

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 till dryck ska vara av dricksvattenkvalitet. Här får du veta vilka regler som gäller för kontroll av vattenförsörjning och is samt när det kan vara tillräckligt med annat vatten än dricksvatten.

Den 1 januari 2023 började de nya dricksvattenföreskrifterna LIVSFS 2022:12 att gälla. Samtidigt upphävdes SLVFS 2001:30. Viss information på denna sida kan därför vara inaktuell. Sidan kommer att uppdateras så snart som möjligt.

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. Dricksvatten ska uppfylla kraven i SLVFS 2001:30. EU:s dricksvattendirektiv 98/83/EG är infört i SLVFS 2001:30.
- Regler för vatten i olika typer av livsmedelslokaler. Se kapitel I-III i bilaga II.
- Krav på vattenförsörjning i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel. Se kapitel VII i bilaga II.

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

Definition av dricksvatten finns i 1 § i SLVFS 2001:30.

Krav på vattenkvalitet

Livsmedelsföretag 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. Det innebär att annat vatten än dricksvatten ibland kan användas. I några fall anges däremot uttalade krav på att det vatten som används måste vara av dricksvattenkvalitet. Se kapitel I-III i bilaga II till samma förordning.

Livsmedelsföretag ska ha tillräcklig försörjning av dricksvatten eller annat vatten. 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.

Någon definition av sådant vatten finns inte. Även i de fallen ska dricksvattenkvalitet vara utgångspunkt. I många fall kan det vara tillräckligt att de mikrobiologiska parametrarna uppfyller kvalitetskraven. Det motiveras av att vattnets användning vanligen är av hygienisk betydelse för livsmedlen, särskilt då det är fråga om hantering av oförpackade livsmedel.

Det finns möjlighet att använda annat vatten än dricksvatten i ett livsmedelsföretag. Se 1 § i SLVFS 2001:30. Om annat vatten används måste företagaren göra en bedömning i varje enskilt fall av om några hälsofaror finns. Vattnets kvalitet måste vara sådan att det inte innebär risk för att livsmedel förorenas eller kontamineras och på det sättet blir skadliga för hälsan eller otjänliga. Se kapitel VII punkt 1 a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Livsmedelsverket bedömer att annat vatten än dricksvatten skulle kunna användas i dessa situationer:

- rengöring, städning och liknande,
- hantering av färdigförpackade livsmedel, och
- sköljning av hela rotsaker och grönsaker samt hel frukt.

Kontrollmyndigheten måste bedöma i varje enskilt fall om annat vatten än dricksvatten är lämpligt att använda. Det är även kontrollmyndighetens ansvar att bedöma om det finns andra specifika fall där annat vatten än dricksvatten kan accepteras utifrån de kriterier som beskrivs nedan.

Rent vatten

Om rent vatten eller rent havsvatten används får det inte innehålla mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftigt havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Se artikel 2 i förordning (EG) nr 852/2004.

Gränsvärdena i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 för koliforma bakterier, E.coli, intestinala enterokocker och Clostridium perfringens gäller inte för rent vatten. Däremot kan dessa användas som jämförelse för att bedöma om vattnet har en tillfredsställande mikrobiologisk kvalitet.

Vatten för personlig hygien, rengöring av arbetsytor och golv, framställning av ånga och liknande behöver inte alltid vara av dricksvattenkvalitet. Det kan exempelvis räcka med ett vatten som är av tillfredsställande mikrobiologisk kvalitet. Det vatten som användas till hela fiskeriprodukter, levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor behöver heller inte vara dricksvatten. Se kapitel VII, punkt 1a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Se även de generella kraven om att livsmedel ska skyddas mot kontaminering i kapitel IX punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Dricksvatten i livsmedelsproducerande företag

Dricksvattnet i ett livsmedelsproducerande företag ska uppfylla kvalitetskraven i SLVFS 2001:30 vid den punkt inom företaget där dricksvattnet används. Se 8§ första stycket punkt 4 SLVFS 2001:30. Det betyder att livsmedelsföretagaren kan behöva undersöka dricksvattenkvaliteten, då främst ur mikrobiologisk synpunkt. Detta för att kontrollera 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.

