

Länsstyrelsernas rapportering av livsmedelskontrollen inom primärproduktionen 2012

av Linda Eskilsson och Susanne Sylvén

Innehåll

Sammanfattning	2
Bakgrund	4
Mål för livsmedelskontrollen	5
Riskklassificering av anläggningar i primärproduktionen	5
Tvårvillkor och kvalitetssäkringssystem.....	7
Definitioner	9
Länsstyrelsers rapportering	11
Anläggningar	11
Personella resurser	12
Resursbehov	12
Kontroll	12
Avvikelse	17
Åtgärd vid bristande efterlevnad.....	18
Information om granskade kvalitets säkerhetssystem	20
Slutsatser och diskussion	21
Bilagor.....	24
Bilaga A. Indelning av branscher i prioritetssklass	24
Bilaga B. Rapporteringspunkter.....	25
Bilaga C. Resultat från Länsstyrelsers kontroll utförd 2012.....	33

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 rapporterar även om livsmedelskontrollen i Sverige till EU-kommissionen för att medverka till en gemensam bild av hur den offentliga kontrollen fungerar inom hela EU.

Länsstyrelserna ansvarar sedan 2009 för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Kontrollen kan fortfarande anses vara under uppbyggnad. Enligt länsstyrelserna saknas det tre årsarbetskrafter, eller 30 procent av resursbehovet, för att genomföra livsmedelskontrollen 2013.

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 primärproduktion ska kontrolleras årligen, när det totala antalet anläggningar inte är känt.

I likhet med tidigare år genomfördes livsmedelskontrollerna i primärproduktionen i huvudsak som en del av tvärvillkorskontrollen¹. Den omfattar inte alla branscher i primärproduktionen och bara ett begränsat urval av bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen, vilket påverkar effekten av livsmedelskontrollen. Positivt är därför att det under 2012 endast var tre länsstyrelser som enbart bedrev kontroll enligt tvärvillkoren; det är färre än både 2010 och 2011. Vidare utfördes 158 kontroller enligt riskklassificeringsmodellen (Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen). Det är ungefär lika många som 2011.

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 2012, följt av produktion av mjölk och spannmål.

Vissa branscher kontrolleras väldigt sällan. Exempel på detta är frilansodling av bladgrönsaker, odling av frukt, köksväxter och baljväxter, fiske samt odling av fisk- och kräftdjur. Det beror troligen på att man väljer kontrollobjekt i första hand utifrån kriterierna för kontrollen av tvärvillkor. Detta innebär att vi ännu är långt från att nå de nationella målen att anläggningar i samtliga branscher ska kontrolleras regelbundet, och att majoriteten av kontrollerna ska utföras i kategori röd (högsta prioritet).

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

Då kontrollfrekvensen är så låg som en procent, ska alla relevanta krav kontrolleras vid varje kontroll, enligt de nationella målen. Det gjorde man endast vid en tredjedel av kontrollerna under 2012.

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

Bakgrund

Sedan 2009 ansvarar länsstyrelserna för den offentliga livsmedelskontrollen i landet 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 2012.

I den nationella kontrollplanen² infördes 2013 gemensamma mål för livsmedelskontrollen. Det finns ett antal aktiviteter kopplade till målen som gäller livsmedelskontrollen inom primärproduktionen. Den rapportering som länsstyrelserna gör till Livsmedelsverket är ett av sätten att se om kontrollen når upp till dessa mål. Rapporteringens uppgifter ska även i ett längre perspektiv kunna användas som underlag för övergripande analyser och eventuella förbättringsförslag.

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 kvalitetssäkringssystem. Vid utformning av den riskbaserade kontrollen i svensk primärproduktion har hänsyn tagits till de kvalitetssäkringssystem som finns.

I Vägledningen för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, gemensamt framtagen av Livsmedelsverket och Jordbruksverket, visas modellen för riskklassificeringen, vilka branschers kvalitetssäkringssystem som omfattas och hur hänsyn till dessa tas. Hur dessa kvalitetssäkringssystem genomförs och fungerar, både teoretiskt och i fält, granskas enligt ett granskningsprogram av Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Information om granskning av kvalitets säkerhetssystem i denna rapport avser mjölkleverantörers kvalitetssäkringssystem Arlagården och IP Sigill Mjök, vilka granskades 2012.

² Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2014-2017

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 i dagsläget fyra olika aktiviteter 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 riskklassade.
- 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.

Vid utformning av den riskbaserade kontrollen i svensk primärproduktion har hänsyn tagits till de kvalitetssäkringssystem som finns. 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 krav³ 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 vägledning⁴. Modellen är tänkt att användas för att prioritera och fördela resurserna för offentlig kontroll av primärproducenter, men också för att underlätta

³ Alla relevanta krav definieras i dagsläget som de krav som finns med som rapporteringspunkter i "Anvisningar för rapportering..."

⁴ Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets Vägledning för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen

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 prioritetsklasser, 1-4. Anläggningar som har sin huvudsakliga verksamhet i prioritetsklass 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.

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 prioritetsklass 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 %

Tvårvillkor och kvalitetssäkringssystem

Tvårvillkor

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

En procent av alla som söker jordbrukarstöd väljs ut för kontroll 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 tvårvillkorskontrollen inte omfattar samtliga branscher inom primärproduktionen. Branscher som inte omfattas av tvårvillkorskontrollen 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 i lagstiftningen. 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), exem-

pelvis foder- och livsmedelssäkerhet och smittskydd. 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.

Den offentliga kontrollen ska genomföras regelbundet och kontrollfrekvens ska stå i proportion till risken, myndighetens tidigare erfarenhet av företaget och till resultaten av företagets egna kontroller, till exempel enligt kvalitetssäkringsprogram.

Sådana program/system är utformade för att uppfylla krav som ställs i foder- och livsmedelslagstiftningen samt i föreskrifterna om djurskydd och djurhälsa. Behov av offentlig kontroll kan påverkas av om företaget är anslutet till något kvalitetssäkringssystem (standardiserat system för kvalitetsarbetet) som riskklassificerats⁵, till exempel frivilligt kvalitetssäkringssystem/kontrollprogram eller djuromsorgsprogram.

I Vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, gemensamt framtagen av Livsmedelsverket och Jordbruksverket, visas modellen för riskklassificeringen, vilka branschers kvalitetssäkringssystem som omfattas och hur hänsyn till dessa tas.

Hur dessa kvalitetssäkringssystem 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.

⁵ Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets Vägledning för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen

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 882/2004)

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, 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 avvikelser från livsmedelslagstiftningen har konstaterats. Det kan till exempel vara ett föreläggande eller förbud.

Länsstyrelseras 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 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 000⁶ 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 fyra 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 3039 anläggningar under 2012. Det är färre nyregistreringar än under de två föregående åren. Under 2011 registrerades 8942 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.

⁶ Cirka 83 000 angivna av SCB (Statistiska Centralbyrån) i augusti 2013

Personella resurser

Kontroll

Enligt länsstyrelsernas rapportering så arbetade sju inspektörsårsarbetskrafter med kontroll av livsmedel inom primärproduktionen 2012, vilket är en ökning med en årsarbetskraft från 2011.

Administration

Under 2012 arbetade tre årsarbetskrafter med administration kopplad till livsmedelskontrollen på länsstyrelserna, vilket är lika många årsarbetskrafter som under 2011.

Resursbehov

Kontroll

Länsstyrelserna uppger i årets rapportering att det finns ett resursbehov på 10 årsarbetskrafter. Detta är en ökning av resursbehovet med fyra årsarbetskrafter om man jämför med vad som angavs i förra årets rapportering. Detta innebär också att enligt rapporteringen saknades tre årsarbetskrafter, 30 procent av angivet resursbehov, för att genomföra länsstyrelsernas livsmedelskontroll 2013.

