

Kontrollmetoder för att utföra offentlig livsmedelskontroll

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

Här finner du en kort översikt över vanliga kontrollmetoder som anges i lagstiftningen. Metoderna som beskrivs är revision, inspektion, provtagning och analys samt kartläggning. I den dagliga kontrollen går dock olika kontrollmetoder ibland in i varandra.

Kontrollmetoder i lagstiftningen

Offentlig livsmedelskontroll ska i allmänhet utföras med lämpliga kontrollmetoder. Se artikel 10 i förordning (EG) nr 882/2004. Några exempel på kontrollmetoder som anges är revision, inspektion, provtagning och analys samt kartläggning. Flera av kontrollmetoderna är definierade i artikel 2 i samma förordning.

Revision

Syftet med revision är att utvärdera livsmedelsföretagarens planerade åtgärder. En revision ska ge svar på om livsmedelsföretagets planerade åtgärder och övriga förutsättningar i kombination med det praktiska genomförandet av dessa åtgärder resulterar i att företaget följer kraven i livsmedelslagstiftningen. För en fullständig definition av revision, se artikel 2.6 i förordning (EG) nr 882/2004.

Revisioner görs vanligen föranmälda.

Exempel på vilken slags frågor som kan besvaras av 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?
- Vad blir resultatet av det praktiska arbetet?
- 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:

- Vilka nedkylningsrutiner har företaget?
- Hur gör företagaren för att uppfylla krav på spårbarhet? Vilka möjligheter finns till exempel för att spåra ett livsmedel eller ett livsmedelsproducerande djur?
- Hur kontrollerar företaget att de råvaror och halvfabrikat som köps in är säkra?
- Hur säkerställer företagaren att de förpackningar och andra kärl som används i kontakt med livsmedel är gjorda av livsmedelsgodkända material?
- Hur säkerställer företagaren att de produkter och metoder för rengöring som används är lämpliga för livsmedelsändamål?
- Hur säkerställer företaget att ett specifikt gränsvärde i lagstiftningen inte överskrids?

Inspektion

Syftet med inspektion är att på plats söka bekräftelse på (verifiera) att krav i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda. För en fullständig definition av inspektion, se artikel 2.7 i förordning (EG) nr 882/2004.

Sådan verifierande kontroll används också för att få sakligt underlag till att vid revision bedöma ändamålsenlighet hos rutiner och arbetssätt. En kontroll med syfte till att klargöra hur det är just nu, det vill säga en verifierande kontroll, kan utifrån vad som framkommer under inspektionen övergå i en diskussion

runt rutiner och tänkta arbetssätt. Det är några skäl till att revision och inspektion många gånger flyter samman.

Kontrollmetoden inspektion genomförs i flesta fall utan förannmälan, men kan också göras förannmäld.

Vid en inspektion tittar, mäter och luktar man i huvudsak, frågor ställer man i andra hand.

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

- Är personalens arbetskläder rena?
- Förekommer skadedjur eller spår av skadedjur i anläggningen?
- Vilken temperatur har ett visst livsmedel när det kylförvaras?
- Är företagarens rengöring för ett visst ändamål tillräckligt, är det rent?
- Finns det dokumentation över all läkemedelsanvändning, följer företaget karenstiden för mjölk från djur som är under behandling?

Provtagning och analys

Provtagning och analys inom offentlig livsmedelskontroll är en metod som kan användas i flera syften. Metoden kan bland annat användas för att verifiera att de gränsvärden som finns i lagstiftningen följs eller för att visa på brister i livsmedelshanteringen. Metoden kan till exempel användas för att verifiera företagets egen kontroll för att kontrollera att företagen följer gällande lagstiftning. Det kan också finnas skäl att använda metoden när det finns misstanke om att ett livsmedel inte är säkert eller om det finns misstanke om fusk.

Metoden kan användas enskilt för kontroll av ett särskilt objekt eller i form av projekt, då många analysresultat vägs samman för att ge en allmän bild av hur lagstiftningen följs.

Ett analysresultat från ett prov visar på förekomst eller inte förekomst av ett ämne samt eventuellt även halten av ett ämne. Resultatet jämförs mot gällande lagstiftning för att se om provet uppfyller lagstiftningens krav eller inte.

För att få en så meningsfull och kostnadseffektiv provtagning som möjligt, är det viktigt att du noga tänker igenom provtagningen i förväg. Provtagning och analys inom offentlig kontroll ska utföras på ett rättssäkert sätt eftersom analysresultatet kan ligga till grund för myndighetsbeslut och rättsliga åtgärder. Detta 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 hanteras och analyserats korrekt.

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.

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.

Sidor om provtagning och analys i offentlig kontroll beskriver praktiskt och teoretiskt hur provtagning i livsmedelskontrollen ska gå till. Texterna har tagits fram för att vara så heltäckande som möjligt avseende alla sorters livsmedelsprovtagning. Både provtagning för analys av mikrobiologiska och kemiska ämnen samt provtagning för kontroll av redlighet finns beskrivet.

Syftet med texterna är att ge kontrollmyndigheter vägledning inom kontrollmetodik och provtagning, 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.

Texterna ger också kontrollmyndigheterna tips om var och när provtagning av livsmedel i offentlig kontroll kan vara aktuell. Det finns även en översikt över biologiska och kemiska faror som kan förekomma i livsmedel.

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

Provtagning och analys i offentlig kontroll

Kartläggning

Kartläggning är en metod där stickprov görs inom ett visst område och under en viss tid, för insamling av specifika uppgifter. Stickprov kan vara uttag av prover som sänds till laboratorium för analys. Stickprov kan också innebära kontroll inom ett avgränsat område exempelvis märkning eller spårbarhet. För en fullständig definition av kartläggning, se artikel 2.8 i förordning (EG) nr 882/2004.

Exempel på syfte med en kartläggning:

- Hur vanligt det är med förekomst av listeria i en viss typ av mat?
- Hur väl hålls kylkedjan i transporter av livsmedel?
- Hur väl uppfyller en viss bransch kravet på att vissa allergena ingredienser ska framgå av märkningen?
- Hur vanligt är det med bekämpningsmedelsrester i olika vegetabiliska livsmedel, till exempel frukt och grönsaker?

Senast uppdaterad 9 januari 2018 Ansvarig grupp LK_Team Uppföljning