

# Länsstyrelsernas rapportering av livsmedelskontrollen inom primärproduktionen 2013

av Linda Eskilsson, Susanne Sylvén och Mats Eberhardson

# Innehåll

Sammanfattning .....	2
Bakgrund .....	4
Mål för livsmedelskontrollen .....	5
Riskklassificering av anläggningar i primärproduktionen .....	5
Kvalitetssäkringssystem, tvärvillkor och kontrollfrekvens .....	7
Avgränsningar .....	9
Definitioner .....	9
Länsstyrelsernas rapportering .....	11
Anläggningar .....	11
Personella resurser .....	12
Resursbehov .....	12
Kontroll .....	12
Avvikelser .....	16
Åtgärd vid bristande efterlevnad .....	17
Information om granskade kvalitets säkerhetssystem .....	19
Bilagor .....	21
Bilaga A. Anläggningstyper .....	21
Bilaga B. Rapporteringspunkter .....	22
Bilaga C. Avvikelser .....	30
Bilaga D. Resultat från Länsstyrelsers kontroll utförd 2013 .....	32

# Sammanfattning

Syftet med den offentliga kontrollen är att kontrollera om livsmedelsföretagen följer bestämmelserna i lagstiftningen, att upptäcka eventuella brister och förmå företagen att rätta till dem, så att vi som konsumenter får säkra och redliga livsmedel. Den årliga rapporteringen av livsmedelskontrollen görs för att få en samlad bild av hur den offentliga livsmedelskontrollen i Sverige fungerar. Den här rapporten är en resultatsammanställning av inrapporterade siffror.

Länsstyrelserna ansvarar sedan 2009 för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Enligt länsstyrelserna saknas det fem årsarbetskrafter, eller 40 procent av resursbehovet, för att genomföra livsmedelskontrollen 2014.

Enligt de nationella målen för livsmedelskontrollen ska alla anläggningar i primärproduktionen vara registrerade och riskklassade. Uppskattningsvis är dock endast cirka 25 procent registrerade i dag, vilket försvårar planeringen och urvalet av anläggningar för kontroll. Det går inte att bedriva en riskbaserad kontroll, när så många anläggningar inte är riskklassade. Det är vidare svårt att bedöma om vi når det nationella målet att minst en procent av alla livsmedelsföretag i primärproduktionen ska kontrolleras årligen, när det totala antalet anläggningar i Sverige inte är känt.

Totalt utfördes 882 livsmedelskontroller inom primärproduktionen. I likhet med tidigare år genomfördes livsmedelskontrollerna i primärproduktionen i huvudsak som en del av tvärvillkorskontrollen <sup>1</sup>. Den omfattar inte alla branscher i primärproduktionen och bara några av bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen, vilket påverkar livsmedelskontrollen. Positivt är därför att det under både 2012 och 2013 endast var tre länsstyrelser som enbart bedrev kontroll enligt tvärvillkoren; det är färre än både 2010 och 2011. Vidare utfördes 228 kontroller enligt riskklassificeringsmodellen <sup>2</sup>. Det är fler än 2012, men det är fortfarande en mycket låg andel.

Livsmedelskontrollen i primärproduktionen fortsätter att koncentreras till vissa branscher. Högst andel kontroller utfördes på anläggningar med uppfödning av livsmedelsproducerande djur i prioritetklass 2, det vill säga i den näst högsta prioritetklassen. Anläggningar med uppfödning av nötkreatur var de som kontrollerades mest under 2013, följt av produktion av mjölk och därefter spannmål. Det är precis som 2012.

Vissa branscher kontrolleras sällan. Exempel på detta är frilandsodling av bladgrönsaker, odling av frukt, köksväxter och baljväxter, fiske samt odling av fisk och kräftdjur. Detta innebär att kontrollen ännu är långt från att nå de nation-

---

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

<sup>2</sup> Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen

ella målen att anläggningar i samtliga branscher ska kontrolleras regelbundet, och att majoriteten av kontrollerna ska utföras på anläggningar där behovet av kontroll bedöms vara störst (kategori röd). Utvecklingen framåt går långsamt.

Livsmedelsverket bedömer att länsstyrelsernas befintliga resurser är otillräckliga för att bedriva en riskbaserad kontroll i primärproduktionen. Bedömningen grundar sig på länsstyrelsernas rapportering och det uppskattade antalet livsmedelsanläggningar.

# Bakgrund

Sedan 2009 ansvarar länsstyrelserna för den offentliga livsmedelskontrollen inom primärproduktionen. Enligt 2§ i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:31) om rapporteringsskyldigheter ska kontrollmyndigheterna lämna de uppgifter om kontrollen som Livsmedelsverket fattat beslut om. Länsstyrelsernas rapportering i denna rapport avser uppgifter om kontrollen som utförts av länsstyrelserna under 2013.

Från och med 2013 så finns det i den nationella kontrollplanen<sup>3</sup> gemensamma mål för livsmedelskontrollen i Sverige. Ett av de främsta syftena med inrapporteringen är just att följa upp hur den svenska livsmedelskontrollen lever upp till dessa nationella mål. De indikatorer som ska ligga till grund för att följa upp målen är under utveckling, varför vi i årets rapport inte kommer att kunna presentera någon direkt uppföljning mot målen, med några undantag. För att kunna följa upp samtliga mål krävs en utveckling av innehållet i myndigheternas rapportering.

Sverige har troligtvis EU:s lägsta kontrollfrekvens för offentlig livsmedelskontroll i primärproduktionen.

Detta motiveras bland annat av att Sveriges primärproducenter säkerställer sin produktion i ett utbyggt system med branschspecifika kvalitetssäkringssystem för egenkontroll och kontroller som utförs av en extern part, t.ex ett certifieringsorgan. Vid utformning av den riskbaserade kontrollen i svensk primärproduktion har hänsyn tagits till dessa kvalitetssäkringssystem.

Hur kvalitetssäkringssystemen genomförs och fungerar, både teoretiskt och i fält, granskas regelbundet av Livsmedelsverket och Jordbruksverket enligt ett gemensamt granskningsprogram.

---

<sup>3</sup> Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2013-2016,

## Mål för livsmedelskontrollen

I nationella planen för kontrollen i livsmedelskedjan 2013-2016 finns det gemensamma mål uppsatta för livsmedelskontrollen. De är uppdelade i olika nivåer. Inriktningsmålen är:

- Alla led i kedjan och alla relevanta krav i livsmedelslagstiftningen kontrolleras regelbundet, både avseende säkerhet och redlighet.
- Kontrollen är riskbaserad både när det gäller säkerhet och redlighet
- Avvikelse upptäcks
- Avvikelse följs upp för att säkerställa att bristerna har åtgärdats

För kontrollen i primärproduktionen finns det fyra olika specifika mål framtagna i den nationella kontrollplanen 2013-2016:

- Senast 31/12 2014 kontrolleras alla relevanta krav i livsmedelslagstiftningen vid planerade kontroller av anläggningar i primärproduktionen.
- Senast 31/12 2016 är alla kända anläggningar i primärproduktionen registrerade och riskklassificerade.
- Senast 31/12 2016 kontrolleras anläggningar i samtliga branscher i primärproduktionen regelbundet.
- Senast 31/12 2016 genomförs majoriteten av kontrollerna i primärproduktionen i kategori röd, enligt riskklassificeringen.