Administration

När det gäller administration så finns det ingen resursbrist 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 kontrollerna bör därför utföras vid de anläggningar som placeras i prioritetssklass 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 771 kontroller på 741 anläggningar, tabell 1. Det är en liten ökning jämfört med både 2010 och 2011. I tabell 1 presenteras hur många kontrollbesök som utförts 2008-2012.⁷

Merparten av anläggningarna som kontrollerats under 2012 valdes ut för att en tvärvillkorskontroll skulle genomföras. En tvärvillkorskontroll 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 tvärvillkor, det innebär också att urvalet av vilka anläggningar som ska kontrolleras väljs ut utifrån tvärvillkorsurval. En tvärvillkorskontroll kan kompletteras, så att alla relevanta krav kontrolleras. Så arbetar vissa länsstyrelser. Under 2012 var det tre av tjugo länsstyrelser som enbart utförde tvärvillkorskontroll, det är mycket färre än tidigare år. 2011 var det en tredjedel som enbart utförde tvärvillkorskontroll och 2010 var det så många som hälften av länsstyrelserna. Då kontrollfrekvensen är så låg, så bör man kontrollera alla relevanta livsmedelskrav vid varje kontroll. Detta kan man välja att göra även om man utför kontrollen som en tvärvillkorskontroll. Under 2012 var det endast en tredjedel av alla kontroller (om man utgår från både tvärvillkorskontroller och riskbaserade kontroller) där man faktiskt kontrollerade alla relevanta krav.

158 kontroller utfördes under 2012 efter att ha valts ut enligt vägledningen om riskklassificering. Det är på samma nivå som under 2011, då siffran var 159 kontroller.

Enligt lagstiftningen bör kontroller i första hand vara oanmälda. Under 2012 var 57 procent föranmälda och 43 procent oanmälda. Andelen oanmälda har minskat från 2010 och 2011, då andelen oanmälda kontroller låg på 53 procent.

Hela 53 procent av alla kontroller utförs på anläggningar med livsmedelsproducerande djur och 23 procent på anläggningar där animaliska livsmedel produceras. Endast 24 procent av kontrollerna utförs på anläggningar med vegetabiliska livsmedel, tabell 2. Om man tittar närmare på vilka typer av kontroller som utförs inom respektive kategori, så kan man se att uppfödning av nötkreatur är den vanligaste typen av kontroll när det gäller anläggningar med livsmedelsproducerande djur, tabell 3.

⁷ Det är endast i tabell 1 som resultat från 2008 presenteras. Vad gäller övriga tabeller rapporterades 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 1: Kontrollbesök 2008-2012

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

* 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, 2011 och 2012 redovisas dessa i kategorin ”övrig kontroll”.

Tabell 2: Antal och andel kontrollbesök per verksamhetstyp 2009-2012 (basen för tabellerna är kontroller av anläggningar med angiven anläggningstyp, n=749)

År	2012		2011		2010		2009	
Typ av kontroll	Antal	%	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Livsmedelsproducerande djur	396	53	341	56	378	59	326	65
Animaliska livsmedel	172	23	136	22	138	22	112	22
Vegetabiliska livsmedel	181	24	133	22	122	19	67	13
Totalt	749	100	610	100	638	100	505	100

Tabell 3: Uppfödning av livsmedelsproducerande djur. Andel kontrollbesök per anläggningstyp av totalt antal kontroller 2009-2012

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

När det gäller animaliska livsmedel, tabell 4, så är det nästan bara mjölkproducenter som kontrolleras. Inom det vegetabiliska området är det först och främst spannmål som kontrolleras (tabell 5).

I likhet med kontrollen 2009-2011 visar rapporteringen att störst andel kontrollbesök fick anläggningar i prioriteringsklass 2, tabell 6, vilket avviker från vägledningen om riskklassificering och prioritering av kontrollen. Inom prioriteringsklass 2 har flest kontroller genomförts på anläggningar med uppfödning av livsmedelsproducerande djur.