Om verksamheten använder sig av dricksvatten som tillhandahålls av en dricksvattenproducent som uppfyller kraven i SLVFS 2001:30 (till exempel kommunalt dricksvatten) behöver verksamheten inte ha ett eget fastställt program för regelbundna undersökningar.

Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning omfattas den hanteringen av SLVFS 2001:30. Det innebär att dricksvattenanläggningen ska registreras, att det ska finnas ett undersökningsprogram som fastställts av den behöriga kontrollmyndigheten och att övriga krav i SLVFS 2001:30 är uppfyllda.

När ska lagstiftningen om dricksvatten tillämpas?

Återanvänt vatten

När det gäller återanvänt vatten gäller principen om att vatten av dricksvattenkvalitet ska användas. Annat vatten får användas om 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. Det är i linje med vad som sägs i kapitel VII punkt 1 a i bilaga II i samma förordning och möjligheten att använda annat vatten än dricksvatten i vissa fall i EU:s dricksvattendirektiv 98/83/EG och i SLVFS 2001:30.

Exempel på återanvänt vatten kan vara processvatten från en livsmedelsindustri som bereds till dricksvatten och används igen.

Dricksvatten eller annat vatten än dricksvatten

När vatten kommer i direktkontakt med livsmedel eller används som en ingrediens i livsmedel bör utgångspunkten vara att dricksvatten ska användas.

Annat vatten än dricksvatten kan användas om:

- livsmedelsföretagaren kan visa kontrollmyndigheten att vattnets kvalitet inte kan påverka de färdiga livsmedlens hälsosamhet (1 § SLVFS 2001:30), och
- livsmedlen inte kontamineras om annat vatten än dricksvatten används (kapitel VII bilaga II till 852/2004).

Observera att företagaren ska kunna visa kontrollmyndigheten att båda punkterna ovan är uppfyllda.

Kontrollmyndigheten måste avgöra om användningen av vatten på ett livsmedelsproducerande företag innebär att livsmedlen kontamineras eller inte. Om det finns risk för att livsmedlen kontamineras ska dricksvatten användas. Om det inte finns risk för att livsmedlen kontamineras kan annat vatten än dricksvatten användas. Detta under förutsättning att det inte finns särskilda regler som uttryckligen kräver dricksvatten.

Om kontrollmyndigheten anser att det krävs dricksvatten i en livsmedelsverksamhet finns inga möjligheter att göra undantag för enskilda parametrars gränsvärden.

Livsmedelsföretagarens riskbedömning

Om livsmedelsföretagaren anser att det inte krävs dricksvatten i verksamheten så måste företagaren visa kontrollmyndigheten att det vatten som är tänkt att användas inte kan påverka livsmedlens hälsosamhet eller kontaminera dessa. Företagaren behöver i sin riskbedömning bland annat ta hänsyn till:

- vattnets mikrobiologiska och kemiska kvalitet (inklusive eventuella årstidsvariationer),
- vilken typ av livsmedel det är,
- i vilken del av livsmedelsprocessen vattnet används,
- hur länge livsmedlet är i kontakt med vattnet.

Det är alltså livsmedlet som ska riskbedömas, inte vattnet. Användning av vattnet bör ingå i företagarens ordinarie faroanalys för livsmedelshandlingen. I faroanalysen bör man peka ut vilka parametrar i vattnet som kan ses som faror, i vilka halter och hur de i så fall ska förebyggas, elimineras eller reduceras. Om företagarens faroanalys visar att det går bra att använda annat vatten än dricksvatten ska rutiner för kontroll av vattenkvaliteten ingå i de allmänna hygienkraven enligt bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Flera undersökningar av vattnet behöver göras i riskbedömningen för att ta hänsyn till naturliga variationer i kvaliteten.