## Riskklassificering av anläggningar i primärproduktionen

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

Länsstyrelserna ansvarar för att kontrollen genomförs, brister upptäcks och åtgärdas inom rimlig tid. Enligt den nationella kontrollplanen innebär detta bland annat, förutom att kontrollen genomförs, att alla relevanta krav och alla branscher kontrolleras.

För att hjälpa länsstyrelserna att genomföra riskbaserad och ändamålsenlig kontroll som ger avsedd effekt, det vill säga säkra livsmedel och att konsumenten inte blir lurad, 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 vägledning<sup>4</sup>. 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

---

<sup>4</sup> Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets Vägledning för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen

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 delats in i fyra olika prioritetsskyltar, 1-4. Anläggningar som har sin huvudsakliga verksamhet i prioritetsskylt 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 den erfarenhetsklass med lägst behov av kontroll.

Baserad 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, till exempel om verksamheten är betydligt större än eller mindre än genomsnittet, ekologisk växtodling eller villkorad läkemedelsanvändning. Sammantaget innebär riskklassificeringsmodellen att verksamheter som tillhör prioritetsskylt 1 och inte är anslutet eller följer något av de kvalitetssäkringssystem som ingår i modellen bör ges högst kontrollprioritet.

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

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

Hur stor andel av kontrollerna, totalt sett i Sverige, som bör vara fördelade inom varje kategori framgår av figur 2. Utöver den riskbaserade kontrollen bör cirka 10

procent 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.

**Figur 2:** Rekommenderad fördelning av kontrollerna mellan de olika kontrollkategorierna.

Bransch	Fördelning
	40 %
	20 %
	15 %
	10 %
	5 %
Stickprov	10 %

## Kvalitetssäkringssystem, tvärvillkor och kontrollfrekvens

### Tvärvillkor

Tvärvillkorskontrollen är en del av den offentliga kontrollen inom primärproduktionen, men omfattar bara vissa delar av livsmedelslagstiftningen. Tvärvillkoren utgör ett begränsat antal regler inom olika områden, bland annat livsmedelssäkerhet, som producenten måste följa för att få full utbetalning av jordbrukarstödet. Tvärvillkorskontrollen gäller bara företag som sökt något av EU:s jordbrukarstöd.

En procent av alla som söker jordbrukarstöd väljs ut för tvärvillkorskontroll av länsstyrelserna. Urvalet sker genom ett antal olika kriterier som viktas mot varandra. I dessa kriterier finns livsmedelssäkerhet med, men det finns även många andra kriterier, som bland annat miljöskydd, foder och djurskydd. Urvalet sker även utifrån hur stor areal som sökanden har.

Jordbrukarstöd finns inte inom alla branscher, vilket innebär att tvärvillkorskontrollen inte omfattar samtliga branscher inom primärproduktionen. Branscher som inte omfattas av tvärvillkorskontrollen är exempelvis fisk, biodling, svamp, groddar och vilt.

### Kvalitetssäkringssystem

Frivilliga kvalitetssäkringssystem (KSS) som är specifikt inriktade på verksamheter inom primärproduktionen används inom flera branscher. Systemen används som ett led i företagets egen kontroll och är ofta branschens egen tolkning av hur producenterna kan uppnå kraven som ställs i foder- och livsmedelslagstiftningen samt i föreskrifterna om djurskydd och djurhälsa. I många fall används systemen i kombination med varandra. Gemensamt för flera av dem är att de samlar egen kontroll för flera lagstiftningsområden i ett kvalitetssäkringssystem (KSS), exempelvis foder- och livsmedelssäkerhet och smittskydd.



Hur kvalitetssäkringssystemen genomförs och fungerar, både teoretiskt och i fält, granskas enligt ett granskningsprogram av Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Förutom information till systemägarnas eget utvecklingsarbete bedöms granskningarna kunna hjälpa till att utveckla riskklassificeringsmodellen och länsstyrelsernas prioritering av offentliga kontroller. Mjölkleverantörers kvalitetssäkerhetssystem (KSS) Arlagården och IP Sigill Mjök granskades 2012. Under 2013 granskades IP Sigill Fukt och Grönt. Resultat från denna sistnämnda granskning redovisas i denna rapport.

### **Kontrollfrekvens**

Kontrollfrekvensen är tillsvidare i nivå med tvärvillkorskontrollen, dvs. den årliga kontrollen bör omfatta minst en procent av länets alla primärproducenter. Den låga kontrollfrekvensen för livsmedelskontroll inom svensk primärproduktionen motiveras av att Sverige har ett utbyggt system med kvalitetssäkringssystem. Detta har på så sätt en central roll när det gäller livsmedelskontrollen.

Kontrollen ska vara riskbaserad, varför en procent inte utgör ett mål utan en mininivå. Vid planering av kontrollen bör länsstyrelserna därför ta hänsyn till regionala förhållanden, resultat från tidigare kontroller och andra erfarenheter som myndigheten har, t.ex., riskmodifierande faktorer som villkorad läkemedel användning eller direktförsäljning av små mängder primärprodukter, livsmedelsburna utbrott kopplade till primärproduktionen, smittskyddsärenden, otillåten användning av läkemedel eller bekämpningsmedel och baserat på detta, och anpassa kontrollfrekvensen i länet så att kontrollen är riskbaserad.

# Avgränsningar

Rapporten tar upp den offentliga livsmedelskontrollen inom primärproduktionen i Sverige som länsstyrelserna genomfört under 2013.

Som offentlig kontroll räknas all utförd kontroll i form av besök på en anläggning. Även kontroll som sker ”vid skrivbordet” räknas hit, om den resulterar i att myndigheten kan sätta avvikelse/utan avvikelse på en rapporteringspunkt. Det kan till exempel handla om uppföljning från en tidigare kontroll och granskning av analysvar. En kontroll innebär alltså inte att ett besök på plats på anläggningen måste ha skett.

## 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, till exempel 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 852/2004)

### **Huvudsaklig verksamhet**

Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen, till exempel 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 prioritets-/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, till exempel branschriktlinjer, djuromsorgsprogram, mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem, till exempel Arlagården, eller certifierade system (till exempel IP Sigill mjölk, IP Sigill Frukt och Grönt) 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.

# Länsstyrelsernas rapportering

## 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, till exempel vid jakt eller fiske.

Sedan 2009 sammanställs information om hur de genomförda kontrollerna är fördelade mellan olika branscher, prioritetsskyltar och kontrollkategorier. I dagsläget går det inte att utläsa ur rapporteringen hur många anläggningar det finns totalt i de olika kategorierna. Rapporteringen omfattar enbart uppgifter om anläggningar där offentlig kontroll genomförts.

