

Provtagning, analyser och rapporter

På denna sida återfinns vägledning för kontrollpunkt 14.15 och grundvillkor LAnimal 6.

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 8 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 (grundvillkor)

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.

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

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 så att kraven på spårbarhet är uppfyllda. 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. Det vill säga alla som omfattas av grundvillkorskontrollen.

Kontrollen omfattar all provtagning som företagaren gör själv, provtagning som utförs av någon annan inom ramen för ett provtagnings- eller kontrollprogram, till exempel campylobakter hos fjäderfä eller Livsmedelsverkets rests substanskontroll och provtagning som utförs av en mottagande kund där analysresultatet skickas till livsmedelsföretagaren.

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 tas.

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

Kommentar

Inom animalieproduktionen är det vanligt att producenten regelbundet får information om analysresultat som är relevanta för livsmedelssäkerheten, till exempel, analysrapporter från mejeriföretaget, från slakteriet om djurens renhet till exempel, från branschens frivilliga salmonellakontroll eller campylobakterkontroll.

Dessa ska dokumenteras och bevaras.

Syftet med provtagningen och dokumentationen är att företagaren ska kunna visa hur olika livsmedelsfaror (mikrobiologiska, kemiska eller fysiska) som kan uppstå i verksamheten kontrolleras och övervakas. Livsmedelslagstiftningen innehåller generellt sett få detaljerade bestämmelser om provtagning och analyser i primärproduktionen. Det beror på att det är företagarens ansvar för att göra faroanalyser för att identifiera om provtagningar behöver göras för att övervaka olika faror i verksamheten, till exempel genom analys av vattenkvaliteten. Se del IIA, punkt 3.a i bilaga till förordning (EG) nr 852/2004.

Har företagaren själv bedömt att vissa provtagningar ska göras så ska analysresultaten finnas dokumenterade, till exempel kontroll av vattenkvalitet. 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 t.ex. 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.

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 certifieringar eller vägledningar.

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, se Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelskontroll i primärproduktionen.

Krav på provtagning finns till exempel 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), se kontrollpunkt 15.15. Ett annat exempel är obligatorisk salmonellakontroll. Dessa analysvar och rapporter ska vara dokumenterade. Exempel på gränsvärden som inte får överskridas är aflatoxiner och vissa tungmetaller i mjölk och dioxin och PCB i fet Östersjöfisk. Bestämmelser om gränsvärden för dessa och andra främmande ämnen finns i förordning (EU) 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel, gränsvärden för främmande ämnen, i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen.

Senast uppdaterad 27 mars 2025 Ansvarig grupp ROR_LH