HACCP och flexibilitet

Förhöjda halter som kan påverka livsmedlens hälsosamhet

När det gäller de parametrar som analyseras i vattnet i företagarens riskbedömning måste hänsyn tas till hur respektive parameter skulle kunna påverka livsmedlens hälsosamhet. Många av parametrarna är dessutom, var för sig eller tillsammans, indikationer på problem i råvattnet som i förlängningen kan innebära att vattenkvaliteten ger upphov till hälsorisker med livsmedlen.

Några exempel på parametrar som livsmedelsföretagaren behöver ta hänsyn till i sin riskbedömning:

- Förhöjda halter av koliforma bakterier, E. coli, intestinala enterokocker och Clostridium perfringens kan vara indikation på fekal förorening.
- Förhöjda halter av ammonium, nitrat, nitrit, färg, lukt, smak turbiditet och COD_{Mn} kan vara indikation på fekal förorening.
- Förhöjda halter av färg, lukt, smak, turbiditet och COD_{Mn} kan indikera att en brunn, alltid eller periodvis, är ytvattenpåverkad och då ökar också risken för fekal förorening.
- Vattnets smak och lukt kan indikera olika typer av föroreningar.
- Förhöjda natrium- och kloridhalter indikerar påverkan från relikthavsvatten eller vägsalt och bidrar till ökad korrosion vilket kan ge förhöjda metallhalter i vattnet samt risk för att ledningar och utrustning rostar sönder.

- Förhöjda järn- och manganhalter kan ge problem med igensättningar av ledningar och utrustning, lukt och smak samt, när det gäller livsmedelsproduktion, risk för att livsmedlen missfärgas.

Tips på kontroll

Tips på kontroll av vattenförsörjning på livsmedelsföretag:

- Får verksamheten dricksvatten från en anläggning som är registrerad och kontrollerad?
- Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning, tar företagaren egna vattenprover vid relevanta provtagningspunkter och med föreskriven frekvens, parametrar och analysmetoder? Finns analysrapporter?
- Om annat vatten än dricksvatten används i verksamheten, kan företagaren motivera varför dricksvattenkvalitet inte är nödvändig och visa att livsmedlen inte riskerar att kontamineras? Finns analysresultat? Vid bedömning av vilket vatten som kan användas i en livsmedelsanläggning bör myndigheten ha dricksvattenkvalitet som utgångspunkt.
- Har företaget rutiner för att förhindra att dricksvattnet förorenas vid tappstället?
- Om företaget använder dricksvatten i dunk, är den tillverkad av lämpligt material? Hur ofta omsätts dricksvattnet? Hur rengör man dunk och eventuell tappkran?
- Verifieras rengöring av dunkar, exempelvis genom mikrobiologiska analyser?
- Rengörs eller byts kranisar och vattenslangar regelbundet?

Vad gäller för is?

Is som ska användas i drycker eller i direkt kontakt med livsmedel ska tillverkas av dricksvatten. 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. Se kapitel VII, punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Ismaskinen inklusive slangar ska rengöras regelbundet och effektivt.

Is som ska användas för att kyla hela fiskeriprodukter ska tillverkas av rent vatten eller vatten av dricksvattenkvalitet. Definition av rent vatten finns i förordning (EG) nr 852/2004.

Vid provtagning och analys av is kan man inte använda kvalitetskraven i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 eftersom gränsvärdena gäller för dricksvatten i kranen och inte dricksvatten som har processats till is i en ismaskin. Däremot kan kvalitetskraven för i synnerhet de fekala indikatororganismerna men även för koliforma bakterier och odlingsbara mikroorganismer användas som jämförelse.

Syftet med provtagning av is är att kontrollera den hygieniska kvaliteten på isen och därmed att rengöringsrutinerna är tillfredsställande, inte att vattnet som isen görs av är av en viss kvalitet. 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?