Kontrollerna fördelar sig grovt sett lika över år mellan de olikfärgade kontrollkategorierna, tabell 7. De flesta anläggningar som kontrollerats ligger i kategori orange och gul. 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 4: Primärproduktion av livsmedel av animaliskt ursprung. Andel kontrollbesök per anläggningstyp av totalt antal kontroller 2009-2012

År	2012	2011	2010	2009
Typ av kontroll	%	%	%	%
Fisk/kräftdjur, odlade	0,3	2,1	1,6	0
Fisk/kräftdjur, viltfångade	0,4	0,3	0	0
Honung	0,4	0,5	0,2	0
Mjök	20,2	16,4	20	19,4
Tvåskaliga blötdjur	0,4	0	0	0
Ägg	1,2	3	0,2	2,8
Uppsamlingscentraler för vilt	0,1	0	0	0
Totalt	23	22	22	22

Tabell 5: Primärproduktion av vegetabilier. Andel kontrollbesök per anläggnings-
typ av totalt antal kontroller 2009-2012

År	2012	2011	2010	2009
Typ av kontroll	%	%	%	%
Baljväxter	0,5	0,3	0	0
Bladgrönsaker friland	0,7	0,5	0	0,2
Bär friland	2,7	1,5	0	0
Frukt friland	0,7	1,6	0	0
Köksväxter friland	1,2	0,3	0,2	0,2
Oljeväxter	0,1	0,2	0,3	0,6
Potatis	0,9	1,6	0,6	1,2
Spannmål	16,4	16,2	17	10,1
Trädgårdsväxter, växthus	0,7	1	0,3	0,2
Odling av svamp	0,3	0	0	0
Vegetabilier, allmänt	0	0	0,3	0,6
Totalt	24	22	19	13

Tabell 6: Andel kontrollerade anläggningar per prioritetsklass (%) 2009-2012

	2012	2011	2010	2009
Prioritetsklass 1	24	26	24	18
Prioritetsklass 2	60	50	58	61
Prioritetsklass 3	14	20	15	16
Prioritetsklass 4	2	4	3	5
Totalt	100	100	100	100

Kommentar: Uppgift om prioritetsklass saknas för 114 st kontrollerade anläggningar 2010 och 98 st 201 samt 3 st 2012.

Tabell 7: Andel besökta anläggningar per kontrollkategori 2009-2012 samt i jämförelse med vägledningen för riskklassificering (%)

Kontrollkategori	2012	2011	2010	2009	Fördelning enligt vägledning
Röd	18	19	19	13	40
Orange	47	41	49	59	20
Gul	31	32	27	23	15
Blå	3	7	4	4	10
Grön	1	1	1	0	5
Totalt	100	100	100	100	100

Avvikelser

Totalt rapporterades 270 avvikelser på 145 anläggningar 2012, tabell 8. Antal avvikelser och antal anläggningar med avvikelser har ökat varje år sedan 2010. För 2011 var det 176 avvikelser på 94 anläggningar och för 2010 var det 104 avvikelser på 69 anläggningar.

Tabell 8: Antal och andel (%) avvikelser för de vanligaste rapporteringspunkterna 2010-2012

Rapporteringspunkt	Avvikelser					
	2012		2011		2010	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
15.3 Läkemedel - dokumentation över använda preparat	45	17	38	22	30	29
14.2 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation över använda preparat	39	14	14	8	12	12
15.1 Läkemedel - Ändamålsenliga rutiner för användning av läkemedel inkl. karenstider	11	4	13	7	10	10
2.1 Lokaler och utrustning - mjölkutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontamination av mjölk.	11	4	9	5	5	5
2.2 Lokaler och utrustning - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk	7	3	7	4	4	4
17.4 Information - övrigt	1	0	7	4	0	0
1.3 rengöring och desinfektion - övrigt	9	3	6	3	7	7
10.2 Skadedjursbekämpning - övrigt	25	9	6	3	0	0
13.1 Hantering och förvaring av avfall	2	1	6	3	4	4
14.1 Växtskyddsmedel och biocider - ändamålsenliga rutiner för användning	4	2	6	3	2	2
Övriga	116	43	64	36	30	29
Totalt	270	100	176	100	104	100

Den vanligaste avvikelserna 2012 är liksom tidigare år ”brister i dokumentationen av läkemedelsanvändning”. Att många avvikelser är kopplade till djurhållning och mjölkproduktion är ett resultat av den snedfördelning av utförda kontroller som råder. Antalet avvikelser har ökat med cirka 100 stycken från 2011 till 2012. En stor del av ökningen återfinns inom rapporteringspunkterna ”dokumentation över användning av växtskyddsmedel och biocider” och ”skadedjur”.

