

# Allmänna hygienregler för dricksvattenanläggningar

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 hittar du information om vilka allmänna hygienregler enligt 8 § LIVSFS 2022:12 som gäller för verksamhetsutövare som producerar eller tillhandahåller dricksvatten.

## Grundförutsättningar för dricksvatten

Verksamhetsutövare som producerar dricksvatten eller tillhandahåller det från en distributionsanläggning eller från tankar ska enligt 8 § LIVSFS 2022:12 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, 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 verksamhetsutövarens egen kontroll.

## Dokumentation av rutinerna

Det finns inga krav i lagstiftningen på att alla rutiner för verksamhetens egna, interna kontroll ska vara dokumenterade. För att den egna kontrollen 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, oavsett om det är en stor kommunal dricksvattenanläggning eller en liten samfällighet. Antal rutiner och instruktioner kan skilja sig åt men oavsett verksamhet måste rutiner som är nödvändiga för att säkerställa dricksvattnets kvalitet vara dokumenterade och aktuella. 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 styrpunkter påbörjas.

## Rutiner för processövervakning

Rutiner för övervakning av processerna i vattenverket måste anpassas till de speciella förhållanden som råder vid varje vattenverk och bör därför utformas enligt verksamhetsutövarens bedömning.

Exempel på rutiner som bör ingå i instruktionerna för processövervakning är:

- Arbets- och beslutsordning med ansvarsfördelning och arbetsbeskrivningar för den personal som ansvarar för processerna i vattenverket (inklusive driftansvarig).
- Instruktion om hur processen ska dokumenteras och avrapporteras.
- Doseringsanvisningar beträffande eventuella processkemikalier.
- Larmgränser.
- Rutiner för funktionskontroller och kalibreringar.
- Rutiner för åtgärder vid driftstörningar och om larm utlöses.
- Rutiner för utnyttjande av eventuell reservvattentäkt.
- Skydds- och säkerhetsinstruktioner.

De föreskrivna regelbundna undersökningar som avses i bilaga 1 till LIVSFS 2022:12 är inriktade på att undersöka dricksvattnets normala kvalitet. De undersökningarna är inte avsedda för kontroll av beredningsprocessen.

För att kunna kontrollera och optimera beredningens effektivitet krävs kompletterande undersökningar. Det är exempelvis mätningar som har till syfte att varna när fel uppstår (larm), används för att kontrollera de mikrobiologiska säkerhetsbarriärernas effektivitet, på annat sätt kan indikera allvarliga fel i beredningen, eller för kontroll av korrosion.

Det kan handla om att mäta:

- Turbiditet
- pH
- Dos av desinfektionsmedel
- Färg
- Lukt
- Alkalinitet

Andra mätningar för att övervaka beredningsprocessen kan vara flöde, filtermotstånd och redoxpotential.

## 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 18 december 2024 Ansvarig grupp ROR\_DK