Vattenförsörjning

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

Vatten som används i mat och dryck ska vara dricksvatten. Vatten kan även användas för andra ändamål i ett livsmedelsföretag. Här får du veta vilka regler som gäller för vattenförsörjning och användning av is samt när det krävs dricksvatten och när det kan vara tillräckligt med ett annat vatten.

Krav på livsmedelsföretag och vatten

Det finns krav på att livsmedelsföretag ska ha tillgång till vatten. Det finns också krav på kvaliteten på vattnet inom olika användningsområden. Kraven finns i förordning (EG) nr 852/2004 och är:

- Kvalitetskrav för dricksvatten, rent havsvatten och rent vatten. Se artikel 2.1 g–i. Vatten som omfattas av dricksvattenföreskrifterna LIVSFS 2022:12 ska uppfylla kvalitetskraven i dessa föreskrifter. För vatten som definieras som dricksvatten enligt förordning (EG) nr 852/2004 men inte omfattas av LIVSFS 2022:12 ska minimikraven i dricksvattendirektivet (EU) 2020/2184 uppfyllas.
- Krav på tillgång till vatten i olika typer av livsmedelslokaler. Se kapitel I-III i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.
- Krav på vattenförsörjning i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel. Se kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Utöver det finns särskilda krav på vattenkvalitet inom vissa områden på animalieanläggningar i förordning (EG) nr 853/2004.

Vad är dricksvatten och dricksvattenkvalitet?

Begreppen ”dricksvatten” och ”vatten av dricksvattenkvalitet” används synonymt i hygienlagstiftningen.

I förordning (EG) nr 852/2004 definieras dricksvatten som vatten som uppfyller minimikraven i dricksvattendirektivet (EU) 2020/2184. Dricksvattendirektivet har i Sverige implementerats genom dricksvattenföreskrifterna LIVSFS 2022:12. Dricksvattenföreskrifternas minimikrav är mer långtgående än dricksvattendirektivets minimikrav. När dricksvatten som omfattas av dricksvattenföreskrifterna används och de kvalitetskrav som finns i dessa uppfylls så anses därför minimikraven i dricksvattendirektivet vara uppfyllda.

Dricksvatten definieras i 1 § LIVSFS 2022:12 som vatten som är avsett att, eller rimligen kan förväntas förtäras av människor. När vatten som omfattas av dricksvattenföreskrifterna används, det vill säga att det är avsett att eller kan förväntas förtäras, ska kvalitetskraven i LIVSFS 2022:12 uppfyllas.

När ska lagstiftningen om dricksvatten tillämpas?

Det kan finnas situationer när hygienlagstiftningen kräver dricksvatten eller vatten av dricksvattenkvalitet, utan att det är dricksvatten enligt definitionen i dricksvattenföreskrifterna. Ett exempel är kravet på att skållade svin ska sköljas med vatten av dricksvattenkvalitet, se avsnitt I, kapitel IV, punkt 9 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. I en sådan situation ska minimikraven i dricksvattendirektivet (EU) 2020/2184 uppfyllas.

Krav på vattenkvalitet

I förordning (EG) nr 852/2004 finns det i vissa situationer uttalade krav på att det vatten som används ska vara av dricksvattenkvalitet, se kapitel I-III i bilaga II till samma förordning. Det finns dock ett generellt krav om att livsmedelsföretagare alltid ska använda vatten av dricksvattenkvalitet när det är nödvändigt för att livsmedlen inte ska riskera att kontamineras. Se kapitel VII i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Till vissa produkter får även rent vatten eller rent havsvatten användas, se avsnittet om rent vatten och rent havsvatten längre ner.

För bevattningsvatten inom primärproduktionen finns mer information i vår vägledning.

I några fall anges krav på ”varmt och kallt rinnande vatten” eller liknande formulering, till exempel när det gäller handtvätt och rengöring. Se kapitel I-III i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Om vattnets användning är av hygienisk betydelse för livsmedlen bör dricksvattenkvalitet vara utgångspunkt, till exempel då det är fråga om hantering av oförpackade livsmedel. I många fall kan det dock vara tillräckligt att de mikrobiologiska parametrarna uppfyller kvalitetskraven, till exempel då det enbart handlar om handtvätt.