### Antal livsmedelsanläggningar med primärproduktion

Baserat på tillgänglig statistik från bland annat Jordbruksverket finns uppskattningsvis cirka 80 000<sup>5</sup> 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. Trots att det gått fem år sedan länsstyrelserna tog över kontrollansvaret är det fortfarande inte känt vid många länsstyrelser hur många livsmedelsanläggningar det finns inom deras län. Många anläggningar är fortfarande inte registrerade som livsmedelsanläggning och det finns således varken register eller riskbedömning av anläggningarna. I rapporteringen anger länsstyrelserna hur många nyregistreringar som gjorts under året. Läger man ihop alla anläggningar som registrerats sedan kontrollen övertogs av länsstyrelserna, så finns det cirka 19 000 registrerade anläggningar. Det motsvarar cirka 25 procent av det uppskattade antalet 80 000.

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.

Totalt registrerades 1 832 anläggningar under 2013. Det är färre nyregistreringar än under de föregående åren. Under 2012 registrerades 3 039 anläggningar, under 2011 8 942 anläggningar och under 2010 registrerades 5 188. Från 2010 saknas det information om antalet nyregistreringar från fem länsstyrelser, varför uppgiften ”antal registrerade anläggningar” är ofullständig för detta år.

---

<sup>5</sup> Cirka 83 000 angivna av SCB (Statistiska Centralbyrån) i augusti 2013

## **Personella resurser**

### **Kontroll**

Enligt länsstyrelsernas rapportering så arbetade knappt sju inspektörsårsarbetskrafter med kontroll av livsmedel inom primärproduktionen 2013, vilket är samma nivå som under 2012.

### **Administration**

Under 2013 arbetade knappt två årsarbetskrafter med administration kopplad till livsmedelskontrollen på länsstyrelserna. Detta är en minskning med cirka en årsarbetskraft jämfört med 2012.

## **Resursbehov**

### **Kontroll**

Länsstyrelserna uppger i årets rapportering att det finns ett resursbehov på 12 årsarbetskrafter. Detta är en ökning av resursbehovet med två årsarbetskrafter i jämförelse med vad som angavs i förra årets rapportering. Detta innebär också att enligt rapporteringen saknas fem årsarbetskrafter.

### **Administration**

När det gäller administration så ligger resursbristen på cirka en årsarbetskraft enligt de inrapporterade uppgifterna.

## **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 prioritera de branscher och anläggningar som har störst möjlighet att påverka livsmedelssäkerheten genom förebyggande arbete. Den bör även prioritera de branscher där åtgärder för att minska riskerna saknas senare i produktionskedjan. 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 risker i livsmedlen. Den största andelen av de offentliga kontrol-

lerna 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.

### Antal kontroller och syfte

Totalt utfördes 882 kontroller på 862 anläggningar. Det är en liten ökning jämfört med tidigare år. I tabell 1 presenteras hur många kontroller som utförts 2008-2013.<sup>6</sup>

**Tabell 1:** Antal och andel kontroller per typ av kontroll 2008-2013

År	2013		2012		2011		2010		2009		2008	
Typ av kontroll	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Tvårvillkor	608	69	572	74	525	74	636	85	791	89	870	77
Riskbaserad*	228	26	158	21	159	22	100	13	97*	11	262**	23
Övrig kontroll	46	5	41	5	24	4	17	2	-		-	
<b>Totalt</b>	<b>882</b>	<b>100</b>	<b>771</b>	<b>100</b>	<b>708</b>	<b>100</b>	<b>753</b>	<b>100</b>	<b>888</b>	<b>100</b>	<b>1132</b>	<b>100</b>

\* Urval sker enligt vägledning för riskklassificering i primärproduktionen av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen

\*\*För 2008 och 2009 ligger även händelsestyrd och extra offentlig kontroll med i siffran för riskbaserad kontroll. 2010-2013 redovisas dessa i kategorin ”övrig kontroll”.

Liksom under tidigare år valdes merparten av anläggningarna som kontrollerats under 2013 ut för att en tvårvillkorskontroll skulle genomföras. En tvårvillkorskontroll omfattar normalt sett inte alla krav i livsmedelslagstiftningen utan endast ett mindre antal av bestämmelserna. Det innebär att en större del av de utförda kontrollerna endast omfattar de krav i livsmedelslagstiftningen som utgör tvårvillkor, det innebär också att urvalet av vilka anläggningar som ska kontrolleras väljs ut utifrån tvårvillkorsurval. En tvårvillkorskontroll kan kompletteras, så att alla relevanta krav kontrolleras. Så arbetar vissa länsstyrelser. Under både 2012 och 2013 var det tre av 21 länsstyrelser som enbart utförde tvårvillkorskontroll. De tre länsstyrelserna är inte desamma respektive år. 2011 var det en tredjedel som enbart utförde tvårvillkorskontroll och 2010 var det så många som hälften av länsstyrelserna.

Då kontrollfrekvensen är så låg, så bör alla relevanta livsmedelskrav kontrolleras vid varje kontroll. De gemensamma målen för livsmedelskontrollen säger också att så ska ske. Även vid tvårvillkorskontroll kan alla relevanta krav kontrolleras. Vad som är ”alla relevanta krav” är inte definierat. För närvarande används de rapporteringspunkter som finns i rapporteringen som en ungefärlig beskrivning av de relevanta krav som finns. Kvaliteten i de inrapporterade uppgifterna för

<sup>6</sup> Det är endast i tabell 1 som resultat från 2008 presenteras. Vad gäller övriga tabeller rapporteras inte resultaten på samma sätt som för 2009-2013. Anledningen till att vi väljer att ha med 2008 här är att antalet kontroller var så mycket högre detta år än senare år.

2013 är för låg när det gäller frågan om huruvida respektive krav har varit relevant att kontrollera, därför kan det inte redovisas hur stor andel av kontrollerna som omfattat kontroll av alla relevanta krav. 228 kontroller utfördes under 2013 efter att ha valts ut enligt vägledningen om riskklassificering, vilket motsvarar 26 procent av det totala antalet kontroller. Detta är en andelsmässig ökning av de riskbaserade kontrollerna jämfört med tidigare år.

Enligt lagstiftningen bör kontroller i första hand vara oanmälda. Under 2013 var 43 procent föranmälda och 52 procent oanmälda (i 5 procent av fallen är anmälan okänd). Trenden från 2012 då andelen oanmälda kontroller minskade jämfört med 2010-2011 är därmed bruten.

I tabell 2 visas antal och andel kontroller fördelat på verksamhetstyp. Under 2013 var kontroller utförda på anläggningar med livsmedelsproducerande djur fortfarande den dominerande typen av kontroll med 49 procent. Dock fortsätter trenden att denna typ av kontroll minskar, främst till förmån för kontroller på anläggningar med vegetabiliska livsmedel som under 2013 stod för 27 procent av den totala mängden kontroller.