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 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.

Åtgärd vid bristande efterlevnad

Antal rapporterade beslut som kontrollmyndigheterna fattat på grund av bristande efterlevnad var 19 stycken under 2012, vilket är lägre än för 2011, tabell 5. Fyra av dessa ledde till föreläggande och tre till en begränsning eller ett förbud.⁸

Tabell 9: Åtgärder vid bristande efterlevnad 2010-2012

Åtgärd	2012	2011	2010
Föreläggande	4	8	5
Begränsning eller förbud	3	3	
Åtalsanmälan		1	
Totalt	7	12	5

Av tabell 10 framgår orsakerna till besluten. Ett beslut kan ha flera orsaker. Den vanligaste orsaken 2012 var bristande efterlevnad inom kontrollområde 1, Rengöring och desinfektion. Orsakerna till besluten är fler under 2012 än under 2011 och ligger inom fler kontrollområden.

⁸ Om man jämför siffrorna i tabellen med det som angavs i rapporten från 2010-2011, stämmer inte siffrorna med det som anges i den här rapporten. Det beror på att vi valt att inte redovisa svarsalternativet ”andra åtgärder” i år.

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

Kontrollområde	2012		2011			2010	Totalt 2010-2012
	Förelägg- ande	Begräns- ning eller förbud	Förelägg- ande	Begräns- ning eller förbud	Åtals- anmälan	Förelägg- ande	
1. Rengöring och desinfektion	6	1	3			2	12
2. Infrastruktur, lokaler och utrustning	5		2			2	9
3. Lagring och transport	1		2				3
4. Hygienisk produktion	3		1				4
5. Personalhygien	1		1				2
6. Förpackningsmaterial							
7. Vattenkvalitet		2					2
8. Temperatur	1						1
9. Utbildning			1				1
10. Skadedjursbekämpning			1				1
11. Smittskydd	1						1
12. Hantering och förvaring av farliga ämnen	1	1					2
13. Hantering och förvaring av avfall							
14. Växtskyddsmedel och biocider	2	2		1	1		6
15. Läkemedel	2	1	1			2	6
16. Provtagning, analys och rapporter		1					1
17. Information							
18. Spårbarhet			3	2			5
19. Övrigt							
Totalt	23	8	15	3	1	6	56

Information om granskade kvalitets säkerhetssystem

Syftet är i första hand att ge underlag till Länsstyrelsernas prioritering av offentlig kontroll i primärproduktionen. 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.

Under 2012 granskade Livsmedelsverket kvalitetssäkringssystem inom mjölkbranschen. Antal komjölkleverantörer i Sverige var ungefär 5000 hösten 2012. Granskningen omfattade två kvalitetssäkringssystem. Arlas eget kvalitetssäkringssystem Arlagården som är ett andrapartssystem och omfattar ungefär 75 procent av Sveriges komjölkleverantörer och IP Sigill Lantbruk - Mjök (exkl. klimat), som är ett tredjepart certifierat system som ägs av Sigill Kvalitetssystem AB och omfattar ungefär 15 procent av Sveriges komjölkleverantörer. Skånemejerier är inte längre certifierat för IP Sigill och omfattades därför inte av granskningen. Granskningen omfattade inte genomgång av innehåll i Miljöhusensyn (MHS) eller nationella branschriktlinjer som till viss del används inom ramen för de granskade systemen.

Livsmedelsverket och Jordbruksverket granskade gemensamt Arlagården och IP Sigill Mjök 2012. Granskningarna visade att mjölkleverantörernas KSS utgör ett tillfredsställande komplement till offentlig livsmedelskontroll i primärproduktionen. Riskklassificeringssystemens utveckling och länsstyrelsernas prioritering av offentliga kontroller bedöms kunna ha hjälp av detta.

Granskningsteamet noterade också att revisorn har fördel av att ha kännedom om den enskilda mjölkleverantörens mjölk kvalitet m.m. Denna tydliga koppling till leverantörsavtal resulterade i att revisioner genomförda av revisorer med anknytning till mejeriförta gen blev mer riskbaserade till fördel för de system de tillämpade.

