Metoder och tekniker för att utföra offentlig livsmedelskontroll

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Nedan får du veta hur du kan välja kontrollmetod för din kontroll. Metoderna utgår från förordning (EU) 2017/625. Du finner också en kort beskrivning av några kontrollmetoder som tas upp i förordningen.

Metoder och tekniker i lagstiftningen

Offentlig livsmedelskontroll ska utföras med hjälp av lämpliga metoder och tekniker. Detta regleras i artikel 14 i förordning (EU) 2017/625.

Några exempel på kontrollmetoder och tekniker som nämns i artikel 14:

- Granska företagens egna kontroller och kontrollernas resultat
- Granska dokument
- Inspektera lokaler och utrustning samt kontroll av hygien
- Inspektera spårbarhet, märkning och förpackningsmaterial
- Bedöm hygienförhållanden eller rutiner baserade på HACCP-principer
- Fråga företagaren och personalen
- Verifiera företagens mätningar
- Provtagning och analys
- Revision

Beroende på typ av verksamhet och vad det är som ska kontrolleras kan olika metoder och tekniker vara lämpliga för att du ska kunna bedöma om företaget följer livsmedelslagstiftningen.

Det krävs inte mer dokumenterade rutiner och journalföring än vad som är nödvändigt för att styrningen av farorna i verksamheten ska fungera effektivt. Det viktigaste är att företagaren kan berätta och visa på plats att verksamheten och processerna fungerar på ett tillfredsställande sätt.

HACCP och flexibilitet

Oavsett vilken metod eller teknik du använder så bygger kontrollen på att du samlar ihop iakttagelser som sedan ligger till grund för din helhetsbedömning. Du kan läsa mer om iakttagelser i texten på sidan om Kontrollprocessen.

Kontrollprocessen

Nedan beskriver vi några av de metoder och tekniker som listas i artikel 14 i förordning (EU) 2017/625 för offentlig kontroll.

Det kan finnas andra metoder än de som beskrivs som du behöver använda för att kontrollera om ett företag följer lagstiftningen.

Granska företagens egna kontroller

Ibland kan det finnas ett värde i att granska företagets egna interna kontroller och deras resultat. Det kan omfatta granskning av dokument, om det finns sådana. En viktig del är att säkerställa att lagstadgade rutiner och instruktioner (även kallat dokumenterade förfaranden) finns på plats, till exempel HACCP eller spårbarhetssystem och att företaget följer dem för att uppnå lagstiftningens krav.

Ett livsmedelsföretags system för egenkontroll kan också innehålla andra former av kontroller, till exempel:

- Rutiner för introduktion eller utbildning av nyanställd personal. I vissa fall kan det vara lämpligt att du bedömer om rutinerna är rimliga i förhållande till de krav som finns i lagstiftningen. Hur följer företaget upp att rutinerna följs?
- Egna gränsvärden. Finns lagstadgade gränsvärden för de gränsvärden som företaget eventuellt använder i sin verksamhet? Är de egna gränsvärdena satta så att lagstiftningen följs?
- Drift- och skötselinstruktioner. Företaget behöver se till att förebygga och undvika brister i underhållet av lokaler och utrustning innan det uppstår allvarliga risker som kan äventyra livsmedelssäkerheten.
- Hantering av insatsvaror (till exempel råvaror och material i kontakt med livsmedel). Dessa ska hanteras så det sker utan risk för livsmedelssäkerheten. Exempel kan vara tydliga rutiner vid inköp av förpackningsmaterial, dvs. att företaget säkerställer att det är lämpliga för sitt ändamål.
- Livsmedelsinformation och märkning. Företaget behöver ha rutiner och instruktioner för att säkerställa att livsmedelsinformation överensstämmer med lagstiftningens krav. Till exempel att det som anges på en restaurangs meny stämmer överens med det som faktiskt serveras (till exempel ursprung på kött).
- Rutiner för återkallelser och tillbakadraganden. Livsmedel kan behöva återkallas om något fel på dem upptäcks. Företaget bör ha rutiner för hur sådana återkallanden ska gå till.
- Åtgärder vid sjukdom. Hur agerar företaget om någon i personalen blir sjuk? Vilka regler finns internt för hur arbetstagarna ska meddela sjukdom?