**Tabell 2:** Antal och andel kontroller per verksamhetstyp 2009-2013 (basen för tabellerna är kontroller av anläggningar med angiven anläggningstyp, n=882)

År	2013		2012		2011		2010		2009	
Typ av kontroll	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Livsmedelsproducerande djur	435	49	396	53	341	56	378	59	326	65
Animaliska livsmedel	205	23	172	23	136	22	138	22	112	22
Vegetabiliska livsmedel	236	27	181	24	133	22	122	19	67	13
Uppgift saknas	6	1								
<b>Totalt</b>	<b>882</b>	<b>100</b>	<b>749</b>	<b>100</b>	<b>610</b>	<b>100</b>	<b>638</b>	<b>100</b>	<b>505</b>	<b>100</b>

I tabellerna 3-5 redovisas andelen kontroller för de tre respektive verksamhetstyperna redovisat på finare nivå. Inom gruppen ”Livsmedelsproducerande djur” är uppfödning av nötkreatur den klart vanligaste typen av kontroll under samtliga år.

**Tabell 3:** Uppfödning av livsmedelsproducerande djur. Andel kontroller per anläggningstyp 2009-2013

År	2013	2012	2011	2010	2009
Typ av kontroll	%	%	%	%	%
Fjäderfä och struts	1,0	3,6	0,8	0,8	1,2
Får och get	11,6	9,5	14,6	15	12,7
Gris	5,4	5,7	7,3	6,6	7,7
Hägnat vilt	0,2	0,4	0,7	0	0
Häst	0,5	0,3	0,8	1,1	3
Nöt	30,6	33,4	31,6	35,8	39,8
Livsproducerande djur, allmänt	0,0	0	0	0,2	0,2
<b>Totalt</b>	<b>49</b>	<b>53</b>	<b>56</b>	<b>59</b>	<b>65</b>

När det gäller animaliska livsmedel, se tabell 4, så är det nästan bara mjölkproducenter som kontrolleras. Inom det vegetabiliska området är det först och främst spannmål som kontrolleras, se tabell 5, även om bär och potatis kontrollerats mer under 2013 än under tidigare år.

**Tabell 4:** Primärproduktion av livsmedel av animaliskt ursprung. Andel kontroller per anläggningstyp 2009-2013

År	2013	2012	2011	2010	2009
<b>Typ av kontroll</b>	%	%	%	%	%
Odling av fisk och kräftdjur	0,6	0,3	2,1	1,6	0
Fiske	0,3	0,4	0,3	0	0
Honung	2,0	0,4	0,5	0,2	0
Mjök	18,8	20,2	16,4	20	19,4
Tvåskaliga blötdjur	0	0,4	0	0	0
Ägg	1,5	1,2	3	0,2	2,8
Uppsamlingscentraler för vilt	0	0,1	0	0	0
<b>Totalt</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

**Tabell 5:** Primärproduktion av vegetabilier. Andel kontroller per anläggningstyp 2009-2013

År	2013	2012	2011	2010	2009
<b>Typ av kontroll</b>	%	%	%	%	%
Baljväxter	0,6	0,5	0,3	0	0
Bladgrönsaker friland	0,2	0,7	0,5	0	0,2
Bär friland	4,0	2,7	1,5	0	0
Frukt friland	0,1	0,7	1,6	0	0
Köksväxter friland	0,7	1,2	0,3	0,2	0,2
Oljevaxter	0,2	0,1	0,2	0,3	0,6
Potatis	3,1	0,9	1,6	0,6	1,2
Spannmål	16,7	16,4	16,2	17	10,1
Trädgårdsväxter, växthus	0,8	0,7	1	0,3	0,2
Odling av svamp	0,2	0,3	0	0	0
Vegetabilier, allmänt		0	0	0,3	0,6
Odling av sockerbetor	0,1				
Packeri inom primärproduktion	0,1				
<b>Totalt</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>13</b>

I likhet med kontrollen 2009-2012 visar rapporteringen att störst andel kontroller fick anläggningar i prioriteringsklass 2, vilket visas i tabell 6. Detta avviker från vägledningen om riskklassificering och prioritering av kontrollen. Inom prioriterings-



klass 2 har flest kontroller genomförts på anläggningar med uppfödning av livsmedelsproducerande djur.

**Tabell 6:** Andel kontrollerade anläggningar per prioritetsklass (%) 2009-2013

	2013	2012	2011	2010	2009
Prioritetsklass 1	26	24	26	24	18
Prioritetsklass 2	53	60	50	58	61
Prioritetsklass 3	19	14	20	15	16
Prioritetsklass 4	2	2	4	3	5
<b>Totalt</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

*Kommentar: Uppgift om prioritetsklass saknas för 114 st kontrollerade anläggningar 2010, för 98 st 2011, 3 st 2012 samt 8 st 2013.*

I tabell 7 ser man att kontrollerna i princip fördelar sig lika över åren mellan de olikfärgade kontrollkategorierna. De flesta anläggningar som kontrollerats ligger i kategori *Orange* och *Gul* även om det skett en viss förskjutning under 2013 från kategori *Orange* till *Röd*. En trolig förklaring till fördelningen är att kontrollmyndigheterna till största delen väljer ut de anläggningar som kontrolleras utifrån tvärvillkorskontrollen och inte utifrån vägledningen om riskklassificering.

**Tabell 7:** Andel kontrollerade anläggningar per kontrollkategori 2009-2013 samt i jämförelse med vägledningen för riskklassificering

Kontrollkategori	2013	2012	2011	2010	2009	Önskvärd fördelning enligt vägledning
Röd	22	18	19	19	13	40
Orange	40	47	41	49	59	20
Gul	33	31	32	27	23	15
Blå	4	3	7	4	4	10
Grön	1	1	1	1	0	5
<b>Totalt</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## Avvikelser

Totalt rapporterades 267 avvikelser på 140 anläggningar under 2013. Under 2013 är det första gången under den redovisade tidsperioden som antalet avvikelser och anläggningar minskar från föregående år. För 2012 var det 270 avvikelser fördelat på 145 anläggningar, år 2011 var det 201 avvikelser på 94 anläggningar och för 2010 var det 104 avvikelser på 69 anläggningar.

Den vanligaste avvikelsen 2013 är liksom tidigare år ”brister i dokumentationen av läkemedelsanvändning”. En trolig förklaring till att den fortsätter att ligga i topp är att majoriteten av kontrollerna är kopplade till djurhållning och mjölkproduktion. Annars är det flera nya områden där antalet avvikelser ligger högt under 2013. Det är främst punkter som är kopplade till hygienisk produktion

och personlig hygien. Den stora majoriteten av dessa avvikelser är från kontroller av bär på friland och kontrollerna är utförda av länsstyrelsen i Skåne. Det beror på att de hade ett projekt under 2013 där man kontrollerade odling av jordgubbar.

