

Vattenkvalitet vid primärproduktion av vegetabilier

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

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelser om vatten vid produktion och skörd av vegetabilier inklusive produktion av groddar, samt insamling av vilda primärprodukter till exempel bär, örter, tång och svamp.

Om lagstiftningen

- Bilaga I del A II punkt 5c i förordning (EG) nr 852/2004

5. Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

c) Använda dricksvatten, eller rent vatten, när så krävs för att förhindra kontaminering.

Kontrollpunkt

Vid produktion, skörd och paketering av primärprodukter ska dricksvatten eller rent vatten användas när så är lämpligt för att undvika att livsmedel kontamineras eller blir ohälsosamma.

Vid kontroll av denna punkt att bör man skilja på vilket vatten det är som används vid bevattningsvatten och annat vatten i senare led som vid tvättning av sallad eller vatten för groddproduktion. Det är även viktigt att samt titta på vilken vattenkälla som används och hur de vattnar vid bevattning.

Vid användning av vatten i groddproduktion ska vattnet vara av dricksvattenkvalitet. Vid tvätt av sallad efter skörd, frukt och grönsaker rekommenderas att vattnet är av dricksvattenkvalitet.

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.

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.

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.

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

Begrepp från EUs vägledning

Hämtat från ordlistan i Bilaga I till Kommissionens vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien.

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 kylning av produkter, rengöring av utrustning osv.”

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.”

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).

Vägledning (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V18)

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,
- bevattningsanläggningen underhålls och rengörs så att livsmedel inte förorenas,
- vatten av dricksvattenkvalitet används när det behövs enligt företagets egen faroanalys eller när det annars bedöms vara rimligt i förhållande till vilken produkt som produceras och hanteringen av produkten före, under och efter skörd.

Vilken typ av vattenkälla används?

- Används kommunalt vatten, ytvatten, vatten från intilliggande sjöar eller vattendrag eller vatten från egen, borrhål, brunn?
- Används samma vatten vid odling, tvätt av primärprodukter och för rengöring av lokaler och produktionsutrustning?
- Används olika vattenkällor under olika delar av året, till exempel vid frilandsodling eller växthusodling av grönsaker.
- Används olika vattenkvalitet under olika delar av växtperioden?
- Har faroanalys gjorts för att identifiera och kontrollera vattnets kvalitet?
- Används system för rening av vattnet, till exempel i en bevattningsanläggning? Används kemikalier i vattnet vid tvätt av frukt och grönsaker?

Kontrollera att primärproducentens rutiner följs Har prov tagits enligt företagets provtagningsplan? Finns analysvar?

Är rengöringen av till exempel bevattningsanläggningen effektiv?

Har korrigerande åtgärder vidtagits när de mikrobiologiska kriterierna för dricksvatten inte är uppfyllda? (se även punkt 13.14) Säkerställs att inte förorenat bevattningsvatten används och att rent vatten används när det bedöms som rimligt?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna säkerställer kvaliteten på vattnet som används, så att livsmedel inte blir hälsofarliga eller otjänliga eller på annat sätt strider mot kraven i lagstiftningen.

Kommentar

Vattnet får inte innehålla mikroorganismer eller andra skadliga ämnen i sådana mängder så att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel. Företagaren bör ha rutiner för att kontrollera och förebygga att vatten förorenas så att det kan utgöra en risk för att livsmedel kontamineras.

Företagaren måste göra en faroanalys för att avgöra vilka förebyggande åtgärder som behövs för att säkerställa att vatten som används för rengöring eller bevattning inte utgör en kontaminationsrisk. Branschriktlinjer kan vara till hjälp vid faroanalysen och för att identifiera lämpliga metoder för att kontrollera farorna.

Olika krav på vattnets mikrobiologiska kvalitet kan vara rimligt att ställa beroende på vilken produkt odlingen avser, till exempel en ätfärdig produkt som sallat eller jordgubbar eller produkt som normalt tillagas, exempelvis potatis, och när under växtperioden bevattningen sker. I början av odlingsperioden kan det till exempel vara rimligt att ställa en lägre mikrobiologisk kvalitet medan dricksvattenkvalitet kan vara rimligt att ställa strax före skörd (exempelvis minst 48 timmar före skörd för ätfärdiga produkter) och i samband med tvättning av frukt och grönsaker.

Vatten som används för tvätt av frukt och grönsaker bör hållas rent och bytas ut regelbundet. Användning av kemikalier i tvättvattnet bör undvikas.

Med dricksvattenkvalitet avses i detta sammanhang i första hand de mikrobiologiska kriterierna enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12).

Senast uppdaterad 24 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LH