Resultatet inklusive förbättringsförslag har överlämnats till systemägarna och kontrollansvarig vid länsstyrelserna. Informationen har även överlämnats till ansvarig enhet på Livsmedelsverket för vidare utveckling av hjälpmedel i livsmedelskontrollen. Exempelvis skulle detta kunna ske genom uppdatering av verkens gemensamma Vägledning för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen.

Granskningen är viktig i och med att systemen motiverar den låga offentliga kontrollfrekvensen i Sverige. En betydelsefull fråga som hör till detta är, om och i så fall hur olika syften och genomföranden av kontrollen kan tänkas påverka att livsmedelssäkerheten i primärproduktionen upprätthålls. Kontrollsystem som kan vara intressant att jämföra avseende om målen med lagstiftningen uppfylls är offentlig kontroll av tvärvillkor, fullständig offentlig kontroll, certifieringsorgans tredjepartsrevisioner och inköparens andrapartsrevisioner.

Slutsatser och diskussion

Fyra år har passerat sedan länsstyrelserna blev kontrollmyndighet för den offentliga livsmedelskontrollen i primärproduktionen och det är tydligt att den fortfarande är under uppbyggnad och utveckling. Det finns dock länsstyrelser där den offentliga kontrollen är väl uppbyggd. Länsstyrelserna uppger att det saknas 3 årsarbetskrafter, motsvarande 30 procent av angivet resursbehov, för att genomföra livsmedelskontroll 2013.

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 får jordbruksstöd. Med uppskattningsvis 80 000 primärproducenter innebär det att cirka 800 livsmedelsanläggningar bör kontrolleras per år. Enligt lagstiftningen ska den offentliga kontrollen genomföras så ofta som det behövs med hänsyn till risk och länsstyrelsernas erfarenheter från tidigare genomförda kontroller. Detta innebär att kontrollfrekvensen kan vara högre i ett län om länsstyrelsen anser att det är befogat.

Uppskattningsvis är endast cirka 25 procent av alla kända anläggningar registrerade och riskklassade, vilket försvårar planering och urval av anläggningar för kontroll. Det går inte att bedriva en riskbaserad kontroll, när urvalsbasen inte är känd. Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets ”Vägledning för Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen” bygger på att alla anläggningar är registrerade och riskklassade. Urvalskriterierna för den riskbaserade kontrollen⁹ skiljer sig från kriterierna för tvärvillkorskontroll¹⁰. Flera branscher omfattas inte heller av jordbruksstöden och är därmed inte aktuella för tvärvillkorskontroll.

I och med att kontroll vid anläggningarna i primärproduktionen sker så sällan, så anser Livsmedelsverket i ”Vägledningen för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen” att alla livsmedelslagstiftningskrav bör kontrolleras vid varje kontroll, s.k. fullständig kontroll. Antal kontroller som valdes ut med hjälp av vägledningen är dock mycket lågt. Under 2012 valdes endast en femtedel (158 st) av alla kontroller ut enligt vägledningen. Det är på samma nivå som för 2011. Livsmedelskontrollen har, precis som 2009-2011, i första hand varit inriktad på kontroll av de delar av lagstiftningen som omfattas av tvärvillkoren. Det går att komplettera en tvärvillkorskontroll med de delar av livsmedelslagstiftningen som inte omfattas, vilket görs till viss del. Det sker dock inte i den omfattningen att man kan säga att alla relevanta krav kontrolleras vid varje kontrolltillfälle. Endast en tredjedel av alla kontroller omfattar alla relevanta

⁹ enligt förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd, kontrollförordningen

¹⁰ enligt förordning (EG) nr 73/2009

krav, om man tittar på både de kontroller som valts ut för tvärvillkor och i enlighet med vägledningen.

Urvalskriterierna för tvärvillkorskontrollen ger effekten att anläggningar med livsmedelsproducerande djur i prioritetssklass 2 dominerar i kontrollen, särskilt anläggningar med uppfödning av nötkreatur. Inom växtodlingen dominerar kontrollen av spannmålsproducenter, medan den offentliga kontrollen inom övriga branscher är marginell. Med utgångspunkt från riskklassificeringsmodellen borde majoriteten av de offentliga kontrollerna, 40 procent, ha genomförts på anläggningar med spannmålsproduktion, grisproduktion respektive frilandsodling av bladgrönsaker. Arton procent av de besökta anläggningarna fanns inom dessa branscher.