Inspektera lokaler och utrustning samt kontroll av hygien

När du gör en inspektion är syftet att du på plats ska kunna bekräfta att vissa krav i lagstiftningen är uppfyllda. Du granskar att företaget uppfyller de delar av regelverket som du har valt ut att kontrollera mot, eller uttryckt på annat sätt – du verifierar efterlevnad av livsmedelslagstiftningen.

Ofta består en inspektion av att visuellt granska omständigheter, till exempel lokaler, märkning eller en process. Det handlar då alltid om att du gör en bedömning av vad som pågår just för tillfället och det ger en ögonblicksbild av det som granskas.

Sådan verifierande kontroll kan du också använda för att få ett underlag så att du vid en revision kan bedöma hur ändamålsenliga rutiner och arbetssätt är. En inspektion kan alltså vara en del av en revision, där syftet är att granska hur verksamheten fungerar över tid. En inspektion kan övergå i en diskussion om rutiner och tänkta arbetssätt. Det är några skäl till att revision och inspektion många gånger flyter samman.

Kontrollmetoden inspektion genomförs i de flesta fall utan föranmälan.

Exempel på kontrollfrågor en inspektör kan ställa sig vid en inspektion: (observera att detta inte är frågor som ska ställas till företagaren utan frågor som inspektören kanske vill hitta svar på vid kontrolltillfället)

- Förekommer skadedjur eller spår av skadedjur i anläggningen?
- Förvaras livsmedel vid lämpliga temperaturer? Hur länge förvaras livsmedlet vid en viss temperatur och vad finns det för regler att kontrollera mot?
- Är rengöringen av ytor och utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel tillräcklig?
- Med tanke på livsmedelsbedrägeri: Är det något som verkar avvikande i lokalerna, till exempel råvaror som inte hör hemma i verksamheten eller utrustning som finns utan ändamål?
- Finns tillräckliga arbetsutrymmen och utrustning för att kunna hantera livsmedel på ett hygieniskt sätt? Finns risk för korsande flöden som kan äventyra livsmedelssäkerheten?

Inspektion av spårbarhet och märkning

Vid inspektion av spårbarhet och märkning är verifiering av företagets olika uppgifter en bra metod att använda.

Spårbarhet

Kontroll av information och märkning

Bedöma hygienförhållanden eller rutiner baserade på HACCP-principer

En metod för att kontrollera hur lagstiftningen efterlevs är att bedöma de olika förfaranden som grundar sig på HACCP-principerna som företaget har infört. Detta regleras i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.

HACCP är ett standardiserat arbetssätt som används för att systematiskt kartlägga och hanterar olika faror i en livsmedelsverksamhet.

När man tillämpar och kontrollerar HACCP-baserade förfaranden är det viktigt att vara flexibel där det är lämpligt och möjligt med hänsyn till verksamhetens storlek och art. HACCP går ut på att identifiera och värdera, och därefter reducera de faror som kan förknippas med produktionen av det aktuella livsmedlet till en acceptabel nivå.

HACCP och flexibilitet

Fråga företagaren och personalen

För att kontrollera om lagstiftningen efterlevs behöver du ställa frågor till livsmedelsföretagaren eller till personalen och bedöma deras svar.

Läs mer här:

Samtalsmetodik och samtalstekniker

Samtala i kontrollprocessen

Verifiera företagens mätningar

Många livsmedelsföretag genomför egna mätningar. Det kan handla om temperaturmätningar, pH-mätningar, uppvägning av ingredienser, hålltider i pasteurer, koktider med mera. Till exempel behöver tillsatt mängd konserveringsmedel mätas eftersom för liten mängd kan innebära att det blir verkningslöst och för stor mängd kan innebära en otillåten hög halt av ämnet.

