningar är fortfarande under uppbyggnad.

I likhet med tidigare år genomfördes kontrollerna i huvudsak som en del av tvärvillkorskontrollen<sup>1</sup>. Tvärvillkorskontrollen omfattar inte alla branscherna i primärproduktionen och bara ett begränsat urval av bestämmelser i livsmedelslagstiftningen, vilket påverkar effekten av den offentliga kontrollen.

Positivt är att det är fler länsstyrelser än tidigare som inte enbart bedriver kontroll utifrån tvärvillkoren. Antalet offentliga kontroller som genomförts utifrån riskklassificeringsmodellen har ökat från 30 kontroller 2009 till 100 kontroller 2010 och 159 kontroller 2011. Antalet ligger dock långt under den generella, nationella målsättningen som innebär att minst en procent av alla livsmedelsföretag ska kontrolleras årligen.

Den offentliga kontrollen har 2010 och 2011, precis som 2009, koncentrerats till vissa branscher. Störst andel kontrollbesök fick anläggningar med uppfödning av livsmedelsproducerande djur i prioritetssklass 2, det vill säga anläggningar i den näst högsta prioritetssklassen. Totalt genomfördes flest kontrollerna på anläggningar med uppfödning av nötkreatur, följt av mjölkproduktion och spannmålsproduktion. Vissa branscher kontrollerades inte alls under 2010. Exempel på sådana branscher är frilandsodling av bladgrönsaker, som tillhör prioritetssklass 1, den högsta prioritetssklassen. Under 2011 var situationen något bättre. Branscher som kontrollerats i mycket liten utsträckning under båda åren är frilandsodling av bladgrönsaker, odling av bär, frukt, köksväxter och baljväxter, fiske och odling och av fisk- och kräfdjur samt uppfödning av fjäderfä. En trolig förklaring till det är att urvalet av kontrollobjekt i första hand har gjorts med utgångspunkt från kriterierna för kontroll av tvärvillkor istället för enligt Livsmedelsverks och Jordbruksverkets vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen. Vägledningen syftar till att stödja länsstyrelserna i planering av

---

<sup>1</sup> Tvärvillkoren är ett begränsat antal regler inom olika områden i lagstiftningen, t.ex. foder- och livsmedelssäkerhet som lantbrukaren/primärproducenten måste följa för att få full utbetalning av jordbrukarstödet.

kontrollen och val av kontrollobjekt och prioritera kontrollen dit den gör störst nytta ur ett folkhälsoperspektiv.

Med utgångspunkt från resultaten i länsstyrelsernas rapportering och uppskattat antal livsmedelsanläggningar i primärproduktionen är Livsmedelsverkets bedömning att länsstyrelsernas befintliga resurser för den offentliga kontrollen är otillräckliga för att bygga upp register och utföra regelbunden, riskbaserad livsmedelskontroll som omfattar samtliga branscher och kontrollområden i livsmedelslagstiftningen.

## Bakgrund

Sedan 2009 samlar Livsmedelsverket in uppgifter från länsstyrelserna om den offentliga livsmedelskontrollen i landet inom primärproduktionen.

Enligt 2§ i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:31) om rapporteringskyldigheter ska kontrollmyndigheterna lämna de uppgifter om kontrollen som Livsmedelsverket fattat beslut om. Rapporteringen i denna rapport avser verksamheten 2010 och 2011. Länsstyrelsernas rapportering har varit mer eller mindre fullständig. Några myndigheter har svarat ofullständigt i vissa specifika frågeställningar vilket medfört att Livsmedelsverket ibland har haft svårt att analysera resultaten och dra slutsatser.

## Definitioner

### **Anläggning**

Varje enhet i ett livsmedelsföretag. (artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004)  
Se även *Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar*

*Kommentar:* För verksamheter i primärproduktionen där anläggningsbegreppet inte är relevant, t.ex. jakt eller fiske, avses den registrerade och kontrollerade verksamheten.

### **Extra offentlig kontroll**

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

### **Huvudsaklig verksamhet**

Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen, t.ex. räknat i areal, antal kg eller antal djur. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som har högsta prioritetssklass och högsta branschpoäng.

### **Kategori**

Den prioritering av kontrollbehovet (riskklassificering) ett kontrollobjekt i primärproduktionen ges med hänsyn tagen till prioritetssklass och erfarenhetsklass enligt prioritetss-erfarenhetsmatrisen i Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

### **Kvalitetssäkringssystem**

Frivilliga första-, andra- och tredjepartssystem som företag i primärproduktionen använder i sin egen kontroll av verksamheten, t.ex. branschriktlinjer, djuromsorgsprogram, mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem, t.ex. Arlagården, eller certifierade system (t.ex. IP Sigill mjölk, IP Sigill frukt och grönt, Krav) som är bedömda av Livsmedelsverket och Jordbruksverket, se även vägledning om riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

### **Offentlig kontroll**

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

### **Tvårvillkor**

Tvårvillkoren är ett begränsat antal regler inom olika områden, till exempel foder- och livsmedelssäkerhet som lantbrukaren/primärproducenten måste följa för att få full utbetalning av jordbrukarstödet enligt förordning (EG) nr 73/2009.

### **Åtgärd vid bristande efterlevnad**

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

# Anläggningar

Verksamheter som bedriver odling och skörd av spannmål, frukt och grönsaker, uppfödning av livsmedelsproducerande djur före slakt, jakt och fiske, mjölkproduktion och äggproduktion är exempel på verksamheter inom primärproduktionen. Anläggningsbegreppet används som ett samlingsnamn för dessa, även om det i vissa fall inte finns någon fast anläggning i vanlig bemärkelse, t.ex. vid jakt eller fiske.

## Riskklassificering av anläggningar

Enligt EU-lagstiftningen ska den offentliga kontrollen vara riskbaserad, utföras regelbundet och så ofta som det behövs med hänsyn tagen till företagens egen kontroll och myndigheternas erfarenheter från tidigare kontroller.

Kontrollfrekvensen i primärproduktionen är generellt sett låg och ligger för närvarande i nivå med tvärvillkorskontrollen, där målsättningen nationellt är att varje år kontrollera minst en procent av de anläggningar som söker jordbruksstöd, vilket motsvarar ca 650 kontroller. Inom många branscher i primärproduktionen finns väl etablerade kvalitetssäkringssystem, vilka regelbundet ska granskas av Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Vid utformning av den riskbaserade kontrollen har stor hänsyn tagits till dessa, vilket bidrar till den låga kontrollfrekvensen. Enligt EU-lagstiftningen ska alla led i livsmedelskedjan kontrolleras regelbundet. Länsstyrelserna ansvarar för att säkerställa att alla branscher i primärproduktionen kontrolleras och att kontrollen ökas vid behov.

För att länsstyrelserna ska kunna genomföra riskbaserad och ändamålsenlig kontroll som ger avsedd effekt, det vill säga säkra livsmedel, har Livsmedelsverket och Jordbruksverket utarbetat en modell för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen. Modellen, som består av en prioritetsmodul och en erfarenhetsmodul är beskriven i en gemensam vägledning för riskklassificering av anläggningar i primärproduktionen. Modellen är tänkt att användas för att prioritera och fördela resurserna för offentlig kontroll av primärproducenter, men också för att underlätta för länsstyrelserna att genomföra samordnade kontroller av livsmedel och foder i primärproduktionen. Modellen syftar till att prioritera kontrollen till de branscher och företag där den gör störst nytta. Inga branscher får dock undantas helt från offentlig kontroll.

