

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 företagets 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 företagets 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.

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

Kontrollmetoderna

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 företagets 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. Oftast är det svårt för myndigheten att ha synpunkter på interna rutiner och instruktioner eftersom de sällan är reglerade i lagstiftning. Däremot kan det vara så att frånvaron av dem skulle kunna påverka livsmedelssäkerheten. De kan också innehålla saker som är direkt felaktiga.

Exempel på företagets egna kontroller:

- Rutiner för introduktion eller utbildning av nyanställd personal. I vissa fall kan det vara lämpligt att du bedömer om dessa är rimliga i förhållande till de krav som finns i lagstiftningen. Hur följer företaget upp att rutinerna följs?

- Egna gränsvärden - Finns lagstadgade gränsvärden för samma sak? Är de egna gränsvärdena i så fall satta så att lagstiftningen följs? Ett företag kan välja att ställa högre krav än lagstiftningen gör, men den offentliga kontrollen ska bedöma om lagstiftningens gränsvärden efterlevs.
- Drift- och skötselinstruktioner. Det är svårt för en kontrollmyndighet att ha synpunkter på ett företags skötsel- och underhållsrutiner, men det kan finnas ett kontrollvärde i att granska att de faktiskt finns.
- Hantering av insatsmaterial. Företag hanterar till exempel råvaror och förpackningsmaterial (insatsmaterial).

Vilka rutiner finns när förpackningsmaterial köps hem. Hur säkerställer företaget att de är lämpliga för sitt ändamål.

Råvarors kvalitet och tillgänglighet kan variera över tid. Det kan finnas tillfällen när det är lämpligt att kontrollera hur företaget hanterar detta. Fokus för kontrollen bör då vara hur företaget hanterar eventuella faror som kan uppstå i och med t.ex. säsongsvariationer eller liknande. Det kan också handla om kontroll av redlighet om det är brist på vissa råvaror eller vid större ändringar av priset.

- Märkning. Om företaget märker livsmedel så finns det många regler som måste uppfyllas. Företaget bör ha rutiner och kanske instruktioner för hur deras livsmedel ska märkas för att lagstiftningen ska följas.
- Rutiner för återkallelse. 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 och vilka regler finns internt för att arbetstagarna ska tala om att de är sjuka?

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 förannmälan.

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?
- Finns det dokumentation över all läkemedelsanvändning, följer företaget karenstiden för mjölk från djur som är under behandling?

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 samtals tekniker

Samtala i kontrollprocessen

Verifiera företagets mätningar

Många livsmedelsföretag genomför egna mätningar. Det kan handla om temperaturmätningar, pH-mätningar, uppvägning av ingredienser, hålltider i pasteuriser, 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 företagets egen kontroll

Verifiering av företagets 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 livsmedelshandlingen. 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 verkningfullt sätt och är lämpliga för att nå målen".

När du genomför en revision så ska du alltså utvärdera livsmedelsföretagarens planerade åtgärder, dvs. befintliga rutiner och instruktioner.

Vid en revision jämför du vad företaget planerar att göra i olika situationer (deras rutiner) mot vad de faktiskt gör. Du jämför rutiner och faktiska åtgärder för att avgöra om lagstiftningen följs.

Revisioner görs vanligen föranmälda för att ge företagen möjlighet att se till att rätt personer med kompetens, behörighet och ansvar är närvarande.

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?