Hälsofaror i olika livsmedelskategorier

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

På den här sidan finner du en lista över hälsofarliga kemiska ämnen och mikrobiologiska smittämnen som kan finnas i olika livsmedelskategorier. De listade farorna är inte angivna i någon rangordning. Även andra faror än de som är listade kan vara aktuella.

De listade mikrobiologiska farorna medför i vissa fall inte direkta hälsorisker men livsmedlet kan däremot fungera som smittkälla för vidare spridning. Kryddor kan till exempel vara en källa till spridning av sporbildande bakterier till andra livsmedel, även om konsumtion av kryddorna i sig knappast medför hälsorisker.

Förkortningarna som används för de biologiska farorna i tabellerna nedan.	**Vetenskapligt namn**
B. cereus	Bacillus cereus
C. botulinum	Clostridium botulinum
C. perfringens	Clostridium perfringens
L. monocytogenes	Listeria monocytogenes
S. aureus	Staphylococcus aureus
Stec	Shigatoxinproducerande E. coli
Y. pseudotuberculosis	Yersinia pseudotuberculosis
Y. enterocolitica	Yersinia enterocolitica

Mjölk- och äggprodukter samt honung

Översikt av biologiska och kemiska faror i mjölk- och äggprodukter samt honung

Livsmedelskategori	Biologiska faror	Kemiska faror
Opastöriserad mjölk och produkter av opastöriserad mjölk	Campylobacter L. monocytogenes Salmonella S. aureus Stec	Allergener Biogena aminer Bekämpningsmedel och läkemedelsrester Dioxiner och PCB Mykotoxiner (aflatoxin M1) Stafylokockenterotoxin
Pastöriserad mjölk och produkter av pastöriserad mjölk	L. monocytogenes (i produkter)	Allergener Biogena aminer Bekämpningsmedel och läkemedelsrester Dioxiner och PCB Mykotoxiner (aflatoxin M1)
Mjölkpulver, vasslepulver	B. cereus Salmonella S. aureus	Allergener Läkemedelsrester Dioxiner och PCB PAH
Ägg och äggprodukter	B. cereus Salmonella S. aureus	Allergener Dioxiner och PCB Bekämpningsmedel och läkemedelsrester
Glass	L. monocytogenes Salmonella S. aureus	Allergener
Honung	C. botulinum	Läkemedelsrester Bly

Vegetabiliska produkter

Översikt av biologiska och kemiska faror i olika vegetabiliska produkter.

Livsmedelskategori	Mikrobiologiska faror	Kemiska faror	Kommentarer
Baljväxter	–	Allergener Bekämpningsmedel Mykotoxiner (och- ratoxin A, aflatoxin)	

Livsmedelskategori	Mikrobiologiska faror	Kemiska faror	Kommentarer
Potatis och potatisprodukter	–	Akrylamid Bekämpningsmedel Glykoalkaloider Kadmium	Akrylamid: Upphettad potatis (till exempel friterad potatis)
Frukt, bär och grönsaker	Cryptosporidium Cyclospora Giardia Hepatit A-virus Norovirus Campylobacter Salmonella Shigella Stec	Allergener Bekämpningsmedel Kadmium Bly Mykotoxiner (aflatoxiner, ochratoxin A, patulin) Nitrat	Höga halter nitrat kan uppstå i trädgårdsväxter från växthus. Kadmium kan finnas i höga halter i till exempel morötter. Aflatoxiner framförallt i fikon, ochratoxin A framför allt i druvbaserade produkter. Patulin kan bildas i frukt och bär
Kryddor	B. cereus C. perfringens Salmonella	Allergener Mykotoxiner (aflatoxiner) Bekämpningsmedel Dioxiner och PCB	Mykotoxiner: Torkade örter
Groddar	Salmonella Stec	Se frukt, bär och grönsaker	
Nötter och fröer	Salmonella	Allergener Mykotoxiner (aflatoxiner)	
Spannmål och spannmålspro- dukter	B. cereus	Akrylamid Allergener Bekämpningsmedel Kadmium Bly Oorganisk arsenik (i ris) Mykotoxiner (deoxynivalenol, zearaleon, T2/HT2, ochratoxin A, fumonisiner, aflatoxiner)	T2/HT2 förekommer i havre, fumonisiner i majs och majsprodukter, deoxynivalenol, zearaleon och ochratoxin A i de flesta typer av spannmål, aflatoxiner i ris

