

# Livsmedelskontrollens operativa mål 2017-2019

Genomförande och resultat



---

Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets sida för att beställa eller ladda ner material](#).

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2020.

Författare:

Victoria Wahlman.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Wahlman, V. 2020. L 2020 nr 05: Livsmedelskontrollens operativa mål 2017-2019.

Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2020 nr 05

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

# Förord

Denna rapport sammanfattar hur de operativa målen för livsmedelskontrollen 2017-2019 genomfördes, samt vilka resultat som uppnåddes av myndigheterna som utförde de kontroller som målen omfattade. Rapporten innehåller också analyser och slutsatser av resultaten.

Rapportens målgrupp är dels de bidragande myndigheterna som har utfört kontrollerna, men också de som arbetar med eller är intresserade av uppföljning av livsmedelskontrollen. Rapporten kan också vara av intresse för allmänheten, eftersom det yttersta syftet med livsmedelskontrollen och målen inom detta område är att skydda människors hälsa och konsumenters intressen.

Ansvarig för rapportens innehåll är Victoria Wahlman, avdelning Kontrollerledning.

Rapporten har faktagranskats av Anton Andreasson, avdelning Kontrollerledning.

Livsmedelsverket

Helena Storbjörk Windahl, avdelning Kontrollerledning  
Avdelningschef

Oktober 2020

# Innehåll

1. Sammanfattning .....	5
2. Bakgrund .....	6
3. Hur målen togs fram .....	8
4. Förväntad effekt av operativa mål .....	9
5. De operativa målen för livsmedelskontrollen 2017-2019.....	10
6. Implementering och kommunikation.....	13
7. Resultat.....	14
7.1 Antal kontroller och avvikelser.....	14
7.2 Måluppfyllelse .....	15
8. Analys och slutsatser .....	18
8.1 Analys av resultat per fokusområde.....	18
8.1.1 Fokusområde dricksvatten .....	18
8.1.2 Fokusområde mikrobiologiska risker .....	18
8.1.3 Fokusområde kemiska risker .....	19
8.1.4 Fokusområde information i livsmedelskedjan .....	20
8.2 Slutsatser .....	22
9. Fortsatt arbete .....	23
10. Referenser .....	24

# 1. Sammanfattning

Perioden 2017-2019 var den första med gemensamma operativa mål för Sveriges myndigheter som utför livsmedelskontroll. Målen tog sikte på att rikta en del av livsmedelskontrollens resurser mot särskilt prioriterade områden där det finns risker för människors hälsa eller livsmedels redlighet. Målen sattes med utgångspunkt i de fokusområden och önskade effekter som fastställts gemensamt av myndigheterna i livsmedelskedjan i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP).

Sammanlagt fanns 17 mål för livsmedelskontrollen. Alla myndigheter berördes av minst ett mål, men de flesta hade anläggningar som berördes av flera mål. Under perioden kontrollerades nära 31 000 anläggningar (30 789 stycken) utifrån de respektive målen. Vid i genomsnitt var elfte kontrollerad anläggning (9 procent) noterades avvikelse, dvs bristande efterlevnad av lagstiftningen. För fem av målen påträffades avvikelse vid fler än var femte kontroll.

Livsmedelskontrollen i Sverige har gemensamt prioriterat och utfört dessa kontroller och har i detta avseende arbetat riskbaserat och likvärdigt.

## 2. Bakgrund

Sveriges nationella kontrollplan (NKP) är den plan som styr kontrollen i livsmedelskedjan. Planen är överenskommen och beslutad av samtliga inblandade myndigheter och består av två delar; en beskrivning av kontrollen i Sverige och en färdplan för kontrollen med tillhörande mål och fokusområden. Den nationella kontrollplanen har fyra övergripande mål:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

Under 2016 beslutade Livsmedelsverkets ledningsgrupp att livsmedelskontrollen ska ha nedbrutna mål, utifrån de övergripande målen i NKP (Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan). De centrala myndigheterna i livsmedelskedjan, Livsmedelsverket, Jordbruksverket och SVA, har gemensamt fastställt fokusområden som anses särskilt prioriterade att arbeta med för att nå de övergripande målen för att ha fortsatt säker mat och dricksvatten, samt att information om livsmedel är korrekt. Fokusområdena är mikrobiologiska risker, kemiska risker, säkert dricksvatten och information i livsmedelskedjan. Inom varje fokusområde finns också effektmål, som anger särskilda agens eller företeelser inom fokusområdena som särskilt ska beaktas i kontrollen (Tabell 1).

Tabell 1. Översikt över de myndighetsgemensamma fokusområden, effektmål och önskade effekter av myndigheternas kontroll i livsmedelskedjan som finns i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP).

Fokusområde	Effektmål	Önskad effekt
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.	Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, ehec/vtec och norovirus.	Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobacter, listeria, ehec/vtec och matförgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.	För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver vi höja kompetensen och öka vårt fokus när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.

