

# Bilaga 2 Rapporteringspunkter

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska rapporteras.

Alla kontrollmyndigheter ska årligen rapportera information om sin kontrollverksamhet. Den här anvisningen gäller den kontroll som utförts under 2024 och ska rapporteras till Livsmedelsverket senast den 31 januari 2025.

## A. Administrativa krav

| Nr  | Rapporteringspunkt  |
|-----|---|
| A01 | Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter   |
| A04 | Aktörer inom produktion, beredning, lagring, import av ekologiska produkter som ska inneha certifikat |
| A05 | Godkännande av naturligt mineralvatten  |
| A06 | Godkännande av genetiskt modifierade organismer, GMO  |
| A07 | Anmälningsskrav för vissa livsmedel för särskilda grupper   |
| A11 | Anmälan om fri från   |
| A12 | Anmälan till Livsmedelsverket om produktion, beredning, lagring, import av ekologiska produkter       |
| 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 viktkontroll        |

## 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 vid slakt   |
| H11 | Ursprungsmärkning av nötkött  |
| H12 | Spårbarhetskrav för groddar och frön avsedda för produktion av groddar                          |
| H13 | Spårbarhetskrav för GMO   |
| H14 | Ekologisk marknadskontroll i detaljhandel   |

## I. Särskilda ingredienser och processhjälpmedel

| Nr  | Rapporteringspunkt   |
|-----|--|
| I01 | Livsmedelstillsatser   |
| I02 | Aromer inklusive rökaromer   |
| I03 | Enzymer  |
| I04 | Berikning (ej kosttillskott)   |
| I05 | Vitaminer och mineralämnen som får tillsättas kosttillskott                              |
| I06 | Nya livsmedel (Novel foods)  |
| I07 | Ämnen vilkas användning är förbjuden eller begränsad i livsmedel inklusive kosttillskott |

## J. Grundförutsättningar, hygien

| <b>Nr</b> | <b>Rapporteringspunkt</b>   |
|-----------|---|
| 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

| <b>Nr</b> | <b>Rapporteringspunkt</b>               |
|-----------|---|
| 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 | Värmebehandling av mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter                              |
| L08 | Analys-specifikationer 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  |
| M10 | Kontroll av privat intyg för sammansatta livsmedel från land utanför EU                           |

## N. Dricksvattenanläggningar

| Nr  | Rapporteringspunkt   |
|-----|--|
| N01 | Anmälan om betydande ändringar   |
| N14 | Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar |
| N16 | Kvalitetskrav  |
| N17 | Allmänna hygienregler  |
| N18 | Larm   |
| N19 | Faroanalys och kritiska styrpunkter  |
| N20 | Beredningskemikalier och filtermaterial  |
| N21 | Undersökningsprogram   |
| N22 | Undersökningar   |
| N23 | Utredning vid avvikelser   |
| N24 | Åtgärder vid avvikelser  |
| N25 | Information  |
| N99 | Övrigt   |

## O. Övrigt

| Nr  | Rapporteringspunkt                                  |
|-----|---|
| O01 | Andra krav i livsmedelslagstiftningen/övriga regler |
|     |   |

## P. Operativa mål

| Nr  | Rapporteringspunkt   |
|-----|--|
| P38 | Mikrobiologiska och kemiska faror i faroanalys och beredning vid vattenverk (operativt mål 1)          |
| P39 | Säkerhet vid vattenverk och reservoarer (operativt mål 2)  |
| P40 | Nyckelhålsmärkning (operativt mål 3)   |
| P41 | Fet fisk från Östersjön (operativt mål 4)  |
| P42 | Ekologiska livsmedel (operativt mål 5)   |
| P43 | Livsmedelsinformation vid e-handel (operativt mål 6)   |
| P44 | Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner (operativt mål 7)                                   |
| P45 | Spårbarhet kött (operativt mål 8)  |
| P46 | Skyddade beteckningar (operativt mål 9)  |
| P47 | Allergena ingredienser hos grossister (operativt mål 10)   |
| P48 | Spårbarhet ägg (operativt mål 11)  |
| P49 | Aktörer som släpper ut honung på marknaden (operativt mål 12)  |
| P50 | Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott - främmande ämnen (operativt mål 13) |
| P51 | Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott- otillåtna växter (operativt mål 13) |
| P52 | Fusk med tonfisk (operativt mål 14)  |
| P53 | Plastprodukter med otillåtna naturmaterial (operativt mål 15)  |
| P54 | Glykoalkaloider i potatis (operativt mål 16)   |
| P55 | Kontaktmaterialverksamheter (operativt mål 17)   |

## Q. Kontaktmaterial – tillverkning, förädling och distribution



| Nr  | Rapporteringspunkt   |
|-----|--|
| Q01 | Anmälan om registrering av kontaktmaterialverksamheter   |
| Q02 | Allmänna krav – alla kontaktmaterial   |
| Q03 | Märkning – alla kontaktmaterial  |
| Q04 | Spårbarhet – alla kontaktmaterial  |
| Q05 | God tillverkningssed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel – alla kontaktmaterialverksamheter                        |
| Q06 | Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel   |
| Q07 | Material och produkter av keramik, regenererad cellulosafilm (cellofan) och nappar av elastomer eller gummi  |
| Q08 | Material och produkter av återvunna plastmaterial och plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel   |
| Q09 | Material och produkter aktiva och intelligenta material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel  |
| Q10 | Användning av bisfenol A i lack och ytskikt samt begränsad användning av vissa epoxiderivat i material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel |
| Q99 | Övriga krav – alla kontaktmaterial   |

Senast uppdaterad 30 maj 2023 Ansvarig grupp SV\_KL