Kött, fisk och skaldjur

Översikt av biologiska och kemiska faror i kött och köttprodukter, fisk och fiskprodukter, samt skaldjur inklusive tvåskaliga blötdjur.

Livsmedelskategorier	Biologiska faror	Kemiska faror	Kommentar
Nötkött och nötköttsprodukter	C. botulinum C. perfringens L. monocytogenes Salmonella S. aureus Stec	Läkemedelsrester PAH Dioxiner och PCB	PAH kan bildas i höga halter vid rökning och grillning av kött
Svinkött och svinköttsprodukter	C. botulinum C. perfringens L. monocytogenes Salmonella S. aureus Y. enterocolitica Toxoplasma Trikiner	Läkemedelsrester PAH Dioxiner och PCB	PAH kan bildas i höga halter vid rökning och grillning av kött
Fårkött och getkött samt produkter av dessa	C. botulinum C. perfringens L. monocytogenes Salmonella S. aureus Stec Toxoplasma	Läkemedelsrester PAH Dioxiner och PCB	PAH kan bildas i höga halter vid rökning och grillning av kött
Fjäderfäkött och fjäderfäköttsprodukter	Campylobacter C. botulinum C. perfringens L. monocytogenes Salmonella S. aureus	Läkemedelsrester	
Hästkött och hästköttsprodukter	Trikiner	Läkemedelsrester Kadmium	
Frilevande vilt	Trikiner (vildsvin, björn) Salmonella (vildsvin)	Radioaktiva ämnen Bly	Cesium Blypartiklar från kulan
Hägnat vilt, inklusive ren	Trikiner (vildsvin) Salmonella (vildsvin)	Radioaktiva ämnen (ren) Läkemedelsrester (ren)	Cesium

Livsmedelskategorier	Biologiska faror	Kemiska faror	Kommentar
Udda köttslag (känguru-, orm- och krokodilkött)	Salmonella		
Fisk och fiskprodukter	C. botulinum L. monocytogenes Rundmaskar	Allergener Histamin Ciguateratoxin Vaxestrar (oljefisk och Escolar) Dioxiner och PCB Läkemedelsrester Kvicksilver PAH	
Skaldjur (inklusive tvåskaliga blötdjur) och skaldjursprodukter	Hepatit A-virus Norovirus L. monocytogenes Salmonella Shigella S. aureus Vibrio	Allergener Dioxiner och PCB Histamin Kadmium Bly Oorganisk arsenik Marina biotoxiner/Algtoxiner Läkemedelsrester	

Konditorivaror, kakao, fetter, barnmat och konserver

Översikt av biologiska och kemiska faror i konditori- och konfektyr, kakao, fetter, barnmat och helkonserver.

Livsmedelskategorier	Biologiska faror	Kemiska faror
Bageri- och konditoriprodukter	Hepatit A-virus Norovirus B. cereus S. aureus Salmonella	Allergener Mykotoxiner (se spannmål)
Kakaopulver	Salmonella	Mykotoxiner (ochratoxin A) Kadmium Bly PAH
Konfektyr och chokladprodukter	Salmonella	Allergener Färgämnen PAH
Helkonserver	C. botulinum	Bly Tenn
Fetter och oljor		Allergener Dioxiner och PCB PAH
Barnmat	Cronobacter (modersmjölkersättning)	Allergener Oorganisk arsenik (risbaserade produkter) Kadmium Bly Patulin (produkter av äpple) Mykotoxiner (se spannmål) MOAH (i mineraloljor)

Senast uppdaterad 12 september 2025 Ansvarig grupp ROR_LH