Riskklassificeringen utgår från fyra frågeställningar

- Typ av verksamhet (bransch)
- Eventuell anslutning till frivilligt kvalitetssäkringssystem
- Riskmodifierande faktorer
- Erfarenheter från tidigare kontroller

Primärproduktionen har delats in i 27 olika branscher eller verksamhetstyper (se bilaga A). Baserat på riskvärdering och möjligheterna för företagen att göra effektiva förebyggande åtgärder för att minska eventuella risker har branscherna i sin tur delas in i fyra olika prioritetsskylor, 1-4. Anläggningar som har sin huvudsakliga verksamhet i prioritetsskylor 1 bör ges högst kontrollprioritet och 4 lägst. För att ta hänsyn till den kontroll företagen själva genomför har ett antal kvalitetssäkringssystem som används och är väl etablerade inom primärproduktionen bedömts. Varje bedömt kvalitetssäkringssystem har sedan tilldelats en erfarenhetsklass, A-D, där A är högsta erfarenhetsklass och D den lägsta. Baserat på verksamhetstyp, kvalitetssäkringssystem som företaget använder och myndigheternas erfarenheter från tidigare kontroller delas livsmedelsanläggningarna in i fem olika kontrollkategorier, se figur 1. Anläggningar som placeras i den röda kategorin bör ges högst kontrollprioritet och de som placeras i den gröna lägst. Hänsyn tas också till vissa riskmodifierande faktorer, t.ex. om verksamheten är betydligt större än eller mindre än genomsnittet, ekologisk växtodling eller villkorad läkemedelsanvändning.

Sammantaget innebär riskklassificeringsmodellen att verksamheter som tillhör prioritetsskylor 1 och inte är anslutet eller följer något av de kvalitetssäkringssystem som ingår i modellen bör ges högst kontrollprioritet. I vägledningen finns rekommendationer om hur stor andel av totalt antal planerade kontroller som bör utföras inom varje kontrollkategori.

**Figur 1.** Prioritets- och erfarenhetsmatrisen genererar en kontrollprioritet – kontrollkategori.

Prioritet	Erfarenhetsklass			
	A	B	C	D
4	Lägst prioritet (grön)	(grön)	(blå)	(blå)
3	(grön)	(blå)	(gul)	(gul)
2	(blå)	(gul)	(orange)	(orange)
1	(gul)	(orange)	(röd)	Högst prioritet (röd)

Fördelningen av kontroller ska ske enligt tabell 1. Utöver den riskbaserade kontrollen bör ca 10 % av de planerade kontrollerna utföras som stickprovskontroller. Stickprovskontrollerna bör vara fördelade så att ett visst antal anläggningar inom varje bransch kontrolleras varje år. Syftet med stickprovskontrollerna är att få en kompletterande bild av läget i hela landet.

**Tabell 1.** Rekommenderad fördelning (procent) av kontrollerna mellan de olika kontrollkategorierna.

Kontrollkategori	Fördelning (%)
Röd	40
Oragne	20
Gul	15
Blå	10
Grön	5
Stickprov	10

Sedan 2009 sammanställs information om hur de genomförda kontrollerna är fördelade mellan olika branscher, prioritetsskisser och kontrollkategorier. I dagsläget går det inte att utläsa hur många anläggningar det totalt finns i de olika kategorierna. Rapporteringen omfattar enbart uppgifter om anläggningar där offentlig kontroll genomförts. Det är fortfarande få primärproducenter som har registrerat sin verksamhet som livsmedelsanläggning, varför det inte är meningsfullt att begära in uppgifter om samtliga registrerade anläggningar i rapporteringen.

## Antal livsmedelsanläggningar med primärproduktion

Baserat på tillgänglig statistik från bland annat Jordbruksverket finns uppskattningsvis ca 80 000 livsmedelsanläggningar i primärproduktionen. Någon exakt siffra finns inte för närvarande eftersom olika befintlig statistik delvis överlappar varandra. Sedan 2009 ska livsmedelsföretagare registrera sina anläggningar hos länsstyrelsen. Länsstyrelsernas register över livsmedelsanläggningarna är fortfarande under uppbyggnad och antal registrerade anläggningar och antal anläggningar som länsstyrelserna uppskattar finns i respektive län varierar stort. För att underlätta registrering av anläggningar, planering av riskbaserad kontroll och rapportering av kontrollresultat pågår arbete inom länsstyrelserna med att bygga upp ett gemensamt IT-system, som beräknas vara i drift under 2013.

Totalt registrerades 8942 anläggningar under 2010 och 5 188 under 2011, vilket är en ökning från 2009 då 1725 anläggningar registrerades. Från 2010 saknas det information om antalet nyregistreringar från fem länsstyrelser, varför uppgiften ”antal registrerade anläggningar” är ofullständig. Information om totalt antal registrerade anläggningar, både per län och i landet, saknas också men Livsmedelsverkets bedömning är att det bara är en liten andel av alla primärproducenter som hittills har registrerats hos länsstyrelserna.



# Personella resurser

## Kontroll

Enligt länsstyrelsernas rapportering så arbetade 11 inspektörsårsarbetskrafter under 2010 och 6 inspektörsårsarbetskrafter under 2011. Siffrorna är inte jämförbara, då Livsmedelsverket har ändrat i anvisningen för rapportering. För 2010 inkluderas även länsstyrelsens arbete med revision och samordning av lokala kontrollmyndigheter. För 2011 inkluderas endast offentlig livsmedelskontroll.

## Administration

Under 2010 arbetade 3,4 årsarbetskrafter med administration kopplad till livsmedelskontrollen på länsstyrelserna. Under 2011 minskade de administrativa årsarbetskräften till 2,6 årsarbetskrafter.

## Resursbehov

### Kontroll

För 2010 angav länsstyrelserna att man behövde ytterligare 5 årsarbetskrafter inom kontrollen och för 2011 var samma siffra 6 årsarbetskrafter, en ökning av behovet med en årsarbetskraft. För 2011 har samtliga länsstyrelser angivit resursbehov i rapporteringen medan det för 2010 saknades rapportering från fyra länsstyrelser.

### Administration

Det resursbehov man angav 2010 för administration är 4,7 årsarbetskrafter och för 2011 är det 3,15 årsarbetskrafter.

# Kontroll

## Bakgrund

Den offentliga livsmedelskontrollen i primärproduktionen finansieras genom länsstyrelsernas budgetanslag. Extra offentlig kontroll, som till exempel genomförs vid uppföljning av avvikelser eller vid misstanke om brister, är däremot avgiftsfinansierad.

Den planerade offentliga kontrollen bör prioriteras dels till de branscher och anläggningar som har störst möjlighet att påverka livsmedelssäkerheten genom förebyggande arbete och dels till de branscher där åtgärder för att minska riskerna saknas senare i produktionskedjan eller har liten betydelse för livsmedelssäkerheten. Exempel på sådana risker är förekomsten av mögelgifter i spannmål, läkemedelsrester i till exempel kött eller mjölk, bekämpningsmedelsrester, bakterier eller virus i färska bär, frukt och grönsaker. Det är i första hand hanteringen i primärproduktionen som påverkar förekomsten av dessa i livsmedlen. Den största andelen av de offentliga kontrollerna bör därför utföras vid de anläggningar som placeras i prioriteringsklass 1 och kontrollkategori röd enligt riskklassificeringsmodellen. Kontrollen ska vara riskbaserad men ingen bransch kan undantas helt från den offentliga kontrollen.

