

# Rapporteringspunkter (Bilaga 2) 2025

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 2025 och ska rapporteras till Livsmedelsverket senast den 31 januari 2026.

## A. Administrativa krav

<b>A</b>	<b>Administrativa krav</b>
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
A13	Anmälan av mottagning av vildsvin
A14	Leverans av produkter av vildsvin
A99	Övriga krav

## B. Allmän livsmedelsinformation

<b>B</b>	<b>Allmän livsmedelsinformation</b>
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

<b>C</b>	<b>Särskild märkning och information</b>
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
C12	Konsumentinformation om vildsvin
C99	Övrig särskild märkning och information

## D. Skyddade beteckningar

<b>D</b>	<b>Skyddade beteckningar</b>
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

<b>E</b>	<b>Handelsnormer</b>
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

<b>F</b>	<b>Varustandarder</b>
F01	EU-gemensamma varustandarder
F02	Utvinning och saluförande av naturligt mineralvatten och källvatten
F03	Nationella varustandarder

## G. Livsmedel för särskilda grupper

<b>G</b>	<b>Livsmedel för särskilda grupper</b>
G01	Modersmjölksersättning och tillskottsning
G02	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
G03	Livsmedel för speciella medicinska ändamål
G04	Komplett kostersättning för viktkontroll

## H. Spårbarhet

<b>H</b>	<b>Spårbarhet</b>
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 marknads kontroll i detaljhandel

## I. Särskilda ingredienser och processhjälpmedel

<b>I</b>	<b>Särskilda ingredienser och processhjälpmedel</b>
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>J</b>	<b>Grundförutsättningar, hygien</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>K</b>	<b>HACCP-baserade förfaranden</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

<b>L</b>	<b>Specifika hygienkrav på egenkontroller</b>
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	Analysspecifikationer för äggprodukter
L09	Krav för utsmält djurfett
L10	Gränsvärden för restämnen i gelatin och kollagen
L11	Krav för ägg
L12	Analys av trikiner och cesium i vildsvin
L13	Vildsvinsdokumentation

## M. Handel inom EU, import och export

<b>M</b>	<b>Handel inom EU, import och export</b>
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

<b>N</b>	<b>Dricksvattenanläggningar</b>
N01	Anmälan om betydande ändringar
N14	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar
N16	Kvalitetskrav
N17	Allmänna hygienregler
N18	Larm
N19	Färdanalys 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

<b>o</b>	<b>Övrigt</b>
O01	Andra krav i livsmedelslagstiftningen/övriga regler

## P. Operativa mål

<b>P</b>	<b>Operativa mål</b>
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



<b>Q</b>	<b>Kontaktmaterial – tillverkning, förädling och distribution</b>
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 20 juni 2024 Ansvarig grupp ROR\_LLK