

Livsmedelskontrollens operativa mål 2020–2022

Genomförande och resultat



Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets publikationer](#)

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2024.

Författare:

Camilla Gyllenflykt, Josefine Larsson, Martin Lindblom

Rekommenderad citering:

Rekommenderad citering: Gyllenflykt C, Larsson J, Lindblom M, 2024. L 2024 nr 07:

Livsmedelskontrollens operativa mål 2020–2022. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2024 nr 07

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

Förord

Denna rapport sammanfattar hur de operativa målen för livsmedelskontrollen 2020–2022 genomfördes och vilka resultat som uppnåddes. Rapporten innehåller också analyser och diskussion av resultaten.

Målgrupp för rapporten är främst de myndigheter som har utfört kontrollerna, men också alla som arbetar med, eller är intresserade av uppföljning av livsmedelskontrollen. Rapporten kan även vara av intresse för allmänheten, eftersom det yttersta syftet med livsmedelskontrollen och de operativa målen inom livsmedelsområdet är att skydda människors hälsa och konsumenters intressen.

Ansvarig för rapportens innehåll är Camilla Gyllenflykt, Martin Lindblom och Josefine Larsson, Avdelningen för råd och reglering.

Rapporten har faktagranskats av Anton Andreasson, Avdelningen för råd och reglering.

Livsmedelsverket

Åsa Kjellgren, enhetschef, Enheten för ledning av livsmedelskontrollen

Maj 2024

Innehåll

1. Ordlista	6
2. Sammanfattning - rekordmånga kontroller med stor variation	8
3. Så fastställs de operativa målen	10
4. Hur de operativa målen 2020–2022 togs fram och följdes upp	12
5. Presentation av de operativa målen 2020–2022	14
6. Vilket blev resultatet?	19
7. Vilka slutsatser kan vi dra av resultaten?	26
8. Hur utvecklas arbetet med målen för framtiden?	39
9. Referenser	40

1. Ordlista

Nationella strategin för miljöbalkstillsynen

Den nationella strategin för miljöbalkstillsynen är Sveriges gemensamma verktyg för att uppnå en effektiv och likvärdig tillsyn på miljöområdet. Tillsynen är ett viktigt styrmedel för att säkerställa syftet med miljöbalken och därmed främja en hållbar utveckling utifrån miljömålen. (Nationell strategi för tillsyn enligt miljöbalken, 2024).

Kontrollprojekt

Livsmedelsverket samordnar kontrollprojekt som fördjupning av vissa operativa mål. Projekten syftar till att verifiera att företagen följer lagstiftningen och att öka kompetensen hos myndigheterna inom ett specifikt kontrollområde eller om en specifik kontrollmetod, exempelvis revision eller provtagning.

Kontrollwiki

Kontrollwiki är Livsmedelsverkets fördjupande webbplats som riktar sig till kontrollmyndigheter och livsmedelsföretag. Här finns Livsmedelsverkets vägledning till lagstiftningen om livsmedel och livsmedelskontroll. På Kontrollwiki finns även stödmaterialet för de operativa målen (Kontrollwiki, 2024).

Myndighetsrapporteringen

Alla kontrollmyndigheter lämnar en gång per år uppgifter om sin livsmedelskontroll till Livsmedelsverket i den så kallade myndighetsrapporteringen. Där ingår uppgifter om vad varje kontrollmyndighet har för anläggningar, utförd kontroll under året, funna avvikelser och vidtagna myndighetsåtgärder. De operativa målen har egna rapporteringspunkter som för varje utförd kontroll rapporteras med eller utan avvikelse. Databasen innehåller information om vilka mål som kontrollerats och vilka som resulterat i en avvikelse.

Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll i primärproduktion

För att den offentliga kontrollen av livsmedels- och foderlagstiftningen i primärproduktionen ska bli riskbaserad och enhetlig i hela Sverige finns en gemensam nationell kontrollplanering (Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll, primärproduktion, 2024).

Provtagningsplan för kontaminanter

Livsmedelsverket tar regelbundet prov på och analyserar vissa kategorier av livsmedel. Detta kallas för de nationella provtagningsprogrammen. Syftet är att övervaka förekomsten av specifika kemiska ämnen och mikroorganismer. Ett av dessa provtagningsprogram avser kontaminanter i livsmedel (Provtagningsprogram för vissa livsmedel, 2024).

Stödmaterial

Stödmaterialiet på Kontrollwiki beskriver utförandet av aktiviteterna för varje operativt mål, exempelvis vilka företag som ska kontrolleras, vilka frågor som är relevanta att ställa och hur eventuella avvikelser ska hanteras (Operativa mål och stödmaterial för 2023–2025, 2024).

Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan

Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan beskriver hur kontrollen i livsmedelskedjan