Fokusområde	Effekt mål	Önskad effekt
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.	<p>Spårbarhet är en grundbult i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import.</p> <p>Att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är korrekt bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter och att ingen blir lurad. För att nå full spårbarhet, för att informationen ska bli rätt och ingen ska bli lurad behöver vi utveckla vårt samarbete och våra metoder och underlätta för företagen att göra rätt men också samarbeta med branscherna för att upptäcka fusk.</p>

Även de övriga centrala myndigheterna har tagit fram egna nedbrutna mål för sina respektive områden. För Livsmedelsverkets del handlar det om mål för livsmedelskontrollen. Målen handlar om att utföra ett visst antal kontroller inom fokusområdena. Genomförandet av dessa kontroller är en stor del av kontrollens bidrag till att de gemensamma effektmålen målen i NKP nås. Dessa nedbrutna mål kallas operativa mål och omfattar ett antal specificerade kontroller enligt vissa metoder och vid angivna anläggningar. Målen är så specificerade och detaljerade att de i en målhierarki skulle kunna kallas ett mellanting mellan mål och aktiviteter. Uppfyllelse av målen mäts i antal utförda kontroller vid berörda anläggningar jämfört med den målsättning som sätts för varje enskilt mål, med undantag för ett av målen, som gällde att utföra spårningskontroll av ett antal produktpartier.

Myndigheter som utför livsmedelskontroll är enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21) skyldiga att beakta målen i NKP.

### 3. Hur målen togs fram

Förslag till mål togs fram i samråd med sakkunniga inom de respektive fokusområdena på Livsmedelsverket, samt diskussioner med representanter för myndigheter som utför livsmedelskontroll och med företagare. Målen fastställdes formellt via beslut i Livsmedelsverkets ledningsgrupp.

De operativa målen för perioden 2017-2019 tog i första hand sikte på den kontroll som rör livsmedel:

- som är baslivsmedel, sådant som äts i stor mängd av många (exempelvis spannmålsprodukter).
  - som konsumeras av känsliga grupper som barn, allergiker och äldre.
- som är förknippade med kända säkerhets- eller redlighetsproblem, enligt tidigare erfarenheter från livsmedelskontroll.

Hänsyn togs till i hur hög utsträckning livsmedelskontrollen antogs kunna påverka NKPs fokusområden och deras effektmål. För vissa av effektmålen bedömdes kontroll eller andra åtgärder inom andra delar i livsmedelskedjan vara mer verkningsfulla för att nå målen. Exempelvis faran campylobacter, vars förekomst kan styras främst genom hygienåtgärder vid uppfödningen av kycklingar. När kycklingarna förs till slakt och livsmedelskontrollen tar vid är den eventuella förekomsten av campylobacter redan ett faktum och livsmedelsföretagarna har en begränsad möjlighet att påverka mängden bakterier i produkterna.

I urvalet av operativa mål användes också kännedom om livsmedelskontrollens erfarenhet inom olika områden. Eftersom området kemiska risker av tradition, och till viss del på grund av Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, har varit mindre prioriterad än exempelvis området mikrobiologiska risker, så togs ett flertal mål fram för att öka kontrollen av kemiska risker. Genom att öka kontrollen av kemiska risker under en målperiod kan kunskapsnivån om området höjas. Det kan innebära fler utförda kontroller av kemiska risker framöver, när inspektörer känner sig mer bekväma med att utföra sådana kontroller.

En av svårigheterna när målen sattes var att bedöma ett rimligt antal utförda kontroller inom varje mål. Sverige saknar ett nationellt anläggningsregister som visar vilka anläggningar som har olika typer av verksamheter. Informationen om hur de berörda anläggningarna är fördelade mellan olika myndigheter i landet är också bristfällig. För att ändå kunna få en mätbar måluppfyllelse valde Livsmedelsverket att ange två alternativ; antingen skulle ”alla” anläggningar kontrolleras eller så skulle ett visst angivet antal anläggningar kontrolleras, sammanlagt på nationell nivå. För de mål med ett angivet antal anläggningar föreslog Livsmedelsverket också en fördelning av kontroller mellan olika myndigheter. De största myndigheterna skulle i flera fall, på egen hand, ha kunnat utföra tillräckligt med kontroller för att fylla den nationella målsättningen, men vid kontroll av operativa mål är det angeläget att så många myndigheter som möjligt utför dessa spritt över landet.



## 4. Förväntad effekt av operativa mål

De operativa målen för livsmedelskontrollen utgörs av ett antal specificerade kontroller som ska utföras, inom områden som i NKP pekats ut som särskilt angelägna att förbättra säkerheten eller redligheten inom. För att kontrollen ska ha effekt och vara verkningsfull ska avvikelser, eller företagares bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen, noteras och hanteras av myndigheterna så att bristen avhjälpas. Att mäta eller kvantifiera hur mycket livsmedelskontrollen bidrar till att nå effektmålen inom NKPs fokusområden är svårt. Dels för att effektmålen i flera fall inte är kvantitativt mätbara, men också för att det är svårt att skilja ut eventuella effekter av kontrollen från andra faktorer såsom företagares kunskap, konsumenters hantering av livsmedel i hemmen eller andra myndigheters insatser som riktas mot samma fokusområde. Dock kommer resultaten från kontrollerna av de operativa målen att kunna tjäna som en indikator på hur livsmedelskontrollen bidrar till NKPs effektmål.

Via de operativa målen riktas en del av livsmedelskontrollens resurser mot ett antal särskilt angelägna områden, att kontrollen i det avseendet är riskbaserad, och att samma kontroller utförs på ett likartat sätt i hela landet under en viss period – kontrollens likvärdighet ökar.

## 5. De operativa målen för livsmedelskontrollen 2017-2019

I tabell 2 presenteras de 17 operativa mål som togs fram för målperioden 2017-2019. Ursprungligen sattes en kortare giltighetstid för vissa av målen, exempelvis för mål 4 som angavs gälla till och med år 2018, men detta visade sig vara svårt att kommunicera med kontrollmyndigheterna. Livsmedelsverket förlängde giltighetstiden till och med 2019 för samtliga mål, så att alla myndigheter kunde få bidra med resultat från alla sina planerade och utförda målkontroller.

