

# Vattenförsörjning

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

Vatten som används i mat och till dryck ska vara av dricksvattenkvalitet. Här får du veta vilka regler som gäller för kontroll av vattenförsörjning och is samt när det kan vara tillräckligt med annat vatten än dricksvatten. Om annat vatten än dricksvatten används får det inte kontaminera livsmedlen.

## Krav på livsmedelsföretag och vatten

Det finns krav på att livsmedelsföretag ska ha tillgång till vatten. Det finns också krav på kvaliteten på vattnet inom olika användningsområden. Kraven finns i förordning (EG) nr 852/2004 och är följande:

- Kvalitetskrav definieras för dricksvatten, rent havsvatten och rent vatten. Se artikel 2. Dricksvatten ska uppfylla kraven i SLVFS 2001:30. EU:s dricksvattendirektiv 98/83/EG är infört i SLVFS 2001:30.
- Regler för vatten i olika typer av livsmedelslokaler. Se kapitel I-III i bilaga II.
- Krav på vattenförsörjning i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel. Se kapitel VII i bilaga II.

Utöver det finns också särskilda krav på vattenkvalitet inom vissa områden på animalieanläggningar i förordning (EG) nr 853/2004.

Definition av dricksvatten finns i 1 § i SLVFS 2001:30.

## Krav på vattenkvalitet

Livsmedelsföretag ska använda vatten av dricksvattenkvalitet när det är nödvändigt för att livsmedlen inte ska riskera att kontamineras. Se kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. I vissa fall kan annat vatten än dricksvatten användas. I några fall anges däremot uttalade krav på att det vatten som används måste vara av dricksvattenkvalitet. Se kapitel I-III i bilaga II till samma förordning.

Det finns möjlighet att använda annat vatten än dricksvatten i ett livsmedelsföretag. Se 1 § i SLVFS 2001:30. Om annat vatten används måste en bedömning av hälsofaror göras av företagaren i det enskilda fallet för att se till att vattnets kvalitet är sådan att det inte innebär risk för att livsmedel förorenas eller kontamineras och på det sättet blir skadliga för hälsan eller otjänliga.

Rent vatten eller rent havsvatten får inte innehålla mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftigt havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Se artikel 2 i förordning (EG) nr 852/2004.

Gränsvärdena i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 för koliforma bakterier, E.coli, intestinala enterokocker och Clostridium perfringens gäller inte för annat vatten än dricksvatten. Däremot kan dessa användas som jämförelse för att bedöma om vattnet har en tillfredsställande mikrobiologisk kvalitet. Kemiska parametrar påverkar i de flesta fall livsmedlen i mindre utsträckning än mikroorganismer och kan därför undantas för analys för denna typ av vatten.

Det innebär att vatten för sköljning av livsmedel, personlig hygien, rengöring av arbetsytor och golv, framställning av ånga och liknande inte alltid behöver vara av dricksvattenkvalitet. Det kan då exempelvis räcka med ett vatten som är av tillfredsställande mikrobiologisk kvalitet. Detta kan också eventuellt tillämpas i fråga om vatten för att skölja potatis och morötter vid anläggningar för tvättning och packning av sådana livsmedel. Det vatten som användas till hela fiskeriprodukter, levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor behöver heller inte vara dricksvatten. Se kapitel VII, punkt 1a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se även de generella kraven om att livsmedel ska skyddas mot kontaminering i kapitel IX punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Om verksamheten använder sig av dricksvatten som tillhandahålls av en dricksvattenproducent som uppfyller kraven i SLVFS 2001:30 behöver verksamheten inte ha ett eget fastställt program för regelbundna undersökningar.

Dricksvattnet i ett livsmedelsproducerande företag ska uppfylla kvalitetskraven i föreskrifterna i den punkt inom företaget där dricksvattnet används. Se 8.4 § SLVFS 2001:30. Det betyder att livsmedelsföretagaren kan behöva undersöka dricksvattenkvaliteten, då främst ur mikrobiologisk synpunkt. Detta för att kontrollera att rengöringsrutinerna för tappkranar, kransilar, slangar, vattenkylare, dryckesautomater, syrupmaskiner och liknande är tillräckliga och fungerar. Även kranar i avdelningskök eller på andra ställen där dricksvatten hämtas ska hållas rena.

Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning omfattas den hanteringen av SLVFS 2001:30. Det innebär att dricksvattenanläggningen ska registreras, att det ska finnas ett undersökningsprogram som fastställts av den behöriga kontrollmyndigheten och att övriga krav i SLVFS 2001:30 är uppfyllda.

När ska lagstiftningen om dricksvatten tillämpas?

