

Livsmedelsverkets kontroll

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Under denna ingång finner du information som är riktad mot Livsmedelsverkets egen kontrollpersonal.

Livsmedelsverkets kontrollansvar

Livsmedelsverket utför kontroll på drygt 1300 livsmedelsanläggningar samt gränskontroll vid sex gränskontrollstationer. De olika typer av livsmedelsanläggningar som Livsmedelsverket har kontrollansvaret för är äggpackerier, musselodlingar, tillverkningsanläggningar för sprit och vissa vinproducenter, stycknings- och charkanläggningar, större mejerier, fiskanläggningar, slakterier och vilthanteringsanläggningar. Se § 23 livsmedelsförordningen.

Kontrollen som Livsmedelsverket utför är uppdelad på tre huvudområden:

- **Kontroll av livsmedelsföretagare**

Här menas den kontroll som utförs för att säkerställa att livsmedelsföretagarna uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen vid samtliga livsmedelsanläggningar som Livsmedelsverket har kontrollansvaret över. Vid kontrollen följs instruktionerna men stöd för tolkning av livsmedelslagstiftningen hämtas även i de vägledande texter som finns här på webbplatsen Kontrollwiki.

- **Slakt, vilthantering och styckning**

Här menas den särskilda kontroll av levande djur, slaktkroppar och kött som Livsmedelsverkets kontrollpersonal utför vid slakterier, styckningsanläggningar och vilthanteringsanläggningar utöver kontroll av livsmedelsföretagare ovan.

- **Kontroll vid gränskontrollstation**

Här menas den kontroll som sker vid en gränskontrollstation av alla animaliska och vissa vegetabiliska livsmedel som importeras från länder utanför EU.

Viss kontroll av importerade livsmedel ska och kan ske i leden efter gränskontrollen. Här finns vägledning riktad till alla kontrollmyndigheter

Vilken kontroll kan utföras efter gränskontrollen?

Senast uppdaterad 1 oktober 2024 Ansvarig grupp LMK_KS