Dricksvatten

När hygienlagstiftningen, (EG) nr 852/2004 samt (EG) nr 853/2004, kräver dricksvatten ska minimikraven i dricksvattendirektivet (EU) nr 2020/2184 vara uppfyllda, se artikel 2.1 g i (EG) nr 852/2004. I Sverige har detta direktiv införlivats genom dricksvattenföreskrifterna LIVSFS 2022:12, och i de fall vattnet omfattas av dricksvattenföreskrifterna anses dessa motsvara kraven i dricksvattendirektivet.

I de fåtal fall ett vatten inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna, se 1 § LIVSFS 2022:12, men ändå måste uppfylla kraven på dricksvattenkvalitet enligt gemenskapslagstiftningen, exempelvis (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004, ska minimikraven i dricksvattendirektivet (EU) 2020/2184 uppfyllas. Minimikraven finns i artikel 4.1 a-b i direktiv (EU) 2020/2184. Direktivet innehåller dels gränsvärden för vissa utpekade parametrar men även ett generellt krav om att vattnet inte får innehålla mikroorganismer, parasiter och ämnen i sådant antal eller koncentrationer att det utgör en potentiell fara för människors hälsa. Minimikraven omfattar ingen undersökningsfrekvens, det är upp till livsmedelsföretagaren att avgöra hur ofta undersökningar behöver göras för att säkerställa att minimikraven i dricksvattendirektivet uppfylls.

Rent vatten och havsvatten

Rent havsvatten och rent vatten definieras i artikel 2 i förordning (EG) nr 852/2004. Med rent havsvatten menas naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftigt havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Med rent vatten avses rent havsvatten och sötvatten av likartad kvalitet.

Kvalitetskraven i dricksvattendirektivet (EU) 2020/2184 gäller inte för rent vatten. Däremot kan dessa användas som jämförelse för att bedöma om vattnet har en tillfredsställande mikrobiologisk kvalitet.

Rent vatten får användas till hela fiskeriprodukter. Rent havsvatten får användas till levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor. Dessa får rengöras externt med rent vatten. Is som används för att kyla hela fiskeriprodukter får tillverkas från rent vatten. Se kapitel VII, punkt 1 b & 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Läs gärna mer om rent vatten i avsnitt 9.4 i Kommissionens vägledning

Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (Sv)

Vatten som inte är dricksvatten, rent vatten eller rent havsvatten

Vatten för personlig hygien, rengöring av arbetsytor och golv, framställning av ånga och liknande behöver inte alltid vara av dricksvattenkvalitet men det får inte utgöra en risk för kontaminering. Om det finns en risk att vattnet kan kontaminera livsmedel ska vatten av dricksvattenkvalitet användas, se kap VII, punkt 1a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 liksom de generella kraven om att livsmedel ska skyddas mot kontaminering i kapitel IX punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Om vatten som inte är av dricksvattenkvalitet används för exempelvis brandbekämpning, kylning eller liknande ska det ledas i särskilda ledningssystem som ska vara tydligt uppmärkta för att minska risken för förväxling med vatten av dricksvattenkvalitet. Det får inte finnas någon förbindelse mellan dricksvattenledningssystem och andra vattenledningssystem och tillbakaströmning till dricksvattenledningssystem ska inte kunna ske, se kap VII, punkt 2 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Dricksvatten i livsmedelsföretag

Dricksvattnet i ett livsmedelsföretag, det vill säga vattnet som förtärs, ska uppfylla kvalitetskraven i dricksvattenföreskrifterna vid den punkt inom företaget där dricksvattnet används, se 7 § 4 p. LIVSFS

2022:12.

Om livsmedelsföretaget har egen dricksvattenförsörjning omfattas den av LIVSFS 2022:12. Det innebär att dricksvattenanläggningen ska registreras enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:8) om registrering och godkännande, att det ska finnas ett undersökningsprogram som fastställts av kontrollmyndigheten och att övriga krav i LIVSFS 2022:12 ska vara uppfyllda.

När ska lagstiftningen om dricksvatten tillämpas?