Avvikelse avseende ”dokumentation över användning av växtskyddsmedel och biocider” kan spegla en ökad kontroll av primärproduktion av vegetabiliska livsmedel och att detta är ett vanligt problem inom växtodlingen. Det kan även bero på utbildningsinsatser som gjorts 2011 och 2012 inom området frukt och grönt där kontroll av rapporteringspunkten uppmärksammats för inspektörerna. För både läkemedel och växtskyddsmedel visar resultatet fler avvikelser för dokumentation än ändamålsenliga rutiner. Det kan vara ett tecken på att det är lättare att bedöma frånvaro av dokumentation än av ändamålsenliga rutiner, alternativt att företagen har ändamålsenliga rutiner men saknar dokumentation.

I bilaga C redovisas hur avvikelserna är fördelade för 2011-2013.

## Åtgärd vid bristande efterlevnad

Under 2013 rapporterade kontrollmyndigheterna in sex beslut som fattats på grund av bristande efterlevnad, se tabell 9. Samtliga av de sex besluten var förelägganden<sup>7</sup>.

**Tabell 9:** Åtgärder vid bristande efterlevnad 2010-2013

Åtgärd	2013	2012	2011	2010
Föreläggande	6	4	8	5
Begränsning eller förbud		3	3	
Åtalsanmälan			1	
<b>Totalt</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>5</b>

I tabell 10 framgår orsakerna till besluten. Ett beslut kan ha flera orsaker. Den vanligaste orsaken 2013 var bristande efterlevnad inom kontrollområde 2, *Infrastruktur, lokaler och utrustning*. Under 2013 var orsakerna till besluten betydligt färre än under 2012.

---

<sup>7</sup> Siffrorna i tabellen stämmer inte med de siffror som angavs i rapporten från 2010-2011. Det beror på att vi valt att inte redovisa svarsalternativet ”andra åtgärder” under 2012-2013.

**Tabell 10:** Orsaker till åtgärder vid bristande efterlevnad 2010-2013. Ett beslut kan ha flera orsaker.

	2013		2012		2011			2010	<i>Totalt 2010-2013</i>
<b>Kontrollområde</b>	<b>Före- lägg- ande</b>	<b>Begräns- ning eller förbud</b>	<b>Före- lägg- ande</b>	<b>Begräns- ning eller förbud</b>	<b>Före- lägg- ande</b>	<b>Begräns- ning eller förbud</b>	<b>Åtals- anmälan</b>	<b>Före- lägg- ande</b>	
1.Rengöring och desinfektion			6	1	3			2	<b>12</b>
2.Infrastruktur, lokaler och utrustning	6		5		2			2	<b>15</b>
3.Lagring och transport	1		1		2				<b>4</b>
4.Hygienisk produktion			3		1				<b>4</b>
5.Personalhygien	1		1		1				<b>3</b>
6.Förpackningsmaterial									
7.Vattenkvalitet				2					<b>2</b>
8.Temperatur			1						<b>1</b>
9. Utbildning					1				<b>1</b>
10.Skadedjursbekämpning					1				<b>1</b>
11.Smittskydd			1						<b>1</b>
12.Hantering och förvaring av farliga ämnen			1	1					<b>2</b>
13. Hantering och förvaring av avfall									
14.Växtskyddsmedel och biocider	1		2	2		1	1		<b>7</b>
15.Läkemedel			2	1	1			2	<b>6</b>
16.Provtagning, analys och rapporter				1					<b>1</b>
17.Information									
18.Spårbarhet					3	2			<b>5</b>
19. Övrigt									
<b>Totalt</b>	<b>9</b>		<b>23</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>65</b>

# Information om granskade kvalitets säkerhetssystem

Granskning av KSS sker för att bedöma i vilken utsträckning användningen av KSS inom primärproduktionen leder till att målen med lagstiftningen uppnås. Den samlade informationen ligger sedan till grund för hur granskade KSS bedöms kunna påverka behovet av offentlig kontroll. Syftet med granskningarna är i första hand att ge underlag till länsstyrelsernas prioritering av offentlig kontroll i primärproduktionen.

Under 2013 granskade Livsmedelsverket Sigill Kvalitetssystem AB:s standard IP Sigill Frukt och Grönt med avseende på livsmedel. Det är ett så kallat tredjepartssystem, vilket innebär att SWEDAC ackrediterar de certifieringsorgan som utför revisionerna hos odlarna. Fokus under Livsmedelsverkets granskning var på själva standarden och inte på Miljöhusensyn (MHS) som till viss del används inom ramen för den granskade standarden.

Ungefär 1 000 företag är anslutna till IP Sigill Frukt och Grönt. Mellan 2012 och 2013 har antalet anslutna företag minskat något samtidigt som företagets storlek har ökat. Livsmedelsverket gjorde fem skuggrevisioner<sup>8</sup> under granskningen. Vid skuggrevisionerna bjöds en kontrollrepresentant in från myndigheten i det län granskningen skedde, vilket utnyttjades i två av tre län.

Livsmedelsverkets huvudsats vid granskningen av IP Sigill Frukt och Grönt blev att tillämpningen förefaller fungera tillfredsställande som komplement till och underlag för bedömning av behovet av offentlig kontroll i primärproduktionen. Väsentliga brister upptäckts och bedömningar överensstämmer i huvudsak med granskningsteamets. Resultatet inklusive säkerställande av standardens trovärdighet, utvecklingsförslag samt förslag på prioriteringar i arbetet mot myndigheter har överlämnats till systemägarna och kontrollansvarig vid länsstyrelserna tidigt 2014. Informationen har även överlämnats till ansvarig enhet på Livsmedelsverket för vidare utveckling av hjälpmedel i livsmedelskontrollen.

Flera av rekommendationerna bedömdes av systemägaren att inte passa ett tredjepartssystem. Hit hör exempelvis att utveckla standarden mot oanmälda, riskbaserade revisioner genomförda under de certifierade företagets högsäsong (framförallt skörd- och lagringssäsong) och förslaget att information om företag som inte uppfyller IP Sigill Frukt och Grönt standard efter angiven åtgärdsfrist förmedlas till offentlig kontrollmyndighet, så att offentlig kontroll utförs vid behov.

Granskningarna är viktiga i och med att systemen motiverar den låga offentliga kontrollfrekvensen i Sverige. En betydelsefull fråga i detta sammanhang är också om, och i så fall hur, kontroller med olika syften och genomföranden bidrar till att livsmedelssäkerheten i primärproduktionen upprätthålls. Kontrollsystem

---

<sup>8</sup> Vid en skuggrevision iakttar granskningsteamet revisorns arbete vid dennas revision av primärproducent mot aktuellt kvalitets säkringssystem (KSS).

som kan vara intressanta att jämföra avseende om målen med lagstiftningen uppfylls är offentlig kontroll av tvärvillkor, fullständig offentlig kontroll, certifieringsorgans tredjepartsrevisioner och inköparens andrapartsrevisioner.