En slutsats från årets rapportering är att branscher och företag som inte omfattas av jordbruksstöden har kontrollerats i mycket begränsad omfattning 2012. Exempel på detta är frilandsodling av bladgrönsaker, vilken tillhör prioritetssklass 1 och därför borde ha givits hög prioritet i kontrollen. Andra branscher som fått få kontrollbesök under året är frilandsodling av bär, frukt, köksväxter och baljväxter, fiske och odling av fisk- och kräftdjur. 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. 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 att bristerna kvarstår och att FVO:s kritik fortfarande är relevant.

Antal rapporterade avvikelser och antal anläggningar med rapporterade avvikelser har ökat varje år sedan 2010. De tre vanligaste avvikelserna 2012 är ”brister i dokumentationen av läkemedelsanvändning”, ”brister i dokumentation över användning av växtskyddsmedel och biocider” och ”skadedjur”. Att många avvikelser är kopplade till djurhållning och mjölkproduktion är ett resultat av den snedfördelning av utförda kontroller som råder. Hela 53 procent av alla kontrollerna utförs på anläggningar med livsmedelsproducerande djur och 24 procent på anläggningar där man producerar animaliska livsmedel. Endast 23 procent av kontrollerna utförs på anläggningar med vegetabiliska livsmedel.

Ökad frekvens avvikelser 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 inom området frukt och grönt där kontroll av rapporteringsspunkten 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 den nationella kontrollplanen finns det från och med 2013, gemensamma mål för livsmedelskontrollen. När det gäller primärproduktionen finns det fyra specifika mål. Av dessa fyra ska ett vara uppnått 2014 och de övriga under 2016.

Inget av dessa specifika mål är ens nära att kunna uppnås. Enligt målen ska alla relevanta krav i livsmedelslagstiftningen kontrolleras vid alla planerade kontroller. Detta skedde under 2012 endast vid en tredjedel av alla kontroller. Enligt målen ska även alla anläggningar vara registrerade och riskklassade, vilket uppskattningsvis endast 25 procent av alla befintliga anläggningar är i dagsläget. Sedan ska anläggningar i samtliga branscher kontrolleras regelbundet och majoriteten av kontrollerna utföras i kategori röd. Under 2012 utfördes majoriteten av kontrollerna i kategori orange och de branscher som prioriterades var de som omfattades av tvärvillkorskontrollen.

Bilagor

Bilaga A. Indelning av branscher i prioritetsklass

Bransch	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
Sockerbetor	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

Rapporteringsformulär för kontrollresultat

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser)

Rapporteringspunkt	Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)	UA	A
1. Rengöring och desinfektion			
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"/>
2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon, fartyg			
2.1 Lokaler och utrustning - mjölkkningsutrustning, 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"/>
3. Lagring och transport			
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"/>
4. Hygienisk produktion			
4.1 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för mjölkkningshygien (förmjölkkningsrutiner)	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"/>
5. Personalhygien			
5.1 Personalhygien – funktionella handtvättanordningar vid hantering av obehandlad mjölk och ätbara växtprodukter	13.5, 15.14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Personalhygien – ändamålsenliga rutiner för personalens hälsotillstånd	13.5, 14.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rapporteringspunkt	Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)	UA	A
5.3 Personalhygien – övrigt	13.5, 14.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Förpackningsmaterial			
6.1 Förpackningsmaterial	13.6, 14.5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Vattenkvalitet			
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"/>
8. Temperatur			
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"/>
9. Utbildning			
9.1 Utbildning	13.8, 14.7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Skadedjursbekämpning			
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"/>
11. Smittskydd			
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"/>
12. Hantering och förvaring av farliga ämnen			
12.1 Hantering och förvaring av farliga ämnen	13.10 (Lväxt 1), 14. 9 (Lanimal 1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Hantering och förvaring av avfall			
13.1 Hantering och förvaring av avfall	13.11 (Lväxt 2) 14.10 (Lanimal 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Växtskyddsmedel och biocider			
14.1 Växtskyddsmedel och biocider - ändamålsenliga rutiner för användning	13.12 (Lväxt 3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rapporteringspunkt	Ref. kontrollpunkt (tvärvillkor)	UA	A
14.2 Växtskyddsmedel och biocider - dokumentation över använda preparat	13.13 (Lväxt 4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Läkemedel			
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 (LMjölk 4) 15.10 (LMjölk 9)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.3 Läkemedel - dokumentation över använda preparat	14.14 (LAnimal 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Provtagning, analyser och rapporter			
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"/>
17. Information			
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"/>
18. Spårbarhet			
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"/>
19. Övrigt			
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. Resultat från Länsstyrelsers kontroll utförd 2012

