

Rapporteringspunkter (bilaga 2) 2022

Illa kontrollmyndigheter ska årligen rapportera information om sin kontrollverksamhet. Den här anvisningen gäller den kontroll som utförts under 2022 och ska rapporteras till Livsmedelsverket senast den 31 januari 2022.

A. Administrativa krav

Nr	Rapporteringspunkt
A01	Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
A02	Riskvärdering och godkännande av nya livsmedel (Novel foods)
A03	Registrering av skyddade beteckningar
A04	Anmälan om framställning/produktion, beredning, import eller förvaring av ekologiska produkter
A05	Godkännande av naturligt mineralvatten
A06	Godkännande av genetiskt modifierade organismer, GMO
A07	Anmälan och tillståndskrav för vissa livsmedel för särskilda grupper
A08	Godkännande av hälsopåståenden
A09	Godkännande av särskilda ingredienser.
A11	Anmälan om fri från
A99	Övriga krav

B. Allmän livsmedelsinformation

Nr	Rapporteringspunkt
B01	Allmänna krav och skyldigheter
B02	Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
B03	Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration
B04	Frivillig livsmedelsinformation
B99	Övrig livsmedelsinformation.

C. Särskild märkning och information

Nr	Rapporteringspunkt
C01	Nyckelhålmärkning
C02	Näringspåståenden
C03	Hälsopåståenden
C04	Märkning av livsmedel innehållande GMO
C05	Särskild märkning av kosttillskott
C06	Bestrålade livsmedel
C07	Information till konsumenter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten
C08	Ursprungsmärkning av honung
C09	Märkning och presentation inom vinsektorn
C10	Definition, beskrivning, märkning och presentation av spritdrycker
C11	Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter
C99	Övrig särskild märkning och information.

D. Skyddade beteckningar

Nr	Rapporteringspunkt
D03	Ursprungsbeteckning och geografisk beteckning inom vinsektorn
D04	Traditionella uttryck inom vinsektorn
D05	Geografiska beteckningar för spritdrycker.
D06	Kontroll av produktspecifikation före utsläppande på marknaden
D07	Kontroll av överensstämmelse mot produktspecifikation – tillverkare
D08	Marknadskontroll
D09	Garanterad traditionell specialitet (GTS) - övrig kontroll
D10	Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB) – övrig kontroll

E. Handelsnormer

Nr	Rapporteringspunkt
E01	Kött av nötkreatur som är yngre än tolv månader
E02	Kategorier av vinprodukter
E03	Mjök och mjökprodukter
E04	Mjök avsedd som livsmedel enligt KN-nummer 0401
E05	Produkter från fjäderfäsektorn
E06	Ägg från höns av arten Gallus gallus
E07	Bredbara fetter
E08	Beskrivningar och definitioner avseende olivolja och olja av olivoljeprodukter
E09	Frivilliga förbehållna begrepp inom jordbrukssektorn
E10	Handels- och marknadsnormer för fiskeri- och vattenbruksprodukter.

F. Varustandarder

Nr	Rapporteringspunkt
F01	EU-gemensamma varustandarder
F02	Utvinning och saluförande av naturligt mineralvatten och källvatten
F03	Nationella varustandarder

G. Livsmedel för särskilda grupper

Nr	Rapporteringspunkt
G01	Modersmjölksersättning och tillskottsning
G02	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
G03	Livsmedel för speciella medicinska ändamål
G04	Komplett kostersättning för viktökning.

H. Spårbarhet

Nr	Rapporteringspunkt
H01	Allmänna bestämmelser om spårbarhet
H02	Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung
H03	Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött
H04	Identifieringsmärkning av produkter av animaliskt ursprung
H05	Identifikationsmärkning av livsmedelspartier
H06	Information om tillverkningsdatum och datum för infrysning för livsmedel av animaliskt ursprung
H07	Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
H08	Upptagningsområde för musslor
H09	Journalföring och märkning med producentkod för ägg
H10	Identifiering av djur och uppgifter från jordbruksanläggningen (FCI) vid slakt
H11	Ursprungsmärkning av nötkött
H12	Spårbarhetskrav för groddar och frön avsedda för produktion av groddar
H13	Spårbarhetskrav för GMO
H14	Ekologisk marknads kontroll i detaljhandel.

I. Särskilda ingredienser och processhjälpmedel

Nr	Rapporteringspunkt
I01	Livsmedelstillsatser
I02	Aromer inklusive rökaromer
I03	Enzymer
I04	Berikning
I05	Vitaminer, mineralämnen och former av dessa som får tillsättas livsmedel inbegripet kosttillskott.