Tabell 2. Livsmedelskontrollens operativa mål 2017-2019

Målrubrik	Målformulering	Fokusområde
1. Tillräckliga säkerhetsbarriärer	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m <sup>3</sup> /dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.	Dricksvatten
2. Faroanalys kemiska risker	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m <sup>3</sup> /dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).	Dricksvatten
3. Hygienrutiner vid reparationer	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar (> 1000 m <sup>3</sup> /dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.	Dricksvatten
4. Listeria i fiskprodukter	Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla fiskanläggningar godkända enligt (EG) nr 853/2004 med produktion av kallrökt och gravad fisk. Detta för att bedöma företagarnas åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av Listeria monocytogenes så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005.	Mikrobiologiska risker
5. Ehec i malet kött	Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 500 restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött (exempelvis hamburgare och råbiff) hanterar faran Ehec så att faran elimineras eller risken att orsaka sjukdom reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar rätterna råa till medium rare ska särskilt beaktas.	Mikrobiologiska risker

Målrubrik	Målformulering	Fokusområde
6. Norovirus och personalhygien	Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterat faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.	Mikrobiologiska risker
7. Tungmetaller och mykotoxiner i spannmål	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla kvarnar (spannmål och ris). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (ris) och ochratoxin A i ingående råvaror understiger gällande gränsvärden.	Kemiska risker
8. Mykotoxin i russin och pistaschmandlar	Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 30 anläggningar i tidigare handelsled (huvudkontor, grossister, importörer) från vilka det släpps ut russin och/eller pistaschmandlar på marknaden. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden.	Kemiska risker
9. Tungmetaller och mykotoxiner i barnmat	Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar/låter legotillverka spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (vällingpulver, grötpulver samt färdigberedd välling och gröt). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (risbaserade produkter) och mykotoxiner understiger gällande gränsvärden för dessa livsmedel.	Kemiska risker
10. Kvicksilver och miljögifter i kosttillskott	Senast den 31 december 2018 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor och importörer) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott på marknaden. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kvicksilver samt dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden.	Kemiska risker
11. Distribution av Östersjölox	Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjölox. För minst 25 partier ska varornas flöde följas framåt i livsmedelskedjan till detaljhandelsledet.	Kemiska risker
12. Mykotoxin vid spannmålstorkning	Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagen vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.	Kemiska risker

Målrubrik	Målformulering	Fokusområde
13. Uppgifter om ingredienser	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (minst fyra produkter per anläggning granskas).	Information i livsmedelskedjan
14. Uppgifter om allergener	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/ mäklare/ huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.	Information i livsmedelskedjan
15. Uppgifter om ursprung, ägg	Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 detaljhandelsanläggningar (butiker) av livsmedelsinformation med påstående om svenska ägg. Detta för att verifiera äggens ursprung och flöde i livsmedelskedjan.	Information i livsmedelskedjan
16. Uppgifter om ursprung, kött	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 300 anläggningar i tidigare handelsled (importörer, grossister, mäklare, styckning) av livsmedelsinformation med påstående om svenskt nötkött-, lamm- eller kycklingkött. Detta för att verifiera köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan.	Information i livsmedelskedjan
17. Uppgifter om ekologiskt	Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 50 anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött), som följd av offentlig upphandling. Detta för att verifiera uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion.	Information i livsmedelskedjan

## 6. Implementering och kommunikation

Efter att målen var beslutade av Livsmedelsverkets ledningsgrupp kommunicerades de till de berörda myndigheterna. Kommunikationen skedde huvudsakligen via ett myndighetsgemensamt intranät för livsmedelskontrollen som Livsmedelsverket har, Livstecknet, i slutet av 2016. Kommunikationen skedde också på de länsmöten som anordnas av länsstyrelser för kommunala kontrollmyndigheter inom ett län samt via Livsmedelsverkets nyhetsbrev till kontrollmyndigheterna.

Tiden från det att målen togs fram och beslutades under hösten 2016 tills dess de skulle börja gälla vid årsskiftet 2017 var mycket kort. I den ordinarie planeringscykeln tar det betydligt längre tid för myndigheterna att anpassa sin verksamhet för att börja göra en ny typ av kontroller som exempelvis målkontroller. Med detta som bakgrund hade Livsmedelsverket en förståelse om att kontroll enligt de nya operativa målen inte skulle kunna genomföras som planerat under första året (2017). Vissa av målen krävde dessutom mer förberedelser hos myndigheterna än andra och Livsmedelsverket förväntade sig en gradvis anpassning till de nya målen och att kontrollerna inte skulle komma igång i full utsträckning förrän under 2018.

Vägledande material om hur målkontrollerna skulle utföras togs fram och publicerades i ett arbetsrum på Livstecknet, där också frågor från myndigheterna om kontrollerna hanterades.

Ett kontrollprojekt om mål 5, Blodiga burgare<sup>1</sup>, genomfördes 2018 med 34 medverkande myndigheter. Den typen av kontrollprojekt samordnas av Livsmedelsverket och då utförs kontroller av samma typ av verksamheter i många myndigheter och med samma instruktioner om hur kontrollen ska utföras. Projektet medverkade till att många kontroller blev utförda och på ett likartat sätt, med tydliga bedömningsnivåer av vad som skulle betraktas som avvikelser och inte.

