

Operativa mål för livsmedelskontrollen 2020-2022

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

De operativa målen är ett samlat grepp mot särskilda risker i mat och dricksvatten. Målen finns i den nationella kontrollplanen (NKP) och utgår från effektmål inom fyra fokusområden - säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och säkerställa information i livsmedelskedjan.

Riskbaserad och effektiv kontroll

I nationella planen för kontroll i livsmedelskedjan (NKP) finns effektmål inom fyra fokusområden.

Fokusområde	Effektmål
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och norovirus.
Kemiska risker	Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
Säkerställa information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Livsmedelskontrollen kan bidra till att effektmålen nås med kontroll som är riskbaserad och är effektiv (har avsedd effekt). De operativa målen handlar om riskbaserad kontroll.

Övergripande mål och prioriteringar - NKP-webben

Livsmedelskontrollens mål - NKP-webben

För att kontrollen ska vara effektiv finns också operativa förutsättningar som syftar till att ge en fullständig kontrollprocess.

Operativa förutsättningar för effektiv kontroll

Såväl operativa mål som operativa förutsättningar är en del av den nationella kontrollplanen (NKP).

Operativa mål

Inom varje fokusområde finns operativa mål som syftar till att effektmålen inom respektive område uppnås. Mer information och anvisningar om hur kontrollen kan utföras, finns under respektive mål. Längst ned på denna sida finns en tabell som visar vilka verksamhetstyper som berörs av de olika målen.

De utförda målkontrollerna och resultaten från dem rapporteras i myndighetsrapporteringen.

Rapportering av kontroll enligt de operativa målen

Säkert dricksvatten

Mål 1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m³/ dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. I kontrollen ingår också att bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverat av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet.

Mål 2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m³/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror. I kontrollen ingår också att vid vattenverk som använder ytvattentäkt eller grundvatten med konstgjord infiltration som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet, vad avser faran cyanotoxiner.

Mål 3: Skötsel och underhåll av reservoarer

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla distributionsanläggningar (mer än 100 m³ /dygn) för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

Säkerställa information i livsmedelskedjan

Mål 4: Rätt fisk

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångstzon finns och lämnas vidare i kedjan. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, huvudkontor och matmäklare. Målet berör både fisk av svenskt och annat ursprung. Kontrollerna ska också verifiera att spårbarhet (ett steg framåt och ett steg bakåt) finns.

Mål 5: Spårbarhet kött

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött - såväl helt som bitat och malet kött - av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i minst 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna, det vill säga ICA, COOP, Axfood, Bergendahls, Lidl och Netto.

Mål 6: Spårbarhet ägg

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.

Mål 7: Ekologiska varor

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om "ekologiska livsmedel" gällande följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat. Produkterna är samma som avses i målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna görs vid alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs.

Mål 8: Information om allergener

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storköket (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls.

Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.

Mål 9: Uppgifter om ingredienser

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import/införsel) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll).

De ingredienser som avses i detta mål är allergener samt de som kvalificerar för mängdangivelse.

Mål 10: Gränshandel kött

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel innefattande kött från nöt, gris och/eller får/lamm. Detta avser såväl bitat som malet kött. Syftet är att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung.

Med uttalad gränshandel avses butikshandel där kunderna till stor del är privatpersoner från ett annat land som kommer till butiken.

Kemiska risker

Mål 11: Tillsatser - renhet

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpps ut på marknaden uppfyller föreskrivna renhetskriterier enligt förordning (EG) nr 231/2012 .

Kontroll utförs vid alla tillverkare av tillsatser (om produkten tillverkas i Sverige), hos företag som genom import eller införsel sätter sådana produkter på marknaden i Sverige samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar.

Kontrollerna inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).

Mål 12: Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn.

Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.

Mål 13: Kaffe - akrylamid

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), samt hos företagare som genom import eller införsel sätter kaffe på marknaden i Sverige.

Mål 14: Kaffe - mykotoxin

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffeböner och malet rostat kaffe inte överskrider gränsvärdet.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier) samt hos företagare som genom import eller införsel sätter rostade kaffeböner eller rostat, malet kaffe på marknaden i Sverige.

Mål 15: Akrylamid i barnmat

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (välling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige) samt hos företagare som genom import eller införsel sätter produkten på marknaden i Sverige.

Mål 16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ochratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete, som avses säljas till konsument, understiger gällande gränsvärden.

Kontrollerna ska utföras vid alla kvarnar samt hos företagare som genom import eller införsel som säljer mjöl av sådant slag.

Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.

Mål 17: Saffran

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att saffran innehåller det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns.

Kontrollerna ska utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.

Mål 18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.

Kontrollerna ska utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled.

Mål 19: Kosttillskott - fiskoljebaserade kosttillskott och D-vitamintillskott

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar som tillverkar eller genom import/införsel sätter fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter.

För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vitamin D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används.

Mål 20: Mykotoxin vid spannmålstorkning och lagring (primärproduktion)

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

Mikrobiologiska risker

Mål 21: Listeria i fiskeriprodukter och charkuteriprodukter

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla godkända anläggningar med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon). Detta för att verifiera att företagarnas har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna.

Vilka verksamhetstyper berörs av målen?

I tabellen nedan finns verksamhetstyper som berörs av ett eller flera av de operativa målen 2020-2022.

Verksamhetstyper	Berörs av mål nr
Vattenverk + distribution	1, 2, 3
Detaljhandel - Utanför de stora kedjorna - Inom de stora kedjorna - Gränshandel - Distansförsäljning, e-handel	5, 6, 9, 10, 17 5, 6, 9 9 10 17
Grossist, huvudkontor, importör, matmäklare - Fiskauktion	4, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 4, 18
Restaurang	6,8
Tillverkning/produktion - Bageri (småskaliga) - Bageri (storskaliga) - Pastaproducenter (storskaliga) - Kryddor - Kafferosteri - Barnmatstillverkare - Köttberedning - Fiskanläggning - Tillsatser/tillsatsblandare - Kvarnar - Kosttillskott - Godis (ej choklad) - Bryggeri (läsk, övrig sötad dryck) - Isglass - Övrig tillverkning/produktion	6, 7, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 21 6, 9 6, 9, 16 9, 16 7, 17 7, 13, 14 7, 9, 15 9, 21 9, 21 (9), 11 (9), 16 9, 19 (9), 12 (9), 12 (9), 12 9
Spannmålstorkning på gård (primärproduktion)	20

Senast uppdaterad 24 februari 2020 Ansvarig grupp SV_KL