Att verifiera dessa mätningar kan vara ett bra sätt att kontrollera att företaget följer vissa specifika delar av lagstiftningen.

Tänk på att genomföra din verifiering på ett sådant sätt att resultaten blir användbara för dig. Ska du till exempel verifiera en temperaturmätning är det viktigt att du har rätt utrustning (termometer) och att den är kalibrerad på rätt sätt. Mätningen måste också ske på samma sätt som företaget utför mätningen.

Vissa mätningar kan du verifiera genom provtagning, analys, diagnostik och tester. Då gäller det bland annat att uttaget av prover sker på ett representativt sätt.

Det kan också finnas tillfällen då du kan verifiera företagets mätningar genom att jämföra företagets rutiner för hur en mätning ska utföras med hur den verkligen utförs.

Att utföra temperaturmätningar

Webbkurs om temperaturmätning, utbildningsportalen (inloggning krävs)

På sidan om olika syften med provtagning och analys finns ett stycke som handlar om verifiering av företagens egen kontroll

Verifiering av företagens egen kontroll

Provtagning och analys

Provtagning och analys är en metod du kan använda i flera syften. Metoden kan användas för att verifiera att gränsvärden i lagstiftningen följs eller för att visa på brister i livsmedelshanteringen. Metoden kan även användas för att verifiera den provtagning företagen själva gör för att kontrollera att de följer gällande lagstiftning. Det kan också finnas skäl att använda metoden när det finns misstanke om att ett livsmedel inte är säkert eller om du misstänker fusk.

Ett analysresultat från ett prov visar på förekomst eller frånvaro av ett ämne samt eventuellt även halten av ämnet.

För att få en meningsfull och kostnadseffektiv provtagning, är det viktigt att du noga tänker igenom provtagningens syfte och genomförande i förväg. Provtagning och analys inom offentlig kontroll måste utföras på ett rättssäkert sätt eftersom analysresultatet kan ligga till grund för myndighetsåtgärder. Det innebär att det inte får råda något tvivel om att ett prov tagits ut på korrekt sätt, att provets identitet är korrekt samt att provet hanterats och analyserats korrekt. Erbjud alltid att ta ut ett referensprov till företagaren.

Om provtagningen inte utförs på rätt sätt riskerar du att få opålitliga resultat. I värsta fall kan det leda till felaktiga myndighetsåtgärder. 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.

Provtagning och analys i offentlig kontroll

Revision

Revision finns definierat i förordning (EU) 2017/625. Där beskrivs en revision som ”en systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om verksamheter och dessa verksamheters resultat överensstämmer med planerade arrangemang och om dessa arrangemang tillämpas på ett verkningsfullt sätt och är lämpliga för att nå målen”. Se artikel 3.30 i förordningen.

Ordet systematisk syftar till en planenlig, ordnad undersökning. Det betyder att en revision ska planeras och följa en tydlig struktur där inspektören strävar mot att få en helhetsbild av hur verksamheten arbetar för att uppnå lagstiftningens krav.

Planerade arrangemang syftar till de rutiner och fysiska förutsättningar verksamheten har. Med det avses verksamhetens system för egenkontroll eller dokumenterade system. Revisionsplanen bör utgå från valda områden i företagets system där riskerna för osäkra livsmedel och/eller oredlighet är störst.

Under en revision granskar inspektören helheten, samt utför stickprov för att verifiera att systemet säkerställer att verksamheten följer lagstiftningen. För att kunna avgöra om ett system tillämpas och har avsedd effekt kan det vara relevant att göra flera stickprov. Exempel på stickprov kan vara att verifiera spårbarhet genom att undersöka dokument kopplade till inköp och försäljning. Ett annat exempel kan vara att intervjua en anställd för att verifiera hur denne utför sina arbetsuppgifter kopplat till företagets rutiner.