---

<sup>1</sup> Projektrapport Blodiga burgare [länk](#)

# 7. Resultat

## 7.1 Antal kontroller och avvikelser

Rapportering av resultaten av målkontrollerna gjordes under första året (2017 års kontroller) via en enkät. Från och med 2018 rapporterades resultaten via den så kallade myndighetsrapporteringen genom särskilda rapporteringspunkter. I samtliga års rapportering ingick uppgifter om kontroller resulterat i avvikelser och vilka åtgärder myndigheten vidtagit för att företagen skulle rätta till bristerna.

I nedanstående tabell (Tabell 3) presenteras resultat av kontroll mot operativa mål för perioden 2017-2019:<sup>2</sup>

Tabell 3. Antal kontrollerade anläggningar (planerad kontroll), antal avvikelser och andel kontrollerade anläggningar med avvikelse per mål. Rapporterat av berörda myndigheter för perioden 2017-2019. \*För mål 11 gäller antal utförda kontroller, antal kontroller med avvikelse och andel kontroller med avvikelse.

Mål	Antal kontrollerade anläggningar	Antal kontrollerade anläggningar med avvikelse	Andel kontrollerade anläggningar med avvikelse (procent)
1. Tillräckliga säkerhetsbarriärer	386	39	10
2. Faroanalys kemiska risker	326	60	18
3. Hygienrutiner vid reparationer	336	80	24
4. Listeria i fiskprodukter	110	35	32
5. Ehec i malet kött	2 474	398	16
6. Norovirus och personalhygien	22 732	1 449	6
7. Tungmetaller och mykotoxiner i spannmål	42	12	29
8. Mykotoxin i russin och pistaschmandlar	79	17	22
9. Tungmetaller och mykotoxiner i barnmat	10	0	0
10. Kvicksilver och miljögifter i kosttillskott	56	9	16
11. Distribution av Östersjölax	10*	1	10*

<sup>2</sup> Justerad data efter publicering av Livsmedelsverkets rapport Sveriges livsmedelskontroll 2019, L2020 nr 20.

<b>Mål</b>	<b>Antal kontrollerade anläggningar</b>	<b>Antal kontrollerade anläggningar med avvikelser</b>	<b>Andel kontrollerade anläggningar med avvikelser (procent)</b>
12. Mykotoxin vid spannmålstorkning	282	3	1
13. Uppgifter om ingredienser	1 744	599	34
14. Uppgifter om allergener	758	59	8
15. Uppgifter om ursprung, ägg	946	47	5
16. Uppgifter om ursprung, kött	291	19	7
17. Uppgifter om ekologiskt	107	2	2
<i>Totalt</i>	<i>30 789</i>	<i>2 681</i>	<i>9</i>

## 7.2 Måluppfyllelse

För de framtagna målen angavs antingen att ett visst antal anläggningar som skulle kontrolleras sammanlagt av alla myndigheter, eller att alla berörda anläggningar skulle kontrolleras för att uppnå måluppfyllelse.

För att veta om de berörda anläggningarna har kontrollerats behövs kunskap om hur många berörda anläggningar det finns. Dessa uppgifter saknas eftersom det saknas ett nationellt anläggningsregister i Sverige med specifika uppgifter om anläggningars verksamhet. Alla myndigheter ombads därför i rapporteringen att ange hur många, av målet berörda anläggningar, de hade kontrollansvar för.

Antalet berörda anläggningar som rapporterades varierade en del mellan de olika åren. Den siffra för antal berörda anläggningar som anges i Tabell 4 är tagen från de uppgifter som lämnades för antingen år 2018 eller 2019. I några fall angavs antalet kontrollerade anläggningar vara högre än antal berörda anläggningar, vilket får förmodas innebära att vissa anläggningar har fått samma kontroll flera gånger under målperioden (Tabell 4). För vissa mål utfördes långt fler kontroller än målsättningen. Det kan bero på att målsättningen var för lågt satt i förhållande till antal anläggningar i landet, något som hade kunnat justeras om Livsmedelsverket haft tillräckligt med information om antalet berörda anläggningar inledningsvis.

Tabell 4. Antal kontrollerade anläggningar, målsättning och antal anläggningar som berördes av respektive mål. \* För mål 11 anges antal kontroller.

Mål	Målsättning, anläggningar som skulle kontrolleras	Antal kontrollerade anläggningar	Antal berörda anläggningar
1.	Tillräckliga säkerhetsbarriärer	386	371
2.	Faroanalys kemiska risker	326	377
3.	Hygienrutiner vid reparationer	336	394
4.	Listeria i fiskprodukter	110	96
5.	Ehec i malet kött	2 474	3 672
6.	Norovirus och personalhygien	22 732	26 610
7.	Tungmetaller och mykotoxiner i spannmål	42	54
8.	Mykotoxin i russin och pistaschmandlar	79	86
9.	Tungmetaller och mykotoxiner i barnmat	10	8
10.	Kvicksilver och miljögifter i kosttillskott	56	69
11.	Distribution av Östersjölax	10*	10
12.	Mykotoxin vid spannmålstorkning	282	3 883
13.	Uppgifter om ingredienser	1 744	3 491
14.	Uppgifter om allergener	758	679
15.	Uppgifter om ursprung, ägg	946	2 780
16.	Uppgifter om ursprung, kött	291	509
17.	Uppgifter om ekologiskt	107	188

Måluppfyllelsen beskrivs som antal kontrollerade anläggningar i förhållande till målsättningen. För mål som har nått eller överskridit målsättningen anges måluppfyllelsen som 100 procent.