Samtliga länsstyrelser rapporterade resultat från livsmedelskontrollen både 2010 och 2011. Rapporteringen från länsstyrelserna är över lag god, men i vissa fall saknas uppgifter eller är ofullständiga. Genomgående saknas uppgifter om företagets anslutning till något kvalitetssäkringssystem. En av de största länsstyrelserna har bara rapporterat antal genomföra kontroller och resultat från kontrollerna, men inte inom vilka branscher kontrollerna genomförts, vilket delvis begränsat möjligheterna att dra slutsatser av resultaten.

## Antal kontroller

Totalt genomfördes 708 kontroller på 690 anläggningar under 2011. Under 2010 genomfördes 753 kontroller på 737 anläggningar. Det är färre än 2009 och betydligt färre än 2008. I tabell 2 presenteras hur många kontrollbesök som utförts 2008-2011.<sup>2</sup>

**Tabell 2.** Kontrollbesök 2008-2011

Typ av kontroll	2011		2010		2009		2008	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Tvårvillkor	525	74	636	84	791	89	870	77
Riskbaserad	159	22	100	13	97*	11	262*	23
Övrig	24	3	17	2	-		-	
<i>Totalt</i>	<i>708</i>	<i>100</i>	<i>753</i>	<i>100</i>	<i>888</i>	<i>100</i>	<i>1132</i>	<i>100</i>

*\*För 2008 och 2009 ligger även händelsestyrd och extra offentlig kontroll med i siffran för riskbaserad kontroll. 2010 och 2011 redovisas dessa i kategorin "övrig".*

Merparten av kontrollerna utfördes enbart enligt tvårvillkoren. Det innebär att en större del av de utförda kontrollerna endast omfattar de krav i livsmedelslagstiftningen som utgör tvårvillkor, vilka är ett mindre antal av bestämmelserna. År 2010 kontrollerade hälften av länsstyrelserna enbart tvårvillkor, vilket förbättrades 2011 då det var en tredjedel som enbart kontrollerade tvårvillkor.

För 2010 valdes 100 anläggningar ut med stöd av riskklassificeringsmodellen och 2011 var antalet 159 stycken.

Andelen föranmälda kontroller och oanmälda kontroller var i stort sett lika stora under 2010 och 2011 med 47 % anmälda kontroller och 53 % oanmälda kontroller. I likhet med kontrollen 2009 visar rapporteringen att störst andel kontrollbesök fick anläggningar i prioritetssklass 2 (se tabell 3), vilket avviker från Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering och kontrollprioritering. Inom prioritetssklass 2 har flest kontroller genomförts på anläggningar med uppfödning av livsmedelsproducerande djur, medan anläggningar med mjölkproduktion och växtodling kontrollerats mer sällan. Trenden är densamma både 2010 och 2011. Riskklassificeringsmodellen utarbetades under 2008 och började användas under 2009 varför motsvarande information saknas för 2008.

---

<sup>2</sup> Det är endast i tabell 2 som resultat från 2008 presenteras. Vad gäller övriga tabeller rapporteras inte resultaten på samma sätt som för 2009-2011. Anledningen till att vi väljer att ha med 2008 här är att antalet kontroller var så mycket högre detta år än senare år.

**Tabell 3.** Andel besökta anläggningar per prioritetsklass (%) 2009-2011

<b>Prioritetsklass</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>
Prioritetsklass 1	26	24	18
Prioritetsklass 2	50	58	61
Prioritetsklass 3	20	15	16
Prioritetsklass 4	4	3	5
<i>Totalt</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>

*Kommentar: Uppgift om prioritetsklass saknas för 114 st kontrollerade anläggningar 2010 och 98 st 2011.*

Om man tittar på hur kontrollerna fördelar sig mellan de olika kontrollkategorier-na (tabell 4), så kan man se att det är ungefär lika mellan 2010 och 2011. De flesta anläggningar som kontrollerats ligger i kategori orange och gul. Följs riskklassificeringsmodellen bör 40 % av kontrollerna ligga i kategori röd och endast 20 % i orange och 15 % i gul. En trolig förklaring till att fördelningen blir så här är att kontrollmyndigheterna stor del väljer ut de anläggningar som ska kontrolleras utifrån tvärvillkorskontrollen och inte utifrån vägledningen om riskklassificering.

**Tabell 4.** Andel besökta anläggningar per kontrollkategori 2009-2011 samt i jämförelse med vägledningen för riskklassificering (%)

<b>Kontrollkategori</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>Fördelning som den ska vara enligt vägledning</b>
Röd	19	19	13	40
Orange	41	49	59	20
Gul	32	27	23	15
Blå	7	4	4	10
Grön	1	1	0	5
<i>Totalt</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>

Uppgifter om besökta anläggningar inom olika branscher m.m. finns i tabellerna 7-10.

# Avvikelser

Totalt rapporterades 104 avvikelser på 69 anläggningar år 2010 och 176 avvikelser på 94 anläggningar 2011.

De vanligaste avvikelserna för 2010 gällde:

- Dokumentation av användning av läkemedel eller annan behandling som djuren fått (30 st), 29 %
- Dokumentation av användning av växtskyddsmedel och biocider (12 st), 12 %
- Utformning och rengöring av lokaler och utrustning för mjölkproduktion (12 st), 12 %
- Användning av läkemedel på korrekt sätt (10 st), 10 %
- Rengöring av lokaler och utrustning (8 st), 8 %

De vanligaste avvikelserna för 2011 gällde:

- Dokumentation om användning av läkemedel eller annan behandling som djuren fått (38 st), 22 %.
- Dokumentation över användning av växtskyddsmedel och biocider (14 st), 8 %.
- Användning av läkemedel på korrekt sätt (13 st), 7 %.
- Lokaler och utrustning - mjölkutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontaminering av mjölk (9 st), 5 %.

Antalet avvikelser är större 2011, men om man tittar på andelen avvikelser av samtliga kontroller är den lika stor för både 2010 och 2011.

Den vanligaste avvikelserna för båda åren är ”brister i dokumentationen av läkemedelsanvändning” (tabell 5). Även avvikelserna ”användning av läkemedel på ett korrekt sätt” ligger relativt högt båda åren, vilket innebär att avvikelser gällande läkemedelsanvändning kan ses som det största problemet utifrån inrapporterade avvikelser. Att många avvikelser är kopplade till djurhållning och mjölkproduktion kan vara ett resultat av den snedfördelning av utförda kontroller som råder. Hela 49 % av alla kontrollerna utförs på anläggningar med livsmedelsproducerande djur och 19 procent på anläggningar där man producerar animaliska livsmedel. Endast 19 procent av kontrollerna utförs på anläggningar med vegetabiliska livsmedel. Att avvikelserna gällande ”dokumentation över användning av växtskyddsmedel och biocider” går sakta uppåt kan ändå bland annat spegla att andelen kontroller av vegetabiliska livsmedel har ökat sedan 2009 och att detta är ett vanligt problem inom växtodlingen.