Föranmälan

Revisioner är vanligtvis föranmälda för att kunna ge både inspektören och företagaren rätt förutsättningar. Företagaren får möjlighet att se till att nyckelpersoner finns på plats, till exempel en ansvarig chef inom ett visst sakområde med rätt kompetens, behörighet och ansvar. En annan del är att relevant dokumentation finns tillgänglig. Det är bra om företaget i stora drag känner till revisionens syfte och mål, medan vissa detaljer kan efterfrågas på plats. Det kan handla om specifika stickprov som planeras eller utvalda frågor som kommer att ställas.

Inför revisionen

Som följer av definitionen så är en revision en systematisk undersökning, vilket förutsätter en tydlig revisionsplan. Genomförandet av en revision kräver därmed en del förberedelser. Det kan vara att inspektören behöver sätta sig in i relevant och specifik lagstiftning utifrån vad som ska kontrolleras. För att uppfylla syftet med revisionen är det viktigt att inspektören skaffar sig kännedom om verksamheten så att denne kan planera en ändamålsenlig och riskbaserad revision. Detta kan bland annat göras genom att ta reda på:

- Fakta om verksamheten, till exempel vilken hantering företaget har, omsättning, vilka resultat finns från tidigare kontroller?
- Vilka produkter framställs samt vilka processer pågår på anläggningen? Vid kontroll av produkt bör man välja utifrån risk snarare än ett slumpmässigt stickprov.
- Vilka dokument, rutiner och särskilda personalfunktioner som behöver finnas på plats?
- När behöver en revision genomföras för att uppfylla syftet på bästa sätt? Har verksamheten olika hantering beroende på säsong? Sker produktion av en produkt en speciell dag i veckan eller kanske en speciell tid på dagen?

Utföra revision

En revision består ofta av två delar. En del där inspektören går igenom rutiner och dokumentation samt en del där inspektören verifierar att rutiner och dokumentation överensstämmer med verkligheten.

Revisionens resultat grundar sig på hur företagets system och rutiner uppfyller ställda lagkrav.

Händelser där ett företag gör avsteg från sina egna rutiner behöver inte automatiskt betyda ett avsteg från lagstiftningen.

Vid en revision fokuserar inspektören på att utforska om det förekommer systematiska fel. I praktiken innebär det att till exempel kontrollera det totala varuflödet för en utvald produkt, eller kanske en tillverkningsprocess, under en längre period. Att undersöka processer under längre tidsperioder ger goda möjligheter att identifiera systematiska brister.

Vid en kortare inspektion får inspektören ofta en ögonblicksbild i stället för en systematisk bild. Skillnaden kan vara upptäckten av ett enstaka avvikande analysresultat. Om det avvikande analysresultatet följts upp och åtgärdats av företaget, till exempel med uppföljande godkända provtagningsresultat, kan det visa på fungerade rutiner för att identifiera och hantera avvikelser.

Hittas däremot enstaka avvikelser som kan innebära en hälsorisk och verksamheten inte vidtagit åtgärder, så behöver kontrollmyndigheten agera.

Exempel på kontrollfrågor en inspektör kan ställa sig vid en revision:

- Vilka betydande faror kopplade till sin verksamhet har företagaren identifierat?
- Hur ser företagets planerade åtgärder ut för att förebygga enstaka och återkommande avvikelser?
- Är de planerade åtgärderna tillräckliga för att uppfylla lagstiftningens krav?