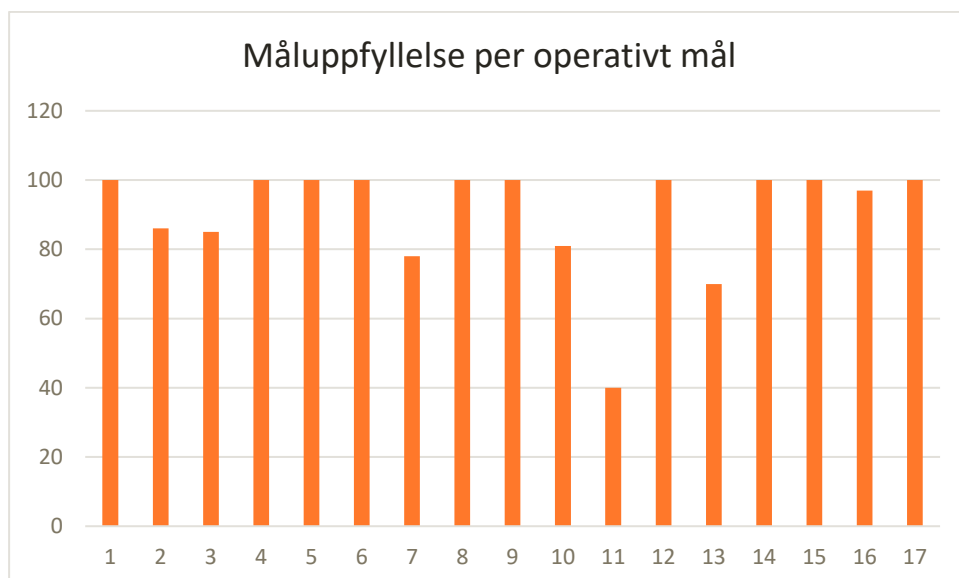


Diagram 1. Diagrammet visar måluppfyllelse rörande antal kontrollerade anläggningar i förhållande till målsättningen, uttryckt i procent för de respektive målen. För mål 11 avses antal kontroller i förhållande till målsättningen.

För tio av de 17 målen uppfylldes målsättningen till 100 procent. Ytterligare fyra av målen nådde 80 procent eller högre måluppfyllelse.<sup>3</sup>

Mål 11 om distribution av Östersjölax samt mål 13 om uppgifter om ingredienser innebar relativt tidskrävande och komplicerade kontroller, vilket kan ha medverkat till deras förhållandevis låga måluppfyllelse (40 procent respektive 70 procent). Mål 11 gällde bara godkända anläggningar. Kontroller rapporterade av kontrollmyndigheter som inte har några godkända anläggningar har tagits bort från sammanställningen.

<sup>3</sup> Justerad data efter publicering av Livsmedelsverkets rapport Sveriges livsmedelskontroll 2019, L2020 nr 20.

# 8. Analys och slutsatser

## 8.1 Analys av resultat per fokusområde

Sammanlagt kontrollerades 30 789 anläggningar utifrån något av de operativa målen under 2017-2019. I genomsnitt påträffades avvikelser vid 9 procent av de kontrollerade anläggningarna. För fem av målen påträffades avvikelser vid fler än var femte kontroll. Alla mål är framtagna för att de representerar livsmedel där specifika, allvarliga faror kan förekomma. Därför är det anmärkningsvärt att vissa mål hade en relativt hög andel kontrollerade anläggningar med avvikelse.

### 8.1.1 Fokusområde dricksvatten

Att utföra kontroller av dricksvattenanläggningar kräver kunskap inom dricksvattenlagstiftningen, som delvis är unik jämfört med resten av livsmedelskontrollen. Dricksvattenområdet omfattades av målen 1, 2 och 3. För mål 1, om säkerhetsbarriärer, uppnåddes målsättningen för hur många anläggningar som skulle kontrolleras; samtliga berörda anläggningar kontrollerades. Dock kontrollerades 86 procent av anläggningarna med avseende på mål 2, om faroanalys för kemiska risker. Detta skulle möjligen kunna bero på att kemiska risker fortfarande är ett område som upplevs svårt att kontrollera och där kunskapen inom kontrollen behöver utvecklas. Mål 3, om hygienrutiner vid läcklagning, kontrollerades vid 85 procent av de berörda anläggningarna.

Mål 1, om säkerhetsbarriärer och mål 2, om faroanalys för kemiska risker hade avvikelser vid 10 respektive 18 procent av de kontrollerade anläggningarna. Det är något högre än genomsnittet för samtliga operativa mål, som var 9 procent. För hygienrutiner vid läcklagning vid distributionsanläggningar för dricksvatten (mål 3) påvisades avvikelse vid 24 procent av anläggningarna. Förorening av dricksvatten kan lätt ske om det saknas ändamålsenliga rutiner vid läcklagning och annat reparationsarbete. Sådana händelser ger, förutom att eventuellt orsaka sjukdom hos konsumenterna, störningar i distributionen av dricksvatten och kan medföra olägenhet genom kokningsrekommendationer eller att konsumenter måste hämta sitt dricksvatten i nödvattentankar. Att det skulle påträffas relativt mycket brister inom hygienrutiner vid läcklagning var inte helt oväntat, med tanke på att många av de händelser med kokningsrekommendationer som rapporteras årligen har tidigare konstaterats bero på problem vid läcklagning och reparationsarbete.

