

Allmänna hygienregler för dricksvattenanläggningar

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

På den här sidan hittar du information om vilka allmänna hygienregler enligt 2 b § SLVFS 2001:30 som gäller för den som producerar eller tillhandahåller dricksvatten.

Grundförutsättningar för dricksvatten

Den som producerar dricksvatten eller tillhandahåller det från en distributionsanläggning eller från tankar ska enligt 2 b § SLVFS 2001:30 uppfylla utpekade krav i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Bilaga II innehåller allmänna hygienregler för livsmedelsföretag. Delar av de reglerna kallas ibland för grundförutsättningar. De allmänna hygienreglerna berör bland annat lokaler, transporter, utrustning, avfall, skadedjursbekämpning, vattenförsörjning, personlig hygien och utbildning.

De rutiner som behövs för att verksamhetsutövaren ska kunna uppfylla kraven i de allmänna hygienreglerna på ett ändamålsenligt sätt ingår i det som brukar kallas egenkontroll. Vissa delar av det som ingår i den driftinstruktion som föreskrivs i 4 § kan också ingå här.

I 2 b § står det att kraven i bilaga II ska uppfyllas när det är nödvändigt för att upprätthålla en tillfredsställande hygien. Det är verksamhetens art som avgör vilka krav som är relevanta. Om till exempel dricksvattnet aldrig transporteras i fordon eller behållare behöver naturligtvis inte kraven i kapitel IV om transport vara uppfyllda. Ett annat exempel är om man kan tvätta händerna med hjälp av vatten i dunk eller våtservetter så behöver ett vattenverk som besöks en eller ett par gånger i veckan inte ha handtvättställe med rinnande kallt och varmt vatten.

Lokalkraven måste också anpassas utifrån vilken beredning vattenverket har. Av naturliga skäl går det inte att ställa exakt samma krav på ett grundvattenverk som består av uppföring (pump) och en hydrofor som på ett ytvattenverk med stora lokaler som innehåller olika beredningssteg med öppna vattenytor.

Flera av de åtgärder som föreskrivs eller följer av kraven i 3-6 §§ SLVFS 2001:30 kan också betraktas som allmänna hygienåtgärder i EU-förordningens mening och bör också ingå i verksamhetsutövarens egna kontroll av sin verksamhet. Exempelvis finns krav på underhåll och skötsel av distributionsanläggningen i 6 § SLVFS 2001:30.

Dokumentation av rutinerna

Det finns inga krav i lagstiftningen på att alla rutiner för verksamhetens egna, interna kontroll ska vara dokumenterade. För att egenkontrollen överhuvudtaget ska fungera behövs det dock i de allra flesta fall dokumenterade rutiner.

Dricksvattenproduktion är en funktion som förväntas fungera 24 timmar om dygnet 365 dagar om året. Den förväntningen finns både på stora kommunala dricksvattenanläggningar med många anställda och på små samfälligheter med en person som sköter anläggningen på sin fritid. Självklart skiljer sig mängden rutiner och instruktioner åt men i de fall rutinerna är nödvändiga för att säkerställa dricksvattnets kvalitet bör de vara dokumenterade. Dokumentationen kan ibland vara i form av kom-i-håg-listor.

Ett exempel på när dokumentation eventuellt inte är nödvändig är om en restaurang har en egen vattentäkt där dricksvattnet enbart används av restaurangen och restaurangägaren muntligen kan redogöra för sina rutiner på ett godtagbart sätt och dessa bedöms som ändamålsenliga. Restaurangägaren har dessutom möjlighet att helt stänga restaurangen utan att någon annan berörs, om det uppstår sådana akuta kvalitetsproblem med dricksvattnet att det inte kan användas.

Rutiner för de allmänna hygienreglerna bör vara fullständigt genomförda innan arbetet med faroanalys och kritiska stympunkter påbörjas.

Handbok från branschen

I Svenskt Vattens "Handbok för egenkontrollprogram med HACCP vid produktion och distribution av dricksvatten" finns mer information om vad som bör ingå i den egna kontrollen. Handboken är främst avsedd för kommunala dricksvattenanläggningar men kan också användas av andra.

Svenskt Vatten

Senast uppdaterad 11 december 2019 Ansvarig grupp SV_SL