

Hälssofaror 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: Upphetad 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 spannmålsprodukter | 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 |

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 fjäderfäköttprodukter | Campylobacter C. botulinum C. perfringens L. monocytogenes Salmonella S. aureus | Läkemedelsrester | |
| Hästkött och hästköttsprodukter | Trikiner | Läkemedelsrester Kadmium | |
| Frilevande vilt | Trikiner (vildsvin, björn) | Radioaktiva ämnen Bly | Cesium Blypartiklar från kulan |
| Hägnat vilt, inklusive ren | Trikiner (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 biotoxi- ner/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 18 december 2024 Ansvarig grupp ROR_LH