

Provtagning och analys i offentlig kontroll

Stödande instruktion för livsmedelskontrollen

På den här sidan hittar du övergripande fakta om provtagning som kontrollmetod och de regler som styr området.

Om lagstiftningen

Den grundläggande lagstiftningen som styr provtagning av livsmedel består av EU:s förordningar. Här nedan kan du läsa mer om den viktigaste lagstiftningen. På alla sidor om provtagning finns den lagstiftning som är relevant samlad i spalten till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna. Den lagstiftning som styr området är framför allt:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd
- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel

Kommissionens vägledningar

- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002

Vad är provtagning?

Provtagning och analys kan användas i flera syften. Till exempel kan det ge ett bra stöd till revision och inspektion i den offentliga kontrollen, eller vara den kontrollmetod som är bäst lämpad för att kontrollera om ett krav i lagstiftningen uppfylls eller inte.

För att att provtagning som kontrollmetod ska vara meningsfull så ska den vara planerad och genomtänkt. Om provtagningen inte utförs på rätt sätt kan resultatet bli opålitligt och går då inte att använda som grund för myndighetsåtgärder och beslut. För att förhindra felaktiga resultat är det viktigt att ta rätt antal prov och rätt provstorlek, märka proverna korrekt samt hantera och förvara proverna på rätt sätt. Se artikel 11 i förordning (EG) nr 882/2004 samt 15 och 16 § LIVSFS (2005:21).

Ett livsmedel som luktar eller smakar illa, eller är synligt förorenat kan bedömas som otjänligt utan laboratorieanalys. I sådana fall tillför oftast inte provtagning och analys någonting till beslutsunderlaget.

Mer om provtagning och analys

Området provtagning i kontrollwiki beskriver praktiskt och teoretiskt hur provtagning i livsmedelskontrollen ska gå till. Texterna har tagits fram för att vara så heltäckande som möjligt när det gäller alla sorters livsmedelsprovtagning. Det finns beskrivet både provtagning för analys av mikrobiologiska och kemiska ämnen samt provtagning för kontroll av redlighet.

Syftet med texterna är att ge kontrollmyndigheter vägledning om provtagning som kontrollmetod, så att den offentliga kontrollen av livsmedel uppfyller kraven i lagstiftningen och används på ett meningsfullt sätt. Vi inom livsmedelskontrollen kan på så sätt bidra till att säkerställa redlig hantering och säkra livsmedel.

Krav på den provtagning och analys som utförs i offentlig kontroll finns bland annat för att säkerställa rättssäkerheten, eftersom resultatet från sådan provtagning kan komma att utgöra grund för myndighetsåtgärder och beslut.

Provtagning i offentlig kontroll ska utföras av den behöriga kontrollmyndigheten. Den personal som utför provtagningen måste vara väl insatt i den aktuella lagstiftningen. Personalen bör även ha god kännedom om mikrobiologiska och kemiska förhållanden för olika livsmedel

Det är alltid den behöriga kontrollmyndigheten som har ansvar för bedömningen av analysresultat från

prover i offentlig kontroll. Myndigheten kan ta hjälp av experter på till exempel Livsmedelsverket eller laboratorier för bedömningen.

Livsmedelsverkets provtagningsprogram

Livsmedelsverket ansvarar för vissa provtagningsprogram, de så kallade särskilda kontrollprogrammen. Syftet med dem är att skydda konsumenterna från onödigt höga halter av olika ämnen i maten och att kontrollera att lagstiftningen följs. I de olika programmen kontrolleras både ämnen med fastställda gränsvärden och otillåtna ämnen. Kontrollen är till stor del riskbaserad utifrån de livsmedel som har störst risk att innehålla otillåtna halter av dessa ämnen. För denna kontroll är alltså inte anläggningarna i fokus, utan livsmedlen i sig.

Varje kontrollprogram finns beskrivet i Sveriges nationella kontrollplan (NKP).

Samlad information om Livsmedelsverkets provtagningsprogram

Senast uppdaterad 9 april 2018 Ansvarig grupp LK_Team Styrning