**Tabell 5.** Antal och andel (%) avvikelser kopplade till rapporteringspunkterna för 2010 och 2011.

Rapporteringspunkt	Avvikelser			
	2011		2010	
	Antal	Andel	Antal	Andel
15.3 Läkemedel – dokumentation över använda preparat	38	22	30	29
14.2 Växtskyddsmedel och biocider – dokumentation över använda preparat	14	8	12	12
15.1 Läkemedel – Ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel inkl. karenstider	13	7	10	10
2.1 Lokaler och utrustning – mjölkutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontamination av mjölk.	9	5	5	5
2.2 Lokaler och utrustning – ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk	7	4	4	4
17.4 Information – övrigt	7	4	0	0
1.3 Rengöring och desinfektion – övrigt	6	3	7	7
10.2 Skadedjursbekämpning – övrigt	6	3	0	0
13.1 Hantering och förvaring av avfall	6	3	4	4
14.1 Växtskyddsmedel och biocider – ändamålsenliga rutiner för användning	6	3	2	2
Övriga <sup>3</sup>	64	36	30	29
<i>Totalt</i>	<i>176</i>	<i>100</i>	<i>104</i>	<i>100</i>

<sup>3</sup> Samtliga rapporteringspunkter finns i bilaga B

# Åtgärd vid bristande efterlevnad

Antalet rapporterade beslut som kontrollmyndigheterna fattat på grund av bristande efterlevnad var 29 stycken under 2010 och 38 under 2011 (tabell 6).

Av dessa ledde fem till beslut om föreläggande 2010 och åtta 2011. År 2011 rapporterades också tre beslut om begränsning eller förbud och en åtalsanmälan. För övriga beslut 2010 och 2011 fattade myndigheten beslut om annan åtgärd enligt art. 54 i EG-förordning 882/2004. Vilken eller vilka åtgärder dessa gällde framgår inte av rapporteringen. En förklaring till vad som kan ligga bakom ”annan åtgärd” är att man felaktigt rapporterat beslut om avdrag på jordbrukarstöden här.

**Tabell 6.** Åtgärder vid bristande efterlevnad

Åtgärd	Antal 2011	Antal 2010
Föreläggande	8	5
Begränsning eller förbud	3	
Åtalsanmälan	1	
Annan åtgärd	26	24
<i>Totalt</i>	<i>38</i>	<i>29</i>

Av tabell 7 nedan framgår vad orsakerna till besluten var. Ett beslut kan ha flera orsaker. Den vanligaste orsaken 2011 var bristande efterlevnad inom kontrollområde 18 Spårbarhet, näst vanligast var bristande efterlevnad inom kontrollområde 1 Rengöring och desinfektion. Den åtalsanmälan som gjordes orsakades av bristande efterlevnad inom kontrollområde 14 Växtskyddsmedel och biocider. För 2010 var kontrollområdena 1 Rengöring och desinfektion, 2 Infrastruktur, lokaler och utrustning och 15 Läkemedel lika vanliga. Fler beslut har fattats under 2011 och orsakerna till besluten har också angivits i större utsträckning.

**Tabell 7.** Orsaker till åtgärd vid bristande efterlevnad. Ett beslut kan ha flera orsaker.

Kontrollområde	2011			2010
	Föreläggande	Begränsning el. förbud	Åtalsanmälan	Föreläggande
1. Rengöring och desinfektion	3			2
2. Infrastruktur, lokaler och utrustning	2			2
3. Lagring och transport	2			
4. Hygienisk produktion	1			
5. Personalhygien	1			
9. Utbildning	1			
10. Skadedjursbekämpning	1			
14. Växtskyddsmedel och biocider		1	1	
15. Läkemedel	1			2
18. Spårbarhet	3	2		

## Slutsatser och diskussion

Sedan den 1 januari 2009 överfördes den offentliga livsmedelskontrollen i primärproduktionen från kommunerna till länsstyrelserna. Tvärvillkorskontrollen, som bland annat genomförs som en del av livsmedelskontrollen, överfördes redan 2008. Den offentliga kontrollen i primärproduktionen är fortfarande under uppbyggnad och utveckling. Samtliga länsstyrelser har rapporterat resultat från kontrollen, men inom vissa områden har uppgifterna varit ofullständiga eller svåra att tolka. Detta har begränsat möjligheterna att analysera och utvärdera resultaten.

Det totala antalet kontrollbesök har minskat successivt mellan 2008 och 2011 med närmare 35 procent. Det har alltså skett sedan kontrollen fördes över från kommunerna till länsstyrelserna. Några slutsatser om skälen till minskningen går inte att dra av rapporteringen, utan det kan både handla om förändringar i länsstyrelsernas resurstilldelning och prioritering inom länsstyrelserna.

Den generella målsättningen för kontrollen i primärproduktionen är att minst en procent av alla anläggningar kontrolleras årligen med avseende på samtliga delar av livsmedelslagstiftningens krav. Det är i nivå med tvärvillkorskontrollen, där målsättningen är att varje år kontrollera minst en procent av samtliga anläggningar som söker jordbruksstöd, vilket 2010 motsvarade ca 650 kontroller. Med uppskattningsvis 80 000 primärproducenter innebär det att ca 800 livsmedelsanläggningar ska kontrolleras per år. Den offentliga kontrollen ska dock genomföras så ofta som det behövs med hänsyn till risk och länsstyrelsernas erfarenheter från



tidigare genomförda kontroller, vilket innebär att kontrollfrekvensen kan vara högre i ett län om länsstyrelsen anser att det är befogat.

Urvalskriterierna för den riskbaserade kontrollen enligt förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd, kontrollförordningen, skiljer sig från kriterierna för tvärvillkorskontroll enligt förordning (EG) nr 73/2009. Flera branscher omfattas inte heller av jordbruksstöden och blir alltså inte aktuella för tvärvillkorskontroll.

Om man tittar på hur många kontroller som faktiskt valdes ut enlighet med vägledningen för riskklassificering, så ser man att antalet är lågt. Under 2010 var det 100 kontroller (13 procent av samtliga kontroller) och under 2011 var det 159 kontroller (22 procent av samtliga kontroller). En ökning har alltså skett från 2010 till 2011, men antalet är fortfarande klart under en procent.

Livsmedelskontrollen har, precis som 2009, i första hand varit inriktad på kontroll av de delar av lagstiftningen som omfattas av tvärvillkoren, vilket innebär att bara ett mindre antal producenter har kontrollerats med avseende på samtliga bestämmelser.

Hälften av länsstyrelserna har under 2010 enbart utfört tvärvillkorskontroller. Denna andel har dock minskat under 2011, då en tredjedel av länsstyrelserna enbart har utfört tvärvillkorskontroller. Om man jämför med hur det såg ut 2009, så är det en stor förändring. Då var det bara en länsstyrelse uppgav att riskbaserad kontroll utförts i enlighet med vägledningen.

En slutstats från årets rapportering är att branscher och företag som inte omfattas av jordbruksstöden har kontrollerats i mycket begränsad omfattning, både under 2010 och 2011. Under 2010 fanns det flera branscher som inte kontrollerats alls, vilket inte var fallet under 2011. Exempel på branscher som inte kontrollerades alls under 2010 är frilandsodling av bladgrönsaker, vilken tillhör prioritetssklass 1 och därför borde ha givits hög prioritet i kontrollen. Under 2011 fick samma bransch viss kontroll, men i mycket liten omfattning. Andra branscher som fått få kontrollbesök under båda åren är frilandsodling av bär, frukt, köksväxter och baljväxter, fiske och odling av fisk- och kräftdjur samt uppfödning av fjäderfä. Antalet kontroller inom varje bransch framgår av tabell 7-10.