# Bilagor

## Bilaga A. Anläggningstyper

1. Uppfödning av fjäderfä och struts
2. Uppfödning av får och get
3. Uppfödning av gris
4. Uppfödning av hägnat vilt
5. Uppfödning av häst
6. Uppfödning av nötkreatur
7. Uppfödning av ren
8. Odling av fisk och kräftdjur
9. Honungsproduktion (biodling)
10. Mjolkproduktion
11. Odling eller insamling av tvåskaliga blötdjur
12. Äggproduktion
13. Fiske (fisk och kräftdjur, viltfångade)
14. Jakt (frilevande vilt)
15. Odling av baljväxter
16. Odling av oljeväxter
17. Odling av potatis
18. Odling av sockerbetor
19. Odling av spannmål för livsmedelsändamål
20. Odling av bladgrönsaker på friland
21. Odling av köksväxter på friland (ej bladgrönsaker)
22. Odling av bär på friland
23. Odling av frukt på friland
24. Odling av trädgårdsväxter i växthus
25. Odling av svamp
26. Insamling av vilda bär och svampar
27. Uppsamlingscentraler för vilt
28. Samlingsplats/upsamlingscentral för vegetabiliska primärprodukter
29. Packeri inom primärproduktion

## Bilaga B. Rapporteringspunkter

### Rapporteringsformulär för kontrollresultat

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser)

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

<b>Rapporteringspunkt</b>	<b>Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)</b>	<b>UA</b>	<b>A</b>
5.2 Personalhygien – ändamålsenliga rutiner för personalens hälsotillstånd	13.5, 14.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 Personalhygien – övrigt	13.5, 14.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6. Förpackningsmaterial</b>			
6.1 Förpackningsmaterial	13.6, 14.5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>7. Vattenkvalitet</b>			
7.1 Vattenkvalitet - ändamålsenliga rutiner för upptag av tvåskaliga blötdjur från godkänt vatten	14.6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2 Vattenkvalitet – bevattningsvatten	13.7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3 Vattenkvalitet – övrigt	13.7, 14.6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8. Temperatur</b>			
8.1 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för kylförvaring av mjölk	15.13 (Lmjölk 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för förvaring av övriga produkter av animaliskt ursprung	19,2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>9. Utbildning</b>			
9.1 Utbildning	13.8, 14.7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>10. Skadedjursbekämpning</b>			
10.1 Skadedjursbekämpning - ändamålsenliga rutiner för mjölkkrum	15.8 (Lmjölk 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2 Skadedjursbekämpning – övrigt	13.9, 14.8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>11. Smittskydd</b>			
11.1 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för införsel av nya djur, rapportering vid misstanke om sjukdomsutbrott	14.11 (Lanimal 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för att förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar; till exempel rena djur, hygienbarriärer, rengöring	14.4, 14.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>13. Hantering och förvaring av avfall</b>			
13.1 Hantering och förvaring av avfall	13.11 (Lväxt 2) 14.10 (Lanimal 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>14. Växtskyddsmedel och biocider</b>			



<b>Rapporteringspunkt</b>	<b>Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)</b>	<b>UA</b>	<b>A</b>
14.1 Växtskyddsmedel och biocider - ändamålsenliga rutiner för användning	13.12 (Lväxt 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation över använda preparat	13.13 (Lväxt 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>15. Läkemedel</b>			
15.1 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel inkl. karenstider	14.13 (LAnimal 3) 15.3 (Lmjölk 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.2 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för märkning av djur och avskiljande av mjölk under karenstiden	15.4 (LMjök 4) 15.10 (LMjök 9)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.3 Läkemedel - dokumentation över använda preparat	14.14 (LAnimal 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>16. Provtagning, analyser och rapporter</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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>17. Information</b>			
17.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.2 Information – redlighet vilseledning	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.3 Information – dokumentation	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.4 Information - hälsorisker	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.5 Information – övrigt	13.15, 14.18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>18. Spårbarhet</b>			
18.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	13.16 (LVäxt 6) 14.19 (LAnimal 9)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.2 Spårbarhet – övrigt	13.16 (LVäxt 6) 14.19 (LAnimal 9)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>19. Övrigt</b>			
19.1 Övrigt	14.17 (LAnimal 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## **Kommentarer till rapporteringspunkterna:**

### **1. Rengöring och desinfektion**

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

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

3.4 Lagring och transport av fisk

Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Lagras och transporteras primärprodukterna så att risken för till exempel 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 mjölkningshygien (förmjölkningrutiner)

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 ätfärdiga 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 mjölkningsplatsen/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 mjölkrum

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

### 10.2 Skadedjursbekämpning - övrigt

Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt

## **11. Smittskydd**

11.1 Smittskydd - ändamålsenliga rutiner 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 rester över MRL genom till exempel att rätt preparat används till rätt gröda, doseringsanvisningar följs, karenstider respekteras. Otillåtna preparat används inte.

#### 14.2 Växtskyddsmedel och biocider – dokumentation

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? Till exempel 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 respekteras?

### **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? Till exempel rättvisande uppgifter om hållbarhet och förvaringsanvisning. Omfattar även producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter, till exempel 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? Till exempel 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. Avvikelser

Rapporteringspunkt	Avvikelser					
	2013		2012		2011	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
1.1 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med ätfärdiga växtprodukter	2	1	3	1	4	2
1.2 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk	4	1	4	1	3	2
1.3 Rengöring och desinfektion - övrigt	7	3	9	3	6	3
2.1 Lokaler och utrustning - mjölkkningsutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontaminering av mjölk	14	5	11	4	9	5
2.2 Utrustning - ändamålsenliga ytor och material för kontakt med mjölk	7	3	7	3	7	4
2.3 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg - övrigt	4	1	4	1	2	1
3.1 Lagring av spannmål	4	1	2	1	1	1
3.2 Lagring av ägg	1	0			2	1
3.3 Lagring och transport av fisk			2	1		
3.4 Lagring och transport - övrigt	5	2	2	1	1	1
4.1 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för mjölkkningshygien (förmjölkkningsrutiner)	3	1	7	3	2	1
4.2 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för att upptäcka och avskilja mjölk från sjuka djur	2	1	5	2		
4.3 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för urtag av fisk, ren och vilt	2	1	1	0	3	2
4.4 Hygienisk produktion - övrigt	20	7	5	2		
5.1 Personalhygien - funktionella handtvätanordningar vid hantering av obehandlad mjölk och ätfärdiga växtprodukter	14	5	9	3	2	1
5.2 Personalhygien - ändamålsenliga rutiner för personalens hälsotillstånd	15	6	1	0	3	2
5.3 Personalhygien - övrigt	5	2	3	1	5	3
6.1 Förpackningsmaterial	5	2	3	1	1	1
7.1 Vattenkvalitet - ändamålsenliga rutiner för upptag av tvåskaliga blötdjur från godkänt vatten	1	0				
7.2 Vattenkvalitet - bevattningvatten	2	1	4	1	1	1
7.3 Vattenkvalitet - övrigt	3	1	5	2	1	1

