

# Operativt mål 18 - Bladgrönsaker bevattningsvatten, hygien vid odling

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av stödmaterial till operativt mål 18 - bladgrönsaker bevattningsvatten, hygien vid odling. Stödet innehåller information och frågor som är bra att ställa vid kontroll av att målet är uppfyllt.

## Om målet

Operativt mål 18 - Bladgrönsaker bevattningsvatten, hygien vid odling - NKP-webben

## Rapportering av målet

Målet ska rapporteras enligt anvisningarna till myndighetsrapporteringen.

Myndighetsrapportering (välj det aktuella året i vänstermenyn)

Det innebär att rapportering av målet ska ske mot nedanstående rapporteringspunkter.

7.2 Bevattningsvatten

5.1 och 5.2 Personalhygien

4.4 Hygienförhållanden vid produktion

9.1 Utbildning om hälsorisker

20.6 Bladgrönsaker bevattningsvatten och hygien vid odling (mål 18)

## Om bladgrönsaker och mikrobiologisk kontaminering

Bladgrönsaker är olika grönsaker där bladet är det man äter. Hit räknas alla typer av sallat och spenat samt kålväxter från vilka bladen äts. Bladgrönsaker är livsmedel som ofta äts utan värmebehandling och som kan förorenas med patogena mikroorganismer under odling och skörd. Förorening kan bland annat ske genom bevattning med förorenat vatten eller spridning av bekämpningsmedel, eller genom förorening från personal och utrustning vid skörd och vidare hantering.

## Vad ska kontrolleras

Kontroll ska utföras av primärproducenter av bladgrönsaker. Antalet anläggningar som ska kontrolleras bestäms inom ramen för den nationella kontrollplaneringen för primärproduktion. Kontrollmyndigheten ska verifiera att bladgrönsaker skyddas mot mikrobiologisk kontaminering och att primärproducenterna uppfyller bestämmelserna vad gäller bevattningsvatten, personalhygien och hygienförhållanden vid produktion.

### Bevattningsvatten

När det gäller bevattningsvatten är dricksvattenföreskrifterna inte tillämpliga. I EU-kommissionens vägledning används begreppet jordbruksvatten. Det är ett bra begrepp som beskriver vad det handlar om och vad vattnet används till.

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

Definition av jordbruksvatten:

”vatten som används i primärproduktionsverksamhet (före skörd, under skörd och efter skörd) med produkter där det är avsett att, eller det är sannolikt att, vattnet kommer i kontakt med antingen produkten själv eller ytor som kommer i kontakt med produkten; det inbegriper, men är inte begränsat till, vatten för bevattning och tvätt under och efter skörd, applicering av gödningsmedel, eller jordbrukskemikalier under

kyllning av produkter, rengöring av utrustning osv.”

Det finns även vägledning till begreppet ”rent vatten”, i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

Definition av rent vatten:

” vatten som inte äventyrar livsmedelssäkerheten genom omständigheterna kring dess användning; det är rent havsvatten (naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftiga havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka livsmedlets hygieniska kvalitet) och sötvatten av likartad kvalitet.”

EU- vägledningen ger generellt ett bra stöd i kontrollen och checklista nr 4 handlar om just bevattningsvatten. Om man bedömer analysresultat för bevattningsvatten måste man ta reda på var prover tas, hur ofta de tas och vilka slutsatser företagare har dragit av tidigare provtagningar. Checklista nr 4 är en vägledning och det går inte att ställa några direkta krav mot den.

Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att:

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt.
- vattnet som används vid bevattning inte är eller misstänks vara förorenat av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller skadliga ämnen i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel (jfr definitionen av rent vatten i artikel 2.1 h i förordning (EG) nr 852/2004).
- bevattningsanläggningen underhålls och rengörs så att livsmedel inte förorenas.

### **Bevattningsmetoder**

För droppbevattning bör vattensamlingar på jordytan eller i fåror som kan komma i kontakt med den ätliga delen av färska frukter och grönsaker undvikas.