Exempel på områden som kan kontrolleras vid en revision:

- System för spårbarhet. Hur arbetar företagaren för att uppfylla lagstiftningens krav på spårbarhet? Vilka möjligheter finns till exempel för att spåra ett livsmedel eller ett livsmedelsproducerande djur?
  Spårbarhet

- System för HACCP. Hur ser företagets faroanalys ut? Är rutiner tillräckliga för att övervaka kritiska faror och fungerar tillhörande korrigerande åtgärder som tänkt?
  HACCP

- Verifiera företagets olika system genom att:
  - Granska analysresultat.
  - Kontrollera om märkning på utvald produkt stämmer överens med ingående ingredienser enligt receptur
  - Utföra stickprov över olika produkters ursprung, till exempel genom kontroll av dokument

- En del av revisionen kan utföras genom att kontrollera företagets återkommande avvikelser från andra externa och interna revisioner. På det sättet få man en överblick över om livsmedelsföretagarens rutiner säkerställer att relevanta krav i livsmedelslagstiftningen efterlevs. Det ger en möjlighet att fokusera närmare på systemet där eventuella återkommande avvikelser finns.

Rutiner och dokumentation

Inspektören kan undersöka livsmedelsföretagarens planerade åtgärder (förfaranden, rutiner) för valt område genom att ställa frågor. Det finns olika tekniker för intervjuer och samtal, till exempel är det ofta lämpligt att formulera öppna frågor. Mer information finns här:

Samtala i kontrollprocessen

Samtalsmetodik och samtalstekniker

Dokumentation är något inspektören har möjlighet att granska för att kontrollera att företaget följer lagstiftningen. Dock är kontroll av dokumentation bara en kontrollmetod bland andra för att följa upp att livsmedelsföretagaren uppfyller lagstiftningen. Kontroll av dokumentation kan med fördel kompletteras av andra inspektionsmetoder. Det är viktigt att säkerställa att den efterfrågade dokumentationen är ett krav enligt lagstiftningen och inte frivillig.

För att läsa mer kring dokumentationskrav så finns mer information här:

HACCP

Verifierande kontroll

En verifierande kontroll i verksamheten utförs för att avgöra om:

- planerade åtgärder följs,
- om planerade åtgärder är effektiva, det vill säga om företagets resultatet samtidigt är det avsedda,
- specificerade krav uppfylls, det vill säga att det uppnådda resultatet säkerställer lagefterlevnad.

Vid verifiering av rutiner är det viktigt att intervjua rätt person, till exempel den person som utför den arbetsuppgift/rutin som är under granskning. Fråga gärna flera personer om behov uppstår.

Om inspektören fokuserar på att utföra ett stickprov för att verifiera att en rutin fungerar, bör stickprovet återspegla det mest prioriterade riskområdet. Om en restaurang i sin meny särskilt framhåller att de endast använder svenska råvaror så bör verifieringen inkludera att endast svenska råvaror faktiskt har använts. Det kan göras genom att granska relevanta dokument, genomföra stickprovsmässiga mängdbalansberäkningar och kontrollera receptur.

Läs mer om hur man kan välja ut stickprov och hur man kan utföra den kontrollen effektivt:
Spårbarhet

Exempel på vilken slags frågor som kan besvaras vid en revision:

- Vilka betydande faror har företaget identifierat i sin verksamhet/process?
- Vilka är företagets planerade åtgärder (rutiner)?
- Varför har företagaren valt dessa åtgärder?
- Hur utförs det praktiska arbetet?
- Utförs det praktiska arbetet så som livsmedelsföretagaren har planerat?
- Ger det praktiska arbetet det resultat som livsmedelsföretagaren har planerat?
- Är de planerade åtgärderna förenliga med lagkraven?
- Sker det praktiska arbetet på ett sätt som är förenligt med lagkraven?
- Är resultatet av det praktiska arbetet förenligt med lagkraven?

Exempel på kontrollfrågor en inspektör kan ställa sig vid en revision:

- Hur gör företagaren för att uppfylla krav på spårbarhet? Vilka möjligheter finns till exempel för att spåra ett livsmedel eller ett livsmedelsproducerande djur?
- Hur gör företagaren för att säkerställa att märkningen av allergena ingredienser på ett färdigförpackat livsmedel är korrekt?
- Hur säkerställer företaget att ett specifikt gränsvärde i lagstiftningen inte överskrids?

Senast uppdaterad 17 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LLK