8.1 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för kylförvaring av mjölk			2	1	1	1
8.2 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för förvaring av övriga produkter av animaliskt ursprung			1	0	2	1
9.1 Utbildning	8	3	2	1	3	2
10.1 Skadedjursbekämpning - ändamålsenliga rutiner för mjölkkrum	6	2	7	3	2	1
10.2 Skadedjursbekämpning - övrigt	8	3	25	9	6	3
11.1 Smittskydd - ändamålsenliga rutiner för införsel av nya djur, rapportering vid misstanke om sjukdomsutbrott	1	0	2	1	2	1
11.2 Smittskydd - ändamålsenliga rutiner för att förhindra införande och spridning av smittsamma sjukdomar; t.ex. rena djur, hygienbarriärer, rengöring	5	2	5	2	3	2
12.1 Hantering och förvaring av farliga ämnen	5	2	5	2	3	2
13.1 Hantering och förvaring av avfall	10	4	2	1	6	3
14.1 Växtskyddsmedel och biocider - ändamålsenliga rutiner för användning	14	5	4	1	6	3
14.2 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation över använda preparat	20	7	39	14	14	8
15.1 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel inkl. karenstider	7	3	11	4	13	7
15.2 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för märkning av djur och avskiljande av mjölk under karenstiden	3	1	4	1	1	1
15.3 Läkemedel - dokumentation över använda preparat	37	14	45	17	38	22
16.1 Provtagning, analyser och rapporter, inkl. mikrobiologiska kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk	1	0	8	3	2	1
17.1 Information - redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	3	1	2	1	1	1
17.2 Information - redlighet vilseledning						
17.3 Information - dokumentation			2	1		
17.4 Information - hälsorisker			1	0	7	4
17.5 Information - övrigt	1	0	1	0		
18.1 Spårbarhet - ändamålsenlig rutin för återkallande	7	3	5	2	3	2
18.2 Spårbarhet - övrigt	9	3	7	3	5	3
19.1 Övrigt	2	1	3	1	5	3
<b>Totalt</b>	<b>267</b>	<b>100</b>	<b>270</b>	<b>100</b>	<b>176</b>	<b>100</b>



## Bilaga D. Resultat från Länsstyrelsers kontroll utförd 2013

	Antal nya registr.	Antal kontrollerade anläggningar uppdelade i prioritetssklass					Antal tvärvillkorskontroller	Antal riskbaserad kontroll	Antal riskbaserad stickprov	Antal extra kontroll	Antal händelsestyrd kontroll	Totalt antal kontroller	Föranmäld kontroll	Oanmäld kontroll	Anmälan okänd	Antal beslut (åtgärder)	Antal kontroller med avv.	Antal ÅÅ inspektion	Resursbehov ÅÅ insp.	Antal ÅÅ adm.	Resursbehov ÅÅ adm.	Antal personer
		1	2	3	4	Okänt																
Stockholm	31	15	18	12	2	0	42	0	0	0	5	47	23	22	2	5	1,0	2,5	0,6	0,6	3	
Uppsala	3	36	17	12	2	0	62	5	0	0	0	67	33	34	0	16	1,0	1,0	0,1	0,3	7	
Södermanland	21	16	21	2	0	1	20	20	0	0	0	40	21	19	0	4	0,2	0,5	0,1	0,1	5	
Östergötland	30	12	16	4	2	6	19	16	0	2	4	41	27	11	3	16	0,5	0,5	0,1	0,1	5	
Jönköping	11	0	39	1	1	0	38	0	0	3	0	41	1	0	40	2	0,3	0,5	0,0	0,1	5	
Kronoberg	6	13	0	0	0	0	13	0	0	0	0	13	12	1	0		0,0	0,2	0,0	0,0	1	
Kalmar	55	5	36	13	0	0	33	16	5	0	0	54	33	21	0	14	0,2	0,5	0,2	0,2	5	
Gotland	940	2	6	17	0	1	11	14	0	0	2	27	3	24	0	2	0,3	0,3	0,1	0,1	2	
Blekinge	10	0	7	1	0	0	8	0	0	0	0	8	0	8	0	1	0,0	0,2	0,0	0,0	1	
Skåne	210	34	58	5	2	0	72	33	0	4	2	111	49	62	0	31	0,6	2,5	0,2	0,5	6	
Halland	74	11	10	4	1	0	26	0	0	0	0	26	25	1	0	2	0,1	0,1	0,1	0,1	5	
Västra Götaland	281	24	65	21	2	0	94	17	0	1	0	112	56	55	1	1	0,4	0,4	0,1	0,1	2	
Värmland	12	6	18	5	1	0	26	0	4	0	0	30	13	17	0	3	0,4	0,5	0,0	0,0	6	
Örebro	17	7	6	7	0	0	11	9	0	0	0	20	17	3	0		0,1	0,1	0,0	0,1	5	
Västmanland	30	12	4	2	0	0	12	5	0	1	0	18	2	16	0	1	0,5	0,6	0,0	0,0	1	
Dalarna	4	6	7	4	0	0	13	3	1	0	0	17	5	12	0	3	0,1	0,3	0,0	0,1	3	
Gävleborg	54	11	37	23	1	0	49	22	0	0	1	72	5	67	0	8	0,4	0,4	0,0	0,0	9	
Västernorrland	3	0	18	4	0	0	16	8	0	0	0	24	8	16	0	2	0,1	0,2	0,2	0,3	4	
Jämtland	2	2	21	5	2	0	9	21	0	1	0	31	4	27	0	2	0,3	0,4	0,0	0,0	4	
Västerbotten	23	3	30	8	0	0	29	5	0	6	4	44	4	40	0	4	0,1	0,1	0,0	0,0	7	
Norrbottn	15	3	21	15	0	0	5	34	0	0	0	39	34	5	0	11	0,3	0,4	0,0	0,0	2	
<b>Totalt</b>	<b>1 832</b>	<b>218</b>	<b>455</b>	<b>165</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>608</b>	<b>228</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>882</b>	<b>375</b>	<b>461</b>	<b>46</b>	<b>6</b>	<b>150</b>	<b>6,8</b>	<b>11,9</b>	<b>1,9</b>	<b>2,7</b>	<b>88</b>