### 8.1.2 Fokusområde mikrobiologiska risker

Måluppfyllelsen för mål 4 om listeria i fiskprodukter, mål 5 om ehec i malet kött och mål 6 om norovirus och personalhygien var fullständig, antalet kontrollerade anläggningar nådde upp till och översteg den angivna målsättningen.

Mål 4, om listeria vid fiskprodukter, hade en hög andel kontrollerade anläggningar med avvikelse, 32 procent. Avvikelsefrekvensen är högre än den andel företagare som inte hade tillräckliga rutiner för att provta och hantera positiva listeriaprov (13 procent) som noterades i projektet *Provtagning av Listeria*

*monocytogenes* på utrustning i lokaler där ätfärdiga livsmedel produceras<sup>4</sup>, som genomfördes 2016. I projektet detekterades listeria i 28 procent av fiskanläggningarna som ingick i studien, och i 14 procent av charkanläggningarna. Det är en svaghet att resultaten inte verkar ha förbättrats sedan år 2016 när projektet genomfördes.

Mål 5 om ehc i malet kött som handlade om företagens hantering av faran ehc när rätter av malet kött serverades utan att vara genomstekt (råa till medium rare). Många myndigheter deltog i det nationella kontrollprojekt om detta mål som Livsmedelsverket genomförde 2018. 16 procent avvikelser noterades, vilket är något över genomsnittet för målen totalt. För mål 5 togs ett mycket tydligt stödmaterial för bedömningar fram, som visade vad Livsmedelsverket anser är en godtagbar hantering av denna råvara när den inte genomsteks. Förhoppningsvis bidrog detta till att myndigheterna kände stöd för att göra sina bedömningar och hade sinsemellan likvärdiga bedömningar.

Norovirus och personalhygien (mål 6) var det mål där flest anläggningar kontrollerades, 22 732 stycken. Det handlade om att bedöma företagarnas förebyggande rutiner för att motverka att norovirus förs över från personal till livsmedel. Andelen avvikelser blev 6 procent. Kanske hade fler avvikelser påtalats om bedömningsstödet för detta mål varit tydligare.

### 8.1.3 Fokusområde kemiska risker

Kemiska risker är ett område som genom åren har kontrollerats i låg omfattning, i förhållande till exempelvis mikrobiologiska risker, och där utfallet av de operativa målen visar att det är befogat med ökat fokus. Kemiska faror ger sällan hälsoskador på kort sikt och kan därför vara svåra att i enskilda fall härleda som orsak när skada har uppstått. Det är inte desto mindre viktigt att säkerställa att nivån av kemiska faror i livsmedel hålls under lagstiftningens gränser, för att motverka skadliga hälsoeffekter på sikt. Målen 7-12 gällde kemiska risker. För målen 8, 9 och 12 nåddes målsättningen rörande antal kontrollerade anläggningar.

För mål 7 om tungmetaller och mykotoxiner i spannmål påvisades avvikelser vid 29 procent av de kontrollerade anläggningarna. Det är ett av de tre mål under 2017-2019 där störst andel avvikelser påtalades. Det visar på ett behov av att fortsätta utveckla kontrollen inom kemiska risker och att företagarnas efterlevnad inom målets omfattning inte är god.

Mål 8 innefattade kontroll av företagares rutiner för att förebygga alltför höga halter av tungmetaller och mykotoxin i två livsmedel där det är känt att dessa faror kan förekomma i hög halt, russin och pistaschmandlar. Andelen avvikelser var 22 procent, alltså ganska hög jämfört med målen i allmänhet vars genomsnitt var 9 procent. Utfallet motiverar fortsatt fokus på kemiska risker i kontrollen, eftersom efterlevnaden var relativt dålig.

Mycket positivt var att inga avvikelser påträffades under hela målperioden 2017-2019 hos tillverkare av barnmat rörande tungmetaller och mykotoxiner (mål 9). Barnmat är en produktgrupp där det finns

---

<sup>4</sup> Livsmedelsverket, Rapport 30 2017. Fäger U., Johansson A. och Kaipe C. Provtagning av *Listeria monocytogenes* på utrustning i lokaler där ätfärdiga livsmedel produceras

många och högt ställda krav i lagstiftningen. Det är glädjande att kunskapsnivån och lagefterlevnaden hos dessa företagare generellt är hög.

Mål 10, om hur företagare hanterar farorna kvicksilver och miljögifter (specifikt dioxiner och PCB), i kosttillskott hade en andel kontrollerade anläggningar med avvikelse på 16 procent. Liksom för flera av de andra målen inom fokusområde kemiska risker bör utfallet motivera fortsatt utveckling av kontrollen på området.

Distribution av Östersjölax (mål 11) får enbart göras inom ramen för ett undantag från de EU-gemensamma gränsvärdena, som innebär att Sverige måste ha koll på att denna fisk inte förs ut till andra länder inom EU. Kontrollen gick ut på att spåra partier av lax, från landning till detaljhandelsledet. Kontrollen var omfattande och tidskrävande, vilket medförde att enbart 10 partier blev spårade på detta vis, jämfört med målsättningens 25. För ett av partierna påtalades bristande spårbarhet längs dess handelskedja, vilket motsvarar 10 procent avvikelse. För att Sverige ska få behålla sitt undantag behöver det kunna visas att denna fisk bara säljs inom landet.