## Återanvänt vatten

När det gäller återanvänt vatten gäller principen om att vatten av dricksvattenkvalitet ska användas. Annat vatten får användas om den behöriga myndigheten är övertygad om att vattenkvaliteten inte kan påverka det färdiga livsmedlets lämplighet. Se punkt 3, kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Det är i linje med vad som sägs i punkt 1 a, kapitel VII i bilaga II i samma förordning och möjligheten att använda annat vatten än dricksvatten i vissa fall i EU:s dricksvattendirektiv 98/83/EG och i SLVFS 2001:30.

## Krav på vattenkvantitet

Livsmedelsföretag ska ha tillräcklig försörjning av dricksvatten eller annat vatten. I några fall anges krav på "varmt och kallt rinnande vatten" eller liknande formulering, till exempel när det gäller handtvätt och rengöring. Se kapitel I-III i bilaga II till förordning 852/2004. Någon definition av sådant vatten finns inte. Även i de fallen bör dricksvattenkvalitet vara utgångspunkt, åtminstone vad gäller de mikrobiologiska parametrarna. Det motiveras av att vattnets användning vanligen är av hygienisk betydelse för livsmedlen, särskilt då det är fråga om hantering av oförpackade livsmedel.

### Tips på kontroll

- Får verksamheten dricksvatten från en anläggning som är registrerad och kontrollerad?
- Om annat vatten än dricksvatten används i verksamheten, kan företagaren motivera varför dricksvattenkvalitet inte är nödvändig och visa att livsmedlen inte riskerar att kontamineras? Vid bedömning av vilket vatten som kan användas i en livsmedelsanläggning bör myndigheten ha dricksvattenkvalitet som utgångspunkt, särskilt vad gäller de mikrobiologiska parametrarna.
- Har företaget rutiner för att förhindra att dricksvattnet förorenas vid tappstället?
- Om företaget använder dricksvatten i dunk, är den tillverkad av lämpligt material? Hur ofta omsätts dricksvattnet? Hur rengör man dunk och eventuell tappkran?
- Rengörs eller byts kransilar och vattenslangar regelbundet?
- Om verksamheten har egen vattenförsörjning, tar företagaren egna vattenprover vid relevanta provtagningspunkter och med föreskriven frekvens, parametrar och analysmetoder? Finns analysrapporter?

## Vad gäller för is?

Is som ska användas i drycker eller i direkt kontakt med livsmedel ska tillverkas av dricksvatten. Isen ska förvaras och hanteras så att den inte blir kontaminerad av till exempel skopor och andra föremål i ismaskinen, av påsar och behållare om den förvaras i frysen eller av en ho om den förvaras i en sådan. Se kapitel VII, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Ismaskinen inklusive slangar ska rengöras regelbundet och effektivt.

Is som ska användas för att kyla hela fiskeriprodukter ska tillverkas av rent vatten eller vatten av dricksvattenkvalitet. Definition av rent vatten finns i förordning (EG) nr 852/2004.

Vid provtagning och analys av is kan man inte använda kvalitetskraven i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 eftersom gränsvärdena gäller för dricksvatten i kranen och inte dricksvatten som har processats till is i en ismaskin. Däremot kan kvalitetskraven för i synnerhet de fekala indikatororganismerna, koliforma bakterier och odlingsbara mikroorganismer användas som jämförelse.

Syftet med provtagning av is är att kontrollera den hygieniska kvaliteten på isen och därmed att rengöringsrutinerna är tillfredsställande, inte att vattnet som isen görs av är av en viss kvalitet. Ett stort totalantal mikroorganismer eller förekomst av koliforma bakterier tyder på att isen är förorenad. Om isen innehåller fekala indikatorbakterier, exempelvis E.coli, intestinala enterokocker eller Clostridium perfringens, ska den inte användas. Det finns inga krav i lagstiftningen på att företagaren rutinmässigt ska ta prov på isen men livsmedelsföretagaren kan verifiera att rengöringen av ismaskinen är ändamålsenlig genom att utföra mikrobiologisk analys av isen.

### **Tips på kontroll**

- Hur rengörs ismaskin och skopa för att ta isen med?
- Om företaget förvarar is i frysen, är isen lämpligt förpackad?
- Tips på rengöringskontroll av ismaskin: ta ett rent papper och torka inuti, exempelvis i taket, på ismaskinen.
- Kontrollerar livsmedelsföretagaren att rengöringsrutinerna är ändamålsenliga genom mikrobiologiska analyser?

Senast uppdaterad 24 maj 2019 Ansvarig grupp LK\_Team Livsmedelshygien