J. Grundförutsättningar, hygien

Nr	Rapporteringspunkt
J01	Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
J02	Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
J03	Hygien före, under och efter processen
J04	Personlig hygien
J05	Utbildning i hygien och arbetsmetoder
J06	Bekämpning av skadedjur
J07	Vattenförsörjning
J08	Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
J09	Material i kontakt med livsmedel (FCM)
J99	Övriga grundförutsättningar.

K. HACCP-baserade förfaranden

Nr	Rapporteringspunkt
K01	Faroanalys och kritiska styrpunkter
K02	Mikrobiologiska kriterier för livsmedel
K03	Läkemedelsrester
K04	Bekämpningsmedelsrester
K05	Främmande ämnen
K06	Allergena kriterier.
K07	Akrylamid i livsmedel

L. Specifika hygienkrav på egenkontroller

Nr	Rapporteringspunkt
L01	Värmebehandling av livsmedel som släpps ut i hermetiskt slutna behållare
L02	HACCP-baserade förfaranden som garanterar att djur som tas emot på slakteriets område är rena
L03	Kontroll av information från livsmedelskedjan (FCI) i slakterier
L04	Hälsonormer för musslor
L05	Hälsonormer för fiskeriprodukter
L06	Egenkontroller av obehandlad mjölk och råmjölk i samband med hämtning
L07	Egenkontroller av mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter
L08	Analyspecifikationer för äggprodukter
L09	Krav för utsmält djurfett
L10	Gränsvärden för restämnen i gelatin och kollagen.
L11	Krav för ägg

M. Handel inom EU, import och export

Nr	Rapporteringspunkt
M01	Salmonellagarantier vid införsel
M02	Utförsel av vissa fiskarter som fångats i Östersjön, Väneren eller Vättern
M03	Importförbudna vegetabilier och animalier
M04	Importerade vegetabiliska livsmedel som omfattas av krav på gränskontroll
M05	Godkännande av vissa tredjeländers kontroller före export av vissa livsmedel avseende mykotoxiner
M06	Import av groddar och frön för groddning
M07	GMO-kontroll vid import av ris från USA
M08	Allmänna bestämmelser och övriga regler om import
M09	Exportkontroll.

N. Dricksvattenanläggningar

Nr	Rapporteringspunkt
N01	Anmälan om betydande ändringar
N02	Allmänna hygienregler
N03	Faroanalys
N04	Kritiska styrpunkter
N05	Råvatten
N06	Mikrobiologiska säkerhetsbarriärer
N07	Larm
N08	Distributionsanläggningar
N09	Kvalitetskrav
N10	Regelbundna undersökningar
N11	Utredning vid problem
N12	Åtgärder vid problem
N13	Information om dricksvattenkvalitet till konsumenter
N14	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.
N99	Övrigt

O. Övrigt

Nr	Rapporteringspunkt
O01	Andra krav i livsmedelslagstiftningen/övriga regler.

P. Operativa mål

Nr	Rapporteringspunkt
P18	Mikrobiologiska risker i dricksvatten (operativt mål 1, 2020-22)
P19	Kemiska risker och Cyanotoxiner i dricksvatten (operativt mål 2)
P20	Skötsel och underhåll av reservoarer (operativt mål 3)
P21	Rätt fisk (operativt mål 4)
P22	Spårbarhet kött (operativt mål 5)
P23	Spårbarhet ägg (operativt mål 6)
P24	Ekologiska Varor (operativt mål 7)
P25	Information om allergener (operativt mål 8)
P26	Uppgifter om ingredienser (operativt mål 9)
P27	Gränshandel kött (operativt mål 10)
P28	Tillsatser – renhet (operativt mål 11)
P29	Tillsatser - användning, spårbarhet, Halt, korrekt märkning (operativt mål 12)
P30	Kaffe – akrylamid (operativt mål 13)
P31	Kaffe – mykotoxin (operativt mål 14)
P32	Akrylamid i barnmat (operativt mål 15)
P33	Tungmetaller och mykotoxin i mjöl (operativt mål 16)
P34	Saffran (operativt mål 17)
P35	Handel med fet fisk från östersjön och de stora sjöarna (operativt mål 18)
P36	Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott (operativt mål 19)
P37	Listeria i fiskprodukter och charkuterivaror (operativt mål 21)

Senast uppdaterad 21 juni 2021 Ansvarig grupp SV_KL