Länsstyrelserna ansvarade för att kontrollera mål 12, om spannmålsproducenters rutiner för att förhindra mykotoxinbildning när spannmål torkas. Andelen anläggningar med avvikelse blev 1 procent. Eftersom spannmål är ett baslivsmedel och hanteringen inom primärproduktionen i hög grad påverkar förekomsten av mykotoxiner i spannmålen och deras förädlingsprodukter, så kommer målet att fortsätta gälla även under perioden 2020-2022. Länsstyrelserna nådde målsättningen rörande antal kontrollerade anläggningar (250), men då detta motsvarar en knapp femtondel av de anläggningar som bedömdes berörda så motiverar även det en förlängning av detta mål. Under 2020-2022 kommer även anläggningar som lagrar, dvs inte enbart de som torkar, spannmål att omfattas av målet.

Noterbart är den höga andelen anläggningar med avvikelser för mål 2 (inom fokusområde dricksvatten, men som rörde kemiska risker), 7, 8 och 10, som alla hade en andel kontrollerade anläggningar med avvikelse på 16 procent eller mer. Målen som rör kemiska risker har överlag högre andel avvikelser än exempelvis de som rör mikrobiologiska risker, med undantag för mål 4, om listeria. Orsakerna till högre andel avvikelser inom området kan vara flera olika. Dels kan det vara så att kontroller av kemiska risker upplevs svårare att utföra. Dels verkar kemiska risker vara ett område som behöver mer kontroll eftersom företagarnas efterlevnad är sämre.

#### **8.1.4 Fokusområde information i livsmedelskedjan**

Att konsumenter får rätt information om livsmedlen är ett övergripande krav i livsmedelslagstiftningen tillsammans med att maten och dricksvattnet ska vara säkra. Målen 13-17 omfattade olika aspekter av information i livsmedelskedjan. Inom ramen för mål 13, om verifiering av att produkters märkning stämde överens med innehållet, kontrollerades 70 procent av anläggningarna som enligt målsättningen skulle ha kontrollerats (2 500). Anledningen till att kontrollerna inte nådde målsättningen fullt ut är troligen att dessa kontroller var omfattande, komplicerade och tidskrävande. Målen 14, 15 och 17 nådde målsättningen till 100 procent, medan mål 16 nådde 97 procent.

Det mål där avvikelse konstaterades på störst andel av kontrollerade anläggningar, 34 procent, var mål 13 om att verifiera att produkters märkning stämde överens med innehållet. Som målet är formulerat framgår inte orsaken till att märkning och innehållet inte stämde överens. Det skulle kunna bero exempelvis på misstag, medvetet fusk eller okunskap om hur allergener ska deklarerars i ingrediensförteckningen. Resultatet är inte tillfredsställande och har medfört att detta mål finns med

även under 2020-2022, för att fortsätta denna typ av kontroller och vidta åtgärder när avvikelser påträffas.

Att 8 procent av de kontrollerade anläggningarna för mål 14, om korrekt märkning av allergenerna mjölk och hasselnöt i bageri- och chokladvaror, resulterade i avvikelse är oroande, då detta skulle kunna innebära en direkt och allvarlig fara för allergiker. Resultatet liknar utfallet av en nordisk undersökning av företags allergenhantering under hösten 2015<sup>5</sup>, då 10 procent av de undersökta företagen hade brister i sin deklaration av allergener i ingrediensförteckningen.

Målen 15 och 16 handlade om att verifiera påståenden om svenskt ursprung på ägg (mål 15) respektive kött (mål 16). Svenskt ursprung upplevs av många konsumenter vara ett mervärde som man är beredd att betala extra för. Därför finns också en inbyggd risk för fusk i syfte att tjäna pengar, genom att felaktigt ange svenskt ursprung. Vad gäller kontrollerna av ägg, som utfördes vid detaljhandelsbutiker, påtalades avvikelse hos 5 procent av anläggningarna. Eftersom svenska ägg är salmonellafria, vilket inte garanteras i många andra EU-länder, kan konsumenter riskera att bli sjuka och inte bara vilseledda om de luras att tro att äggen de köper är svenska. Påstående om svenskt ursprung på kött kontrollerades vid anläggningar i tidigare led i handelskedjan, som importörer, grossister och styckningsanläggningar. Andelen anläggningar med avvikelse rapporterades till 7 procent. Att fusk med ursprungsangivelser förekommer är känt och det är viktigt att livsmedelskontrollen fortsätter arbeta för att motverka detta.

Ekologiska livsmedel efterfrågas i allt högre omfattning, inte minst via offentlig upphandling. Mål 17 handlade om att kontrollera anläggningar som levererade ekologisk frukt, grönsaker och kött som följd av offentlig upphandling, för att verifiera att livsmedlen kommer från ekologisk produktion. Vid 2 procent av anläggningarna påtalades avvikelser. Kontroll av ekologisk produktion utförs huvudsakligen av kontrollorgan, men verifierande av påståenden om ekologiskt kan i viss mån utföras av kontrollmyndigheter. Kontrollerna av mål 17 utfördes av kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.

Sinsemellan liknande resultat sågs för målen 15, 16 och 17 som alla handlade om att verifiera påståenden om produkters mervärden, det vill säga svenskt ursprung eller ekologiska produktionsformer för ägg, kött och offentlig upphandling. Storleksordningen av andelen avvikelser för dessa mål, som låg mellan 2 procent och 7 procent, överensstämmer med Livsmedelsverkets tidigare uppskattning av livsmedelsbedrägeriers procentuella omfattning i Sverige<sup>6</sup> – dvs minst 3-5 procent.

