Provtagning, analyser och rapporter

På den här sidan hittar du vägledning till kontroll av bestämmelser om provtagning, analys och rapporter i animalieproduktionen, med undantag för obehandlad mjölk och råmjölk.

Om lagstiftningen

- Del A, punkt 4 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare skall vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

i) Beakta resultaten av alla relevanta analyser som utförts på prover från djur eller andra prover av betydelse för människors hälsa.

- Del A, punkt 7 i bilaga till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare skall på lämpligt sätt och under lämplig tid, som är avpassad för livsmedelsföretagets art och storlek, föra och bevara journaler med uppgifter om de åtgärder som vidtagits för att kontrollera faror. Livsmedelsföretagaren skall på begäran hålla relevanta uppgifter i dessa journaler tillgängliga för den behöriga myndigheten och mottagande livsmedelsföretagare.

- Del A, punkt 8 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

d) Resultat av alla analyser som utförts på prover från djur eller andra prover för diagnosändamål av betydelse för människors hälsa **(grundvillkor)**

Kontrollpunkt

Livsmedelsföretagare ska dokumentera resultaten från alla analyser som utförs på prover från djur eller andra prover som kan vara relevanta för livsmedelssäkerheten eller vara av betydelse för människors hälsa.

Vägledning/instruktion (länsstyrelsernas animaliechecklista punkt A19 och LAnimal 6 i Jordbruksverkets grundvillkorsinstruktion)

Kontrollera:

- vilka rutiner företaget har för provtagning och analys och hantering av analysresultat.
- att eventuella resultat från provtagning från djur, av stallmiljön eller av primärprodukter finns samlade på ett systematiskt sätt.
- att rapporter och analysresultat bevaras på ett systematiskt sätt så att de går att hitta. Dokumentationen ska sparas under rimlig tid och minst så länge som produkterna kan förväntas finnas på marknaden. Generellt bör dokumenten sparas lika länge som övriga uppgifter som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet.
- att kravet uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om livsmedelsföretagarens rutiner för hantering och dokumentation av analysresultat som är av betydelse för människors hälsa är ändamålsenliga och uppfyller bestämmelserna.

Observera att detta krav aldrig kan vara Ej Aktuellt, utan gäller alla livsmedelsföretag.

Kontrollen omfattar all provtagning som företagaren gör själv, provtagning som utförs av någon annan inom ramen för ett kontrollprogram. Till exempel salmonella, STEC eller listerios.

Ta redan på om företagaren har egna rutiner för provtagning och vilka prover som företagaren själv tar eller om någon annan tar prover för företagarens räkning och vilka prover som i så fall tas.

Titta i journalföring och annan dokumentation över provtagning och analysresultat och jämför med den information du fått om vilka provtagningar som görs.

Om provtagningar och analyser inte görs måste företagaren kunna förklara hur faror kontrolleras genom förebyggande åtgärder så att gränsvärdena inte överskrids.

Dokumentation: Rapporter och analysresultat ska bevaras på ett systematiskt sätt så att de går att hitta. Dokumentationen ska sparas under rimlig tid så att kraven på spårbarhet är uppfyllda.

Generellt sett bör dokumenten sparas lika länge som övriga uppgifter som behövs för att uppfylla kraven på spårbarhet.

Kommentar

Lagstiftningen innehåller generellt sett få detaljerade bestämmelser om provtagning och analyser i primärproduktionen vid uppfödning, insamling eller jakt av djur eller vid produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung. Det beror på att det är företagarens ansvarar för att göra faroanalyser för att identifiera om provtagningar behöver göras för att övervaka olika faror i verksamheten. Se bilaga I del IIA punkt 3.a) i förordning (EG) nr 852/2004. Har företagaren själv bedömt att vissa provtagningar ska göras så ska analysresultaten finnas dokumenterade. Beroende på vilken verksamhet som bedrivs kan det innebära att företagaren bedömt att provtagning inte behövs och att det därför inte finns någon dokumentation. Faror kan då övervakas och minimeras genom förebyggande åtgärder istället för provtagning. Om länsstyrelsen gör en annan bedömning än företagaren måste sådana iakttagelser hanteras vidare inom den offentliga kontrollen.

Det finns bestämmelser om vissa gränsvärden för vissa primärprodukter. Gränsvärdena kan antingen övervakas genom provtagning eller genom förebyggande åtgärder.

Krav på provtagning finns när det gäller obehandlad mjölk och råmjölk (somatiskt celltal och totalantal bakterier), temperaturkrav för den obehandlade mjölken enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, bilaga III avsnitt IX, kapitel III, punkt 3a). Det finns också krav på obligatorisk salmonellakontroll. Dessa analyssvar och rapporter ska vara dokumenterade.

Exempel på gränsvärden som inte får överskridas är aflatoxiner och vissa tungmetaller i mjölk, dioxin och PCB i fet Östersjöfisk, dioxin i ägg och cesium-137 i flera olika produkter.

Bestämmelser om gränsvärden för främmande ämnen finns i förordning (EU) 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel. Det finns också nationella regler i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen.

För att bedöma behovet av analyser kan företagaren ta hjälp av branschriktlinjer, branschstandarder eller certifieringssystem eller EU:s vägledningar. Faroanalysen kan vara muntlig eller skriftlig. Om företagets faroanalys visar att provtagning och analyser inte är nödvändigt behöver dokumentation inte heller finnas. Notera i så fall detta i kontrollrapporten. Företagaren ska kunna visa att man har väl fungerande arbetssätt leder till gränsvärdena inte överskrids.

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på att genomföra och dokumentera åtgärder om analysresultaten avviker från det normala. Dessa krav är inte grundvillkor men ingår i den normala kontrollen av livsmedelsföretag i primärproduktionen.

Åtgärder som vidtagits kan vara skriftliga eller muntlig beroende på verksamhetens omfattning och art. Företagets eventuella rutiner för provtagning och analys kan innehålla riktlinjer för korrigerande och förebyggande åtgärder samt krav på dokumentation. Rutinerna kan utgå från till exempel branschriktlinjer, certifieringar eller vägledningar.

Information om grundvillkoren och instruktion till kontrollen finns på Jordbruksverkets webbplats

Grundvillkor - Jordbruksverket.se

Kontroll inom jordbrukarstöd och grundvillkor - Jordbruksverket.se

Senast uppdaterad 26 februari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH