

Vattenkvalitet - primärproduktion av animaliska livsmedel

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 hållande av livsmedelsproducerande djur, odling av fisk, kräftdjur och musslor samt vid fiske och insamling av levande musslor.

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:

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

- Bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 - för kontroll av fisk och musslor

Kontrollpunkt

Dricksvatten eller rent vatten ska användas när så krävs för att undvika att livsmedel kontamineras eller blir ohälsosamma.

Vägledning (länsstyrelsernas animaliechecklista punkt A18, checklista fiskefartyg FF11 och FF12, checklista fiskodling F5 och musselchecklistan LM3)

Kontrollera att företagaren har rutiner som säkerställer att

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt,
- vatten som ges till djuren inte är eller misstänks vara förorenat av någon sjukdomsframkallande bakterie som kan överföras till människor via livsmedel.

Vilken typ av vattenkälla används? Används kommunalt vatten, ytvatten, vatten från intilliggande sjöar eller vattendrag eller vatten från egen brunn? Används samma vatten till djuren som för rengöring av lokaler och produktionsutrustning? Används olika vattenkällor under olika delar av året, till exempel under betessäsongen?

Kontrollera att rutinerna följs. Används rent vatten (till exempel inte avloppsvatten eller annat uppenbart förorenat vatten)? Har ev. prov tagits enligt företagets provtagningsplan? Finns analysvar? Har eventuella korrigerande åtgärder vidtagits på grund av analysresultat eller på grund av problem i besättningen som kopplats till vattenkvaliteten? Se även vägledning till kontroll av provtagning, analyser och rapporter.

Provtagning, analyser och rapporter

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 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.

Särskilda bestämmelser angående rent vatten vid primärproduktion av fisk och musslor finns i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004.

Det finns även stödmaterial till vissa kontrollpunkter i Checklista Levande musslor, Checklista Fiskefartyg och i Checklista Odling av fisk och kräftdjur.

Stöd till vissa checklistepunkter för levande musslor

Stöd till vissa checklistepunkter för fiskefartyg

Stöd till vissa checklistepunkter för odling av fiskeriprodukter

Minneslista vid godkännande: levande musslor

Senast uppdaterad 28 oktober 2025 Ansvarig grupp ROR_LH