---

<sup>5</sup> Nordiska ministerrådet (2016). Undeclared allergens in food – Food control, analyses and risk assessment.

<sup>6</sup> Livsmedelsverket, L 2020 nr 2. Liljenstolpe C. och Bachmann Weiss M. Livsmedelsfuskets omfattning och karaktär

## 8.2 Slutsatser

Vad gäller hur målkontrollerna har bidragit till att uppfylla effektmålen inom NKPs fokusområden är det som tidigare nämnts svårt att kvantifiera. Det kan konstateras att sammanlagt cirka 2 700 avvikelser har noterats vid kontroller inom NKPs fokusområden. Resultat från kontrollerna av de operativa målen är i nuläget den bästa indikatorn som finns att tillgå avseende hur livsmedelskontrollen bidrar till att uppnå de övergripande målen i NKP om säker mat och säkert dricksvatten samt att konsumenter inte ska vilseledas. I NKP anges att utöver att utföra målkontrollerna, ingår i uppdraget att följa upp att påvisade avvikelser blir åtgärdade, liksom vid all livsmedelskontroll. Det utgör en stor del av den avsedda effekten med livsmedelskontroll – att hitta befintliga avvikelser och följa att de blir åtgärdade. Dock går det inte i nuläget att på nationell nivå följa varje enskild avvikelse och se om den är åtgärdad, av rapporteringstekniska skäl.

När kontroll sker i hela landet av gemensamma områden som utgör de största riskerna och befintliga avvikelser hittas och avhjälps så är livsmedelskontrollen riskbaserad, likvärdig och verkningsfull och bidrar på så vis till att konsumenter har säker mat och får korrekt information om livsmedel. Så har varit fallet i fråga om kontrollerna av de operativa målen för livsmedelskontrollen 2017-2019 och det är glädjande att konstatera att myndigheterna tillsammans har åstadkommit detta.

## 9. Fortsatt arbete

Livsmedelsverket avser att fortsätta arbetet med operativa mål som en del i att uppnå målen i NKP. Den första målperioden med operativa mål har varit en lärandeprocess både för Livsmedelsverket och för de myndigheter som arbetat med kontroll enligt målen. Inför framtida målperioder kommer Livsmedelsverket att sträva efter att ha information om målen tillgänglig i god tid för att myndigheter på ett bättre sätt ska hinna ta hänsyn till målen i sin verksamhet. Användandet av nationella projekt som stöd för genomförande av målen har visat sig uppskattat och effektivt, så sådana projekt kommer även fortsättningsvis att drivas. Arbetssättet med operativa mål kommer att vara föremål för utvärdering, för att ge ett maximalt bidrag till de övergripande målen för livsmedelskedjan med säker mat och dricksvatten samt att konsumenterna inte blir lurade och vilseledda.

För målperioden 2020-2022 återkommer mål där en hög andel avvikelser konstaterades under den första målperioden (2017-2019) i samma eller något modifierad form. Exempel på mål som gäller 2020-2022:

- Listeria i fiskprodukter och charkuteriprodukter, där anläggningarnas åtgärder för att nå lagstiftade kriterier ska granskas
- Uppgifter om allergener, där fokus nu läggs på att restauranger och caféer ska kunna ge korrekt information om allergener i sina maträtter
- Uppgifter om ingredienser, där det ska verifieras att produkters innehåll överensstämmer med det som står på ingrediensförteckningen.

Även det mål som gällde primärproduktionen under 2017-2019 återkommer under 2020-2022, men nu med tillägget att även anläggningar som lagrar spannmål ska kontrolleras med avseende på hur väl företag arbetar med att vidta åtgärder som förebygger bildande av mögelgift i spannmålen. Målet återkommer eftersom antalet berörda anläggningar visade sig vara mycket större än målsättningen för 2017-2019 års kontroller. Hur hantering och lagring av spannmål sköts hos primärproducenterna är den viktigaste faktorn som påverkar förekomst av mögelgifter i baslivsmedel som mjöl, bröd och pasta.

Stödmaterial samlas på Kontrollwiki istället för i ett arbetsrum på Livstecknet, där det var krångligt att nå och svårt att överblicka. Stödmaterialen för de respektive målen görs sinsemellan mer likformigt och med fokus på praktisk användbarhet vid kontroller, exempelvis genom att ge stöd vid bedömning av om avvikelse föreligger eller inte. Detta underlättar förhoppningsvis genomförande av kontroller och bedömningar.

Målen för 2020-2022 finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#)

# 10. Referenser

Livsmedelsverket. Andersson, U., Flink, C., Johansson, A., Lindblad, M. & Selin, D. (2019) L 2019 nr 01: Blodiga burgare – kontroll av malet kött till icke genomstekta hamburgare. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

Nordiska ministerrådet (2016). Undeclared allergens in food – Food control, analyses and risk assessment.

Livsmedelsverket. Fäger U., Johansson A. och Kaipe C. (2017). Provtagning av *Listeria monocytogenes* på utrustning i lokaler där ätfärdiga livsmedel produceras. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

Livsmedelsverket. Liljenstolpe, C. och Bachmann Weiss, M. (2020) Livsmedelsfuskets omfattning och karaktär. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.