	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 (åtgärder)	Antal beslut kontroller med av.	Antal ÅA inspektion	Resursbehov ÅA insp.	Antal ÅA adm.	Resursbehov ÅA adm.	Antal personer	
		1	2	3	4	Okänt															
Stockholm	15	7	9	14	1	0	27	1	0	0	4	32	19	13	1	4	0,34	0,8	0,1	0,1	3
Uppsala	0	18	7	1	0	1	23	5	0	0	0	28	22	6		12	0,35	0,5	0	0,05	6
Södermanland	70	11	26	3	1	0	22	19	1	0	0	42	22	20		10	0,44	0,3	0,21	0,1	5
Östergötland	10	15	13	5	1	0	22	8	2	0	3	35	26	1		15	0,2	0,5	0,3	0,5	4
Jönköping	1 120	0	46	2	0	0	35	0	2	5	9	51	39	12	1	4	0,57	0,3	0	0,1	3
Kronoberg	4	0	6	7	0	0	13	1	0	0	0	14	14	0		3	0,01	0,15	0	0	1
Kalmar	63	4	34	9	0	0	33	12	2	0	1	48	41	7		15	0,2	0,6	0,2	0,2	6
Gotland	0	2	3	4	0	0	8	0	2	0	0	10	0	10			1	1	0	1	1
Blekinge	9	0	9	0	0	0	9	0	1	0	0	10	6	4			0,03	0,15	0	0	1
Skåne	156	43	65	10	4	0	80	38	1	4	0	123	86	37	1	48	0,75	2,5	0,5	0,5	6
Halland	13	6	3	2	0	18	30	0	0	0	0	30	29	0		3	0,1	0,1	0,1	0,1	6
Västra Götaland	54	23	68	24	2	0	91	27	3	0	0	121	67	54		5	0,5	0,5	0,05	0,05	2
Värmland	345	8	15	1	0	0	25	0	0	0	0	25	17	8			0,1	0,2	0,15	0,05	4
Örebro	318	7	8	2	1	0	17	0	2	0	0	19	11	8		10	0,1	0,5	0,4	0,2	5
Västmanland	225	17	3	3	0	0	15	8	1	1	0	25	6	19		2	0,5	0,5	1	0,5	3
Dalarna	50	5	12	1	0	0	18	1	0	0	0	19	1	18			0,06	0,25	0	0,05	3
Cävleborg	36	3	27	3	0	0	34	0	0	0	0	34	11	23		2	0,06	0,15	0,02	0,02	5
Västernorrland	6	0	18	3	2	0	18	6	0	0	0	24	8	16		3	0,11	0	0,15	0	4
Jämtland	5	3	22	3	0	0	18	10	0	1	2	32	5	26	3	2	0,5	0,5	0	0	9
Västerbotten	535	2	35	1	0	0	26	2	1	10	0	39	3	36	1	8	0,5	0,6	0,038		7
Norrbottn	5	1	5	3	0	0	8	2	0	0	0	10	5	5			0,5	0,2	0	0	2
Totalt	3 039	175	434	101	12	19	572	140	18	21	19	771	438	323	7	146	6,9	10,3	3,2	3,5	86

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 Bjermo.
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 Foghberg, 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 processed 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 Eskilsson och Susanne Sylvén.