Om livsmedelsföretaget använder sig av dricksvatten som tillhandahålls av en dricksvattenproducent som omfattas av kraven i LIVSFS 2022:12 (till exempel kommunalt dricksvatten) behöver livsmedelsföretagaren inte göra en egen anmälan om registrering av dricksvattenanläggning. Det är dock viktigt att komma ihåg att utrustning som kommer i kontakt med dricksvattnet behöver hållas tillräckligt ren för att den inte ska påverka vattnets kvalitet negativt och på så vis riskera att förorena livsmedel. Se punkt 1 f i kapitel II i bilaga II till (EG) nr 852/2004. Livsmedelsföretagaren kan behöva utföra egenkontroll genom exempelvis undersökning av mikrobiologiska parametrar för att säkerställa att rengöringsrutinerna för tappkranar, kransilar, slangar, vattenkylare, dryckesautomater, syrupmaskiner och liknande är tillräckliga och fungerar. Även kranar i avdelningskök eller på andra ställen där dricksvatten hämtas ska hållas rena.

Tips på kontroll av vattenförsörjning på livsmedelsföretag:

- Får livsmedelsföretaget dricksvatten från en anläggning som är registrerad?
- Om livsmedelsföretaget har egen dricksvattenförsörjning, är dricksvattenanläggningen registrerad?
- Har företaget rutiner för att förhindra att dricksvattnet förorenas vid tappstället?
- Rengörs eller byts kransilar och vattenslangar regelbundet?
- Om företaget använder dricksvatten i dunk, är den tillverkad av lämpligt material? Hur ofta omsätts dricksvattnet? Hur rengörs dunkar och eventuella tappkranar?
- Verifieras rengöring av dunkar, exempelvis genom mikrobiologiska analyser?

Återanvänt vatten

Återanvänt vatten som används vid bearbetning eller som ingrediens får inte utgöra någon risk för kontaminering av livsmedel. Det ska hålla dricksvattenkvalitet, om inte den behöriga myndigheten är övertygad om att vattenkvaliteten inte kan påverka det färdiga livsmedlets lämplighet. Se kapitel VII punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Exempel på återanvänt vatten kan vara processvatten från en livsmedelsindustri som renas och används igen.

Vad gäller för is?

Is som kommer i kontakt med livsmedel, eller som kan kontaminera livsmedel, ska, med de undantag som framgår i nästa stycke, tillverkas av dricksvatten. Se kapitel VII, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Isen ska förvaras och hanteras så att den inte blir kontaminerad av till exempel skopor och andra föremål i ismaskinen, av påsar och behållare om den förvaras i frysen eller av en ho om den förvaras i en sådan. Ismaskinen inklusive slangar ska rengöras regelbundet och effektivt.

Is som ska användas för att kyla hela fiskeriprodukter får dock tillverkas av rent vatten. Definitionen av rent vatten finns i artikel 2.1 i i förordning (EG) nr 852/2004.

Dricksvattenföreskrifterna är inte tillämpliga på is. Vid provtagning och analys av is kan däremot kvalitetskraven för framför allt E.coli och intestinala enterokocker liksom koliforma bakterier användas som jämförelse vid bedömning av isens hygieniska kvalitet. Även parametern odlingsbara mikroorganismer kan vara användbar för bedömningen, men då dricksvattenföreskrifterna saknar ett numeriskt gränsvärde för dessa kan 100 antal/ml användas som ett riktvärde.

Syftet med provtagning av is är att kontrollera den hygieniska kvaliteten på isen och därmed att rengöringsrutinerna är tillfredsställande. Ett stort totalantal mikroorganismer eller förekomst av koliforma bakterier tyder på att isen är förorenad. Om isen innehåller fekala indikatorbakterier, till exempel E.coli, intestinala enterokocker eller Clostridium perfringens, ska den inte användas i dryck eller i direkt kontakt

med livsmedel.

Det finns inga krav i lagstiftningen på att företagaren rutinmässigt ska ta prov på isen men livsmedelsföretagaren kan verifiera att rengöringen av ismaskinen är ändamålsenlig genom att utföra mikrobiologisk analys av isen.

Tips på kontroll

- Hur rengörs ismaskin och skopa för att ta isen med?
- Om företaget förvarar is i frysen, är isen lämpligt förpackad?
- Tips på rengöringskontroll av ismaskin: ta ett rent papper och torka inuti, till exempel i taket, på ismaskinen. Om pappret blir smutsigt eller missfärgat kan det indikera bristfällig rengöring.
- Kontrollerar livsmedelsföretagaren att rengöringsrutinerna är ändamålsenliga genom mikrobiologiska analyser?

Senast uppdaterad 30 september 2025 Ansvarig grupp ROR_LH