För spridarbevattning bör en högre vattenkvalitet användas då vattnet kommer i direktkontakt med de ätliga delarna av växten och om möjligt bör bevattning bara ske i ett tidigt skede av plantornas tillväxt. Ett tidsintervall kan tillämpas mellan bevattningsperioden och skörd. Detta gäller för alla bladgrönsaker som äts råa.

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

### **Provtagning**

Vattenanalysresultat kan ge en indikation på ett problem med vattenkällan. Tyvärr finns det inte några exakta gränsvärden att luta sig mot, det gäller snarare för primärproducenten att reagera vid problem med vattnet och anpassa sin bevattning därefter.

Det går att minska riskerna för kontaminering genom att anpassa sin vattenkälla, sin bevattningsmetod och tidpunkten för bevattning innan skörd

## **Avgränsningar**

I detta operativa mål ingår inte att utföra offentlig provtagning av bevattningsvatten.

## **Förberedelse och utförande**

Börja med att gå igenom lagstiftningen och den vägledande informationen i Kontrollwiki.

Lagstiftning

EG-förordning 852/2004

Se, punk 5b och 5c, del AII i bilaga I.

## **Vägledande texter**

Punkterna 13.4, 13.5 och 13.7 i Livsmedelsverkets vägledning Livsmedelskontroll i primärproduktionen

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

## Tänk på

Utför kontrollen under vegetationsperioden när det finns något att se ute i fält. Tänk också på att säsongen för exempelvis grönkål är väldigt lång.

## Frågor som kan vara till hjälp

I kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01) finns checklistor som alla odlare kan använda för att kontrollera om de uppfyller EU:s hygienkrav. Vägledningen är tänkt att ge praktisk hjälp till odlarna, men kan även användas som stöd vid offentliga kontroller när så är lämpligt.

- Hur förebygger företagaren mikrobiella risker?
- Hur ser vattenkällan ut?
- Hur har primärproducenten resonerat när det gäller vattenkälla?
- Vilka möjliga föroreningskällor finns det?
- Är det ytvatten eller en borrhållning?
- Vilken bevattningsmetod använder primärproducenten?
- Ändrar man sin bevattning innan skörd?

Följande checklistor är särskilt relevanta vid kontroll av bevattningsvatten vid odling av bladgrönsaker:

- Checklista nr 2: Miljöfaktorer och placering av produktionsanläggningen.
- Checklista nr 4: Vatten för primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet på produktionsplatsen.

### *Kontroll av hygien vid odling av bladgrönsaker*

Följande checklistor är särskilt relevanta vid kontroll av hygien vid odling av bladgrönsaker:

- Checklista nr 5: Hygien och hälsostatus för lantarbetare.
- Checklista nr 6: Hygieniska förhållanden vid sammanhängande verksamheter på gårdsnivå.

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

## Hur gör jag om avvikelser konstateras

Åtgärder vid bristande efterlevnad

## Mer stöd

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

Som hjälp för odlaren finns en checklista ([sigill.se](http://sigill.se))

Håll bevattningsrören rena

Vattenrening för ökad hygien vid odling av frilandsgroönsaker och bär

Vägledning om livsmedelskontroll i primärproduktionen ([livsmedelsverket.se](http://livsmedelsverket.se)), se kontrollpunkterna 13.5, 13.7 och 13.8.

Om du inte redan sett föreläsningarna i Utbildningsportalen "Länsstyrelsedagarna 2020", gå in och se föreläsningen om bevattningsvatten (du kan alltid se den igen om du vill). Tänk på att du behöver vara inloggade som kontrollpersonal på länsstyrelsen för att du ska kunna komma åt föreläsningarna.

Livsmedelsverkets utbildningsportal: [Min personliga startside](#)

Senast uppdaterad 28 september 2023 Ansvarig grupp SV\_SL