Vid revisionen av Sveriges kontroll i livsmedelskedjan 2010 riktade EU-kommissionens revisionsorgan, Food and Veterinary Office (FVO) i februari 2010 kritik mot Sverige för att myndigheterna inte kan säkerställa att samtliga branscher i primärproduktionen kontrolleras regelbundet och att kontrollen inte omfattar alla relevanta krav i lagstiftningen. Särskild kritik riktades även mot avsaknaden av i kontroll av fiskebåtar. Livsmedelsverket gjorde under 2010 särskilda informationsinsatser riktade till länsstyrelserna för att uppmärksamma dem på vikten av att kontrollera alla branscher och krav i lagstiftningen. Rapporteringen visar dock att bristerna kvarstår och att FVO:s kritik fortfarande är relevant.

2010 års rapportering visar att ca 10 procent av kontrollobjekten väljs ut enligt riskklassificeringsmodellen för livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen och att övriga väljs ut med utgångspunkt från tvärvillkoren. För 2011 ser det något bättre ut, då var motsvarande siffra cirka 20 procent. Urvalskriterier-

na för tvärvillkorskontrollen ger effekten att anläggningar med livsmedelsproducerande djur i prioriteringsklass 2 dominerat i kontrollen, särskilt anläggningar med uppfödning av nötkreatur. Inom växtodlingen dominerar kontrollen av spannmålsproducenter, medan den offentliga kontrollen inom övriga branscher är marginell. Ur ett folkhälsoperspektiv och med utgångspunkt från riskklassificeringsmodellen borde majoriteten av de offentliga kontrollerna, 40 procent, ha genomförts på anläggningar med spannmålsproduktion, grisproduktion respektive frilandsodling av bladgrönsaker.

Det inrapporterade antalet livsmedelsföretag i primärproduktionen är 8942. Uppskattningsvis finns ca 80 000 primärproducenter, varav flera är registrerade i Jordbrukverkets olika register. De är däremot inte registrerade hos länsstyrelserna som livsmedelsföretagare i primärproduktionen, vilket i hög grad försvårar planering av livsmedelskontrollen och urval av kontrollobjekt för riskbaserad kontroll. Flera länsstyrelser har uppgivit att de saknar tillräckliga resurser för livsmedelskontrollen.

Livsmedelsverkets sammantagna bedömning är att de befintliga resurserna för livsmedelskontrollen i primärproduktionen är otillräckliga för att bygga upp register och för att utföra en riskbaserad offentlig kontroll som omfattar samtliga branscher och kontrollområden i livsmedelslagstiftningen.

# Tabeller och bilagor

**Tabell 8.** Antal kontrollbesök per verksamhetstyp 2009-2011 (basen för tabellerna kontroller av riskklassificerade anläggningar)

Verksamhetstyp	Kontroller					
	2011		2010		2009	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Livsmedelsproducerande djur	341	56	378	59	326	65
Animaliska livsmedel	136	22	138	22	112	22
Vegetabiliska livsmedel	133	22	122	19	67	13
<i>Totalt</i>	<i>610</i>	<i>100</i>	<i>638</i>	<i>100</i>	<i>505</i>	<i>100</i>

**Tabell 9.** Uppfödning av livsmedelsproducerande djur. Andel kontrollbesök per bransch i procent av totalt antal kontroller 2009-2011.

Verksamhetstyp	Kontroller (%)		
	2011	2010	2009
Fjäderfä och struts	0,8	0,8	1,2
Får och get	14,6	15	12,7
Gris	7,3	6,6	7,7
Hägnat vilt	0,7	0	0
Häst	0,8	1,1	3
Nöt	31,6	35,8	39,8
Livsproducerande djur, allmänt	0	0,2	0,2
<i>Totalt</i>	<i>56</i>	<i>59</i>	<i>65</i>

**Tabell 10.** Primärproduktion av livsmedel av animaliskt ursprung. Andel kontrollbesök per bransch i procent av totalt antal 2009-2011.

Verksamhetstyp	Kontroller (%)		
	2011	2010	2009
Fisk/kräftdjur, odlade	2,1	1,6	0
Fisk/kräftdjur, viltfångade	0,3	0	0
Honung	0,5	0,2	0
Mjök	16,4	20	19,4
Tvåskaliga blötdjur	0	0	0
Ägg	3,0	0,2	2,8
<i>Totalt</i>	22	22	22

**Tabell 11.** Primärproduktion av vegetabilier. Andel kontrollbesök per bransch i procent av totalt antal kontroller 2009-2011.

Verksamhetstyp	Kontroller (%)		
	2011	2010	2009
Baljväxter	0,3	0	0
Bladgrönsaker friland	0,5	0	0,2
Bär friland	1,5	0	0
Frukt friland	1,6	0	0
Köksväxter friland	0,3	0,2	0,2
Oljeväxter	0,2	0,3	0,6
Potatis	1,6	0,6	1,2
Spannmål	16,2	17	10,1
Trädgårdsväxter, växthus	1,0	0,3	0,2
Vegetabilier, allmänt	0	0,3	0,6
<i>Totalt</i>	22	19	13

## Bilaga A. Indelning av verksamhetstyper i prioritetsklass

Verksamhetstyp	Prioritetsklass
Spannmål	1
Gris	1
Bladgrönsaker, friland	1
Mjök	2
Nötkreatur	2
Fjäderfä	2
Baljväxter	2
Bär, friland	2
Frukt, friland	2
Tvåskaliga blötdjur	3
Köksväxter, friland, ej bladgrönsaker	3
Potatis	3
Ägg	3
Fisk/kräftdjur, viltfångade	3
Får och get	3
Trädgårdsväxter, växthus *	3
Honung	3
Frilevande vilt	4
Fisk/kräftdjur, odlade	4
Ren**	4
Hägnat vilt	4
Häst	4
Vilda bär/svampar	4
Grovfoder	4
Odlad svamp	4
Oljeväxter	4
Sockerbeter	4

\*Om bladgrönsaker odlas så flyttas verksamheten upp en klass (fara nitrat)

\*\* Om renar hålls i ej friklassade områden flyttas verksamheten upp en klass (fara radioaktivitet)

## Bilaga B. Rapporteringspunkter

Rapporteringspunkt	Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)
<b>1. Rengöring och desinfektion</b>	
1.1 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med ätfärdiga växtprodukter	13.1
1.2 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk	15.7 (Lmjölk 7)
1.3 Rengöring och desinfektion – övrigt	13.1, 14.1
<b>2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon, fartyg</b>	
2.1 Lokaler och utrustning - mjölkkningsutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontaminering av mjölk	15.5 (Lmjölk 5)
2.2 Utrustning - ändamålsenliga ytor och material för kontakt med mjölk	15.6 (Lmjölk 6)
2.3 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg – övrigt	13.2, 14.2
<b>3. Lagring och transport</b>	
3.1 Lagring av spannmål	13.3
3.2 Lagring av ägg	19.1 (Lägg 1)
3.3 Lagring och transport av fisk	14.3
3.4 Lagring och transport – övrigt	13.3, 14.3
<b>4. Hygienisk produktion</b>	
4.1 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för mjölkkningshygien (förmjölkkningsrutiner)	15.9 (Lmjölk 9)
4.2 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för att upptäcka och avskilja mjölk från sjuka djur	15.1 (Lmjölk 1) 15.2 (Lmjölk 2) 15.11
4.3 Hygienisk produktion – ändamålsenliga rutiner för urtag av fisk, ren och vilt	16.1, 18.1
4.4 Hygienisk produktion – övrigt	13.4, 15.12
<b>5. Personalhygien</b>	
5.1 Personalhygien – funktionella handtvättanordningar vid hantering av obehandlad mjölk och ätfärdiga växtprodukter	13.5, 15.14