1. Contaminants and minerals in foods for infants and young children – analytical results, Part 1, by V Öhrvik, J Engman, B Kollander and B Sundström.  
Contaminants and minerals in foods for infants and young children – risk and benefit assessment, Part 2 by G Concha, H Eneroth, H Hallström and S Sand.  
Tungmetaller och mineraler i livsmedel för spädbarn och småbarn. Del 3 Risk- och nyttohantering av R Bjerselius, E Halldin Ankarberg, A Jansson, I Lindeberg, J Sanner Färnstrand och C Wanhainen.  
Contaminants and minerals in foods for infants and young children – risk and benefit management, Part 3 by R Bjerselius, E Halldin Ankarberg, A Jansson, I Lindeberg, J Sanner Färnstrand and C Wanhainen.
2. Bedömning och dokumentation av näringsriktiga skolluncher – hanteringsrapport av A-K Quetel.
3. Gluten i maltdrycker av Y Sjögren och M Hallgren.
4. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2010 av A Wannberg, A Jansson och B-G Ericsson.
5. Kompetensprovning: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2013 av L Nachin, C Normark och I Boriak.
6. Från jord till bord – risk- och sårbarhetsanalys. Rapport från nationellt seminarium i Stockholm november 2012.
7. Cryptosporidium i dricksvatten – riskvärdering av R Lindqvist, M Egervärn och T Lindberg.
8. Kompetensprovning: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2013 av L Nachin, C Normark, I Boriak och I Tillander.
9. Kompetensprovning: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2013:1, mars av T Šlapokas och K Mykkänen.
10. Grönsaker och rotfrukter – analys av näringsämnen av M Pearson, J Engman, B Rundberg, A von Malmborg, S Wretling och V Öhrvik. 11. Riskvärdering av perfluorerade alkylsyror i livsmedel och dricksvatten av A Glynn, T Cantilana och H Bjeremo.
12. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2012 av L Eskilsson.
13. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2011 av I Nordlander, B Aspenström-Fagerlund, A Glynn, I Nilsson, A Törnkvist, A Johansson, T Cantillana, K Neil Persson Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
14. Norovirus i frysta hallon – riskhantering och vetenskapligt underlag av C Lantz, R Bjerselius, M Lindblad och M Simonsson.
15. Riksprojekt 2012 – Uppföljning av de svensk salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä samt hönsägg från andra EU-länder av A Brådenmark, Å Kjellgren och M Lindblad.
16. Trends in Cadmium and Certain Other Metal in Swedish Household Wheat and Rye Flours 1983-2009 by L Jorhem, B Sundström and J Engman.
17. Miljöpåverkan från animalieprodukter – kött, mjölk och ägg av M Wallman, M Berglund och C Cederberg, SIK.
18. Matlagningsfettets och bordsfettets betydelse för kostens fettkvalitet och vitamin D-innehåll av A Svensson, E Warensjö Lemming, E Amcoff, C Nälsén och A K Lindroos.
19. Mikrobiologiska risker vid dricksvattendistribution – översikt av händelser, driftstörningar, problem och rutiner av M Säve-Söderbergh, A Malm, R Dryselius och J Toljander.
20. Mikrobiologiska dricksvattenrisker. Behovsanalys för svensk dricksvattenförsörjning – sammanställning av intervjuer och workshop av M Säve-Söderbergh, R Dryselius, M Simonsson och J Toljander.
21. Risk and Benefit Assessment of Herring and Salmonid Fish from the Baltic Sea Area by A Glynn, S Sand and W Becker.
22. Synen på bra matvanor och kostråd – en utvärdering av Livsmedelsverkets råd av H Enghardt Barbieri.
23. Revision av Sveriges livsmedelskontroll 2012 – resultat av länsstyrelsernas och Livsmedelsverkets revisioner av kontrollmyndighete av A Rydin, G Engström och Å Eneroth.
24. Kött – analys av näringsämnen: hjort, lamm, nötdjur, ren, rådjur, vildsvin och kalkon av V Öhrvik.
25. Akrylamid i svenska livsmedel – en riktad undersökning 2011 och 2012 av Av K-E Hellenäs, P Foghelberg, U Fäger, L Busk, L Abramsson Zetterberg, C Ionescu, J Sanner Färnstrand.
26. Kompetensprovning: Mikrobiologi – Livsmedel, oktober 2013 av L Nachin, C Normark och I Boriak.
27. Kompetensprovning: Mikrobiologi – Dricksvatten, september 2013 av T Šlapokas och K Mykkänen.
28. Sammanställning av analysresultat 2008-2013. Halt av polycykliska aromatiska kolväten (PAH) i livsmedel – matfetter, spannmålsprodukter, kosttillskott, choklad, grillat kött och grönsaker av S Wretling, A Eriksson och L Abramsson Zetterberg.

1. Exponeringsuppskattningar av kemiska ämnen och mikrobiologiska agens – översikt samt rekommendationer om arbetsgång och strategi av S Sand, H Eneroth, B-G Ericsson och M Lindblad.
2. Fusariumsvampar och dess toxiner i svenskodlad vete och havre – rapport från kartlägningsstudie 2009-2011 av E Fredlund och M Lindblad.
3. Colorectal cancer-incidence in relation to consumption of red or precessed meat by PO Darnerud and N-G Ilbäck.
4. Kommunala myndigheters kontroll av dricksvattenanläggningar 2012 av C Svärd, C Forslund och M Eberhardson.
5. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2011 och 2012 av P Fohgelberg, A Jansson och H Omberg.
6. Vad är det som slängs vid utgången hållbarhetsdatum? – en mikrobiologisk kartläggning av utvalda kylvaror av Å Rosengren.
7. Länsstyrelsernas rapportering av livsmedelskontrollen inom primärproduktionen 2012 av L Eskilson och S Sylvén.
8. Riksmaten – vuxna 2010-2011, Livsmedels- och näringsintag bland vuxna i Sverige av E Amcoff, A Edberg, H Enghart Barbieri, A K Lindroos, C Nälsén, M Pearson och E Warensjö Lemming.
9. Matfett och oljor – analys av fettsyror och vitaminer av V Öhrvik, R Grönholm, A Staffas och S Wretling.
10. Revision av Sveriges livsmedelskontroll 2013 – resultat av länsstyrelsernas och Livsmedelsverkets revisioner av kontrollmyndighete av A Rydin, G Engström och Å Eneroth.
11. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2011-2013 – av M Persson, B Karlsson, SMHI, M Hellmér, A Johansson, I Nordlander och M Simonsson.
12. Riskkaraktärisering av exponering för nitrosodimetylamin (NDMA) från kloramin använt vid dricksvattenberedning av K Svensson.
13. Risk- och nyttovärdering av sänkt halt av nitrit och koksalt i charkuteriprodukter – i samband med sänkt temperatur i kylkedjan av P O Darnerud, H Eneroth, A Glynn, N-G Ilbäck, M Lindblad och L Merino.
14. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2013 av L Eskilsson och M Eberhardson.
15. Rapport från workshop 27-28 november i xx. Risk- och sårbarhetsanalys – från jord till bord. Sammanfattning av presentationer och diskussioner.
16. Inte fastställt ännu.
17. Länsstyrelsernas rapportering av livsmedelskontrollen inom primärproduktionen 2013 av L Eskilson, S Sylvén och M Eberhardson.