<b>Rapporteringspunkt</b>	<b>Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)</b>
5.2 Personalhygien – ändamålsenliga rutiner för personalens hälsotillstånd	13.5, 14.12
5.3 Personalhygien – övrigt	13.5, 14.12
<b>6. Förpackningsmaterial</b>	
6.1 Förpackningsmaterial	13.6, 14.5
<b>7. Vattenkvalitet</b>	
7.1 Vattenkvalitet - ändamålsenliga rutiner för upptag av tvåskaliga blötdjur från godkänt vatten	14.6
7.2 Vattenkvalitet – bevattningvatten	13.7
7.3 Vattenkvalitet – övrigt	13.7, 14.6
<b>8. Temperatur</b>	
8.1 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för kylförvaring av mjölk	15.13 (Lmjölk 10)
8.2 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för förvaring av övriga produkter av animaliskt ursprung	19,2
<b>9. Utbildning</b>	
9.1 Utbildning	13.8, 14.7
<b>10. Skadedjursbekämpning</b>	
10.1 Skadedjursbekämpning - ändamålsenliga rutiner för mjölktrum	15.8 (Lmjölk 8)
10.2 Skadedjursbekämpning – övrigt	13.9, 14.8
<b>11. Smittskydd</b>	
11.1 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för införsel av nya djur, rapportering vid misstanke om sjukdomsutbrott	14.11 (Lanimal 4)
11.2 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för att förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar; t.ex. rena djur, hygienbarriärer, rengöring	14.4, 14.11
<b>12. Hantering och förvaring av farliga ämnen</b>	
12.1 Hantering och förvaring av farliga ämnen	13.10 (Lväxt 1), 14. 9 (Lanimal 1)

<b>Rapporteringspunkt</b>	<b>Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)</b>
<b><i>13. Hantering och förvaring av avfall</i></b>	
13.1 Hantering och förvaring av avfall	13.11 (Lväxt 2) 14.10 (Lanimal 2)
<b><i>14. Växtskyddsmedel och biocider</i></b>	
14.1 Växtskyddsmedel och biocider - ändamålsenliga rutiner för användning	13.12 (Lväxt 3)
14.2 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation över använda preparat	13.13 (Lväxt 4)
<b><i>15. Läkemedel</i></b>	
15.1 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel inkl. karenstider	14.13 (LAnimal 3) 15.3 (Lmjölk 3)
15.2 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för märkning av djur och avskiljande av mjölk under karenstiden	15.4 (LMjölk 4) 15.10 (LMjölk 9)
15.3 Läkemedel - dokumentation över använda preparat	14.14 (LAnimal 5)
<b><i>16. Provtagning, analyser och rapporter</i></b>	
16.1 Provtagning, analyser och rapporter, inkl. mikrobiologiska kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk	13.14 (LVäxt 5) 14.15 (LAnimal 6) 14.16 (LAnimal7) 15.15
<b><i>17. Information</i></b>	
17.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	13.15, 14.18
17.2 Information – redlighet vilseledning	13.15, 14.18
17.3 Information – dokumentation	13.15, 14.18
17.4 Information - hälsorisker	13.15, 14.18
17.5 Information – övrigt	13.15, 14.18
<b><i>18. Spårbarhet</i></b>	
18.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	13.16 (LVäxt 6) 14.19 (LAnimal 9)
18.2 Spårbarhet – övrigt	13.16 (LVäxt 6) 14.19 (LAnimal 9)
<b><i>19. Övrigt</i></b>	
19.1 Övrigt	14.17 (LAnimal 8)



## **Kommentarer till rapporteringspunkterna:**

### ***1. Rengöring och desinfektion***

*1.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenliga rutiner för utrustning, redskap och ytor i kontakt med ätfärdiga livsmedel.*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rengöringsrutiner för utrustning, redskap och ytor som kommer i direkt kontakt med ätfärdiga livsmedel

*1.2 Rengöring och desinfektion – ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk.*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rengöringsrutiner för utrustning, redskap och ytor som kommer i direkt kontakt med mjölk

*1.3 Rengöring och desinfektion - övrigt*

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

### ***2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg***

*2.1 Lokaler och utrustning – mjölkkningsutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontaminering av mjölk.*

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Är utrustning och lokaler utformade och underhållna så att risken för kontaminering av mjölken minimeras?

*2.2 Utrustning – ändamålsenliga ytor och material för kontakt med mjölk.*

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Är ytor och material som kommer i kontakt med mjölken av släta, tvättbara och giftfria material samt väl underhållna?

*2.3 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon - övrigt*

Alla övriga kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

### ***3. Lagring och transport***

*3.1 Lagring av spannmål*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Lagras spannmålen så att risken för mykotoxinbildning minimeras?

*3.2 Lagring av ägg*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Förvaras äggen rent, torrt, fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och solljus?

*3.3 Lagring och transport av fisk*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Lagras och transporteras primärprodukterna så att risken för t.ex. parasiter minimeras?

### *3.4 Lagring och transport - övrigt*

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **4. Hygienisk produktion**

### *4.1 Hygienisk produktion – ändamålsenliga rutiner för mjölkkningshygien (för-mjölkkningsrutiner)*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Innebär primärproducentens rutiner för rengöring av juver, spenar och intilliggande delar att mjölkning sker på ett hygieniskt sätt?

### *4.2 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för att upptäcka och avskilja mjölk från sjuka djur eller djur som står under annan behandling.*

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns rutiner för att upptäcka sjuka djur? Avskiljs mjölk från djur som har sår på juvret som kan påverka mjölken? Mjölkas och hanteras råmjölk separat så att den inte blandas med obehandlad mjölk?

### *4.3 Hygienisk produktion – övrigt*

Alla övriga kontrollresultat detta kontrollområde rapporteras i denna punkt inklusive hantering av förpackningsmaterial.

## **5. Personalhygien**

### *5.1 Personalhygien – funktionella handtvättanordningar vid hantering av obehandlad mjölk eller ätferdiga växtprodukter*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns lämpliga handtvättmöjligheter (rinnande kallt och varmt vatten (mjölkproduktion), rinnande rent vatten (växtproduktion) tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer i anslutning till mjölkkningsplatsen/produktionsplatsen?

### *5.2 Personalhygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd*

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

### *5.3 Personalhygien – övrigt*

Alla övriga kontrollresultat detta inom kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **6. Förpackningsmaterial**

### *6.1 Förpackningsmaterial*

Material i kontakt med livsmedel. Hela kontrollresultatet inom kontrollområdet rapporteras i denna punkt.

## **7. Vattenkvalitet**

### *7.1 Vattenkvalitet – ändamålsenliga rutiner för upptag av tvåskaliga blötdjur från godkänt vatten*

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Tas de tvåskaliga blötdjuren upp eller återutläggs i godkänt, öppet vatten?

### *7.2 Vattenkvalitet – bevattningsvatten*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner för som säkerställer att förorenat vatten inte används och att dricksvatten används när så är lämpligt?

### *7.3 Vattenkvalitet - övrigt*

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **8. Temperatur**

### *8.1 Temperatur – ändamålsenliga rutiner för kylförvaring av mjölk*

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Säkerställs temperaturen i mjölk-tanken? Kyls och förvaras mjölken enlighet med temperaturkraven i lagstiftningen? (Jfr kontrollpunkt 15.14).

### *8.2 Temperatur – ändamålsenliga rutiner för kylförvaring av övriga animaliska livsmedel*

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **9. Utbildning**

### *9.1 Utbildning*

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **10. Skadedjursbekämpning**

### *10.1 Skadedjursbekämpning – ändamålsenliga rutiner för skadedjursbekämpning i mjölkkrum*

Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner och vidtas lämpliga åtgärder för att minimera risken för skadedjur mjölkkrummet?

### *10.2 Skadedjursbekämpning - övrigt*

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **11. Smittskydd**

*11.1 Smittskydd - ändamålsenliga rutiner för införsel av nya djur* för att minimera risken för införande och spridning av smittsamma sjukdomar som kan överföras

till människor via livsmedel; införsel av nya djur i besättningen, rapportering vid misstanke om sjukdomsutbrott

*11.2 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för att minimera risken för införande och spridning av smittsamma sjukdomar* som kan överföras till människor via livsmedel; rena djur, hygienbarriärer, rengöring. Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **12. Hantering och förvaring av farliga ämnen**

### *12.1 Hantering och förvaring av farliga ämnen*

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **13. Hantering och förvaring av avfall**

### *13.1 Hantering och förvaring av avfall*

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **14. Växtskyddsmedel och biocider**

### *14.1 Växtskyddsmedel och biocider – ändamålsenliga rutiner för användning*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Används växtskyddsmedel och biocider på korrekt sätt enligt tillämplig lagstiftning? Minimeras risken för resthalter över MRL genom t.ex. att rätt preparat används till rätt gröda, doseringsanvisningar följs, karenstider respekteras. Otillåtna preparat används inte.

### *14.2 Växtskyddsmedel och biocider – dokumentation över använda preparat*

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns dokumentation över all användning av växtskyddsmedel och biocider i växtodlingen och innehåller dokumentationen alla relevanta uppgifter? Styrker dokumentationen att växtskyddsmedel och biocider använts på rätt sätt?

## **15. Läkemedel**

### *15.1 Läkemedel – ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel, inkl. karenstider*

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Används läkemedel på rätt sätt enligt tillämplig lagstiftning? Respekteras karenstiderna? T.ex. genom att djur eller grupper av djur som står under behandling kan identifieras.

### *15.2 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för hantering av mjölk från djur som står under behandling*

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Kan mjölkproducerande djur som står under behandling identifieras? Finns rutiner som säkerställer att mjölk som kan innehålla rests substanser inte levereras utan avskiljs och hanteras separat?

Kan primärproducenten verifiera att mjölk från djur som fått illegal behandling avskiljs?

### *15.3 Läkemedel – dokumentation*

Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns dokumentation över all användning av läkemedel, inkl. naturpreparat och homeopatika, och innehåller dokumentationen uppgifter om preparat, behandlingstid och karenstid? Styrker dokumentationen att läkemedel använts på rätt sätt och att karenstider respekterats?

## **16. Provtagning, analys och rapporter**

### *16.1 Provtagning, analys och rapporter samt kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk.*

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## **17. Information**

### *17.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter*

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

### *17.2 Information – redlighet vilseledning*

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

### *17.3 Information – hälsorisk*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns eller saknas märkningsuppgifter som kan medföra att livsmedlet kan vara hälsofarligt för en konsument att äta? T.ex. rättvisande uppgifter om hållbarhet och förvaringsanvisning. Omfattar även producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter, t.ex. ägg, råmjölk, fiskeriprodukter.

### *17.4 Information – dokumentation*

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns dokumentation som styrker angivna märkningsuppgifter eller utgör underlag för märkning i efterföljande produktionsled? T.ex. handelsdokument, registreringsdokument (musslor).

### *17.5 Information - övrigt*

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## ***18. Spårbarhet***

### ***18.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande***

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

### ***18.2 Spårbarhet – övrigt***

Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

## ***19. Övrigt***

### ***19.1 Övrigt***

Alla övriga kontrollresultat inom övriga kontrollområden rapporteras i denna punkt.

## Bilaga C. Resultat av kontrollen utförd 2010 från samtliga länsstyrelser

2010 års rapportering	Antal nya registr.	Antal kontrollerade anläggningar uppdelade i prioriteringsklass					Antal tvärvillkorskontroller	Antal plane-rad kontroll	Antal händelsstyrd/extra kontroll	Totalt antal kontroller	Föranmäld kontroll	Oanmäld kontroll	Antal beslut (åtgärder)	Antal kontroller m avv.	Antal åa inspektion	Resursbehov åa insp.	Antal åa adm	Resursbehov åa adm	Antal arb. insp.
		1	2	3	4	Okänt													
Stockholm	430	1	11	2	0		0	12	2	14	5	9	0	1	1	1	0,1	0,1	3
Uppsala		9	14	7	0		30	0	0	30	7	23	0	3	0,2	0,2	0	0,2	3
Södermanland	600	2	12	8	0	1	23	0	0	23	23		0	1	0,35	0,35	0,07	0,2	7
Östergötland	2960	12	10	3	5		27	3	0	30	30	0	0	4	0,3	0,3	0	0,2	1
Jönköping		0	34	5	1		34	4	2	40	29	11	2	5	0,37	0,37	0	0,01	3
Kronoberg	44	0	7	8	1		16	0	0	16	15	1	0		0,4	0,4	0	0,01	4
Kalmar	63	13	39	8	0		49	10	1	60	59	1	1		0,52	0,52	0	0	3
Gotland		6	1	3	1		11	0	0	11	4	7	0						1
Skåne / Blekinge	219	47	55	4	0		94	15	1	110	47	62	0	13	0,82	0,82	0,1	0,5	5
Halland		29	20	7	0		55	0	1	56	44	12	0	6	0,31	0,31	0	0	6
Västra Götaland	30	0	0	0	0	111	111	0	0	111	19	92	0	4	1,5	1,5			17
Värmland	1100	6	19	5	0	2	32	0	0	32	10	17	0	3?	0,75	0,75	0,3	0,3	6
Örebro	142	13	14	1	0		27	0	1	28	19	9	0	2	0,2	0,2	0,4	1,1	6
Västmanland		5	8	3	0		16	0	0	16	14	2	0		2	2	1	1	3
Dalarna	219	7	10	10	0		19	8	0	27	6	21	0	7	0,5	0,5	0,1	0,1	2
Gävleborg	280	3	38	3	1		38	1	6	45	6	39	0		0,21	0,21	0,29	0	16
Västernorrland	394	0	18	0	0		2	16	0	18	1	17	0	6	0,3	0,3	0,3	0,35	7
Jämtland	1377	2	38	9	6		27	28	0	55	9	46	0	5	0,5	0,5	0	0	7
Västerbotten	450	1	14	7	2		18	3	3	24	4	20	2	4	0,5	0,5			3
Norrbottn	634	0	8	0			8	0	0	8	2	6	0		0,7	0,7	0,7	0,7	3
Summa	8942	156	370	93	17	114	637	100	17	754	353	395	5	61	11	11	3,4	4,8	106

## Bilaga D. Resultat av kontrollen utförd 2011 från samtliga länsstyrelser

2011 års rapportering	Antal nya registr.	Antal kontrollerade anläggningar uppdelade i prioritetssklass					Antal tvärvillkorskontroller	Antal planerad kontroll	Antal hän-delses-tyrd/extra kontroll	Totalt antal kontroller	Föranmäld kontroll	Oanmäld kontroll	Antal beslut (åtgärder)	Antal kontroller m avv.	Antal åa inspektion	Resursbehov åa insp.	Antal åa adm	Re-sursbe-hov åa adm	Antal arb. insp.
		1	2	3	4	Okänt													
Stockholm	31	6	11	6	2	0	9	11	5	25	12	13	0	5	1,1	2,11	0,3	0,3	3
Uppsala	0	21	6	3	0	0	30	0	0	30	14	16	0	3	0,2	0,5	0,1	0,2	3
Södermanland	195	9	10	1	1	0	21	0	0	21	18	3	0	2	0,15	0,52	0,12	0,2	5
Östergötland	17	12	15	7	0	0	24	8	2	34	30	4	0	14	0,2	1	0	0,1	2
Jönköping	470	0	28	2	0	0	29	1	0	30	27	3	0	3	0,39	0,4	0,02	0,02	3
Kronoberg	15	1	12	3	2	0	17	1	0	18	18	0	0	1	0,06	0,2	0	0	1
Kalmar	90	8	18	11	0	0	24	10	3	37	28	9	1	8	0,4	1	0	0	3
Gotland	10	2	3	3	1	0	9	0	0	9	0	9	0	0	0,1	0,1	0,05	0,1	1
Blekinge	37	3	8	2	0	0	13	0	0	13	5	8	0	4	0,03	0,2	0	0	1
Skåne	150	39	33	23	0	0	65	25	2	95	63	29	4	20	0,85	3	0,1	0,1	6
Halland	293	9	15	3	0	10	32	0	0	32	31	1	0	4	0,07	0,07	0,06	0,06	3
Västra Götaland	90	0	0	6	9	88	88	15	0	103	38	65	0	3	0,25	0,25	0	0	1
Värmland	766	8	15	8	1	0	32	0	0	32	16	16	0	1	0,1	0,1	0,3	0,3	3
Örebro	435	11	11	3	0	0	0	25	0	25	15	10	0	0	0,2	0,5	0,4	1	3
Västmanland	1870	6	8	5	2	0	14	5	2	21	16	5	2	3	0,5	0,5	0,75	0,3	3
Dalarna	50	2	17	8	1	0	23	5	0	28	11	17	1	4	0,1	0,1	0	0	3
Gävleborg	99	16	25	3	0	0	34	9	1	44	4	40	0	1	0,34	0,5	0,03	0,03	9
Västernorrland	28	1	20	2	1	0	9	13	2	24	5	19	0	7	0,15	0,15	0,1	0,1	5
Jämtland	3	5	27	7	0	0	19	20	0	39	10	29	1	3	0,5	0,5	0,07	0,06	5
Västerbotten	524	2	21	10	0	0	24	5	4	33	4	29	2	5	0,1	0,1	0,17	0,2	12
Norrbottn	15	2	8	4	1	0	9	6	0	15	9	6	1	3	0,12	0,36	0,07	0,08	2
Summa	5188	163	311	120	21	98	525	159	21	708	374	331	12	94	6	12	2,6	3,2	77



1. Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet av M Lennernäs.
2. Kosttillskott som säljs via Internet – en studie av hur kraven i lagstiftningen uppfylls av A Wedholm Pallas, A Laser Reuterswärd och U Beckman-Sundh.
3. Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Sammanställt av E Lövestram.
4. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskaps-sammanställning av R Modin.
5. Riskprofil för material i kontakt med livsmedel av K Svensson, Livsmedelsverket och G Olafsson, Rikisendurskodun (Environmental and Food Agency of Iceland).
6. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2011 av C Normark, och I Boriak.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 47.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-22 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Riksprojekt 2010. *Listeria monocytogenes* i kyld ätfärdig mat av C Nilsson och M Lindblad.
10. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
11. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2011 av C Normark, I Boriak, M Lindqvist och I Tillander.
12. Bär – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
13. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:1, mars av T Šlapokas C Lantz och M Lindqvist.
14. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2009-2010 – av av I Nordlander, M Persson, H Hallström, M Simonsson, Livsmedelsverket och B Karlsson, SMHI.
15. Margariner och matfetsblandningar – analys av fettsyror av R Åsgård och S Wretling.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 48.
17. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2009 av A Jansson, X Holmbäck och A Wannberg.
18. Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar av M Wallman och K Nilsson.
19. Klimatpåverkan i kylkedjan – från livsmedelsindustri till konsument av K Nilsson och U Lindberg.
20. Förvara maten rätt så håller den längre – vetenskapligt underlag om optimal förvaring av livsmedel av R Modin och M Lindblad.
21. Råd om mat för barn 0-5 år. Vetenskapligt underlag med risk- och nyttovärderingar och kunskapsöversikter.
22. Råd om mat för barn 0-5 år. Hanteringsrapport som beskriver hur risk- och nyttovärderingar, tillsammans med andra faktorer, har lett fram till Livsmedelsverkets råd.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-23 by C Åstrand and L Jorhem.
24. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-9 by A Staffas and H S Strandler.
25. Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålsmärkning 2011 av I Lindeberg.
26. Rapport från GMO-projektet 2011. Undersökning av förekomsten av GMO i livsmedel av Z Kurowska.
27. Fat Quality – Trends in fatty acid composition over the last decade by I Mattisson, S Trattner and S Wretling.
28. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:2, september av T Šlapokas och M Lindqvist.
29. Kontrollen roll skiljer sig mellan livsmedelsbranscherna av T Ahlström, G Jansson och S Sylvén.
30. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2011 av C Svärd och L Eskilsson.
31. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2011 av C Normark och I Boriak.

1. Fisk, skaldjur och fiskprodukter – analys av näringsämnen av V Öhrvik, A von Malmborg, I Mattisson, S Wretling och C Åstrand.
2. Normerande kontroll av dricksvattenanläggningar 2007-2010 av T Lindberg.
3. Tidstrender av tungmetaller och organiska klorerade miljöföroreningar i baslivsmedel av J Ålander, I Nilsson, B Sundström, L Jorhem, I Nordlander, M Aune, L Larsson, J Kuivinen, A Bergh, M Isaksson och A Glynn.
4. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2012 av C Normark, I Boriak och L Nachin.
5. Mögel och mögelgifter i torkad frukt av E Fredlund och J Spång.
6. Mikrobiologiska dricksvattenrisker ur ett kretsloppsperspektiv – behov och åtgärder av R Dryselius.
7. Market Basket 2010 – chemical analysis, exposure estimation and health-related assessment of nutrients and toxic compounds in Swedish food baskets.
8. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2012 av L Nachin, C Normark, I Boriak och I Tillander.
9. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
10. Råd om fullkorn 2009 - bakgrun och vetenskapligt underlag av W Becker, L Busk, I Mattisson och S Sand.
11. Nordiskt kontrollprojekt 2012. Märkning av allergener och ”kan innehålla spår av allergener” – resultat av de svenska kontrollerna.
12. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2012:1, mars av T Šlapokas, M Lindqvist och K Mykkänen.
13. Länsstyrelsens rapportering av livsmedelskontroll inom primärproduktionen 2010-2011 av L Eskilsson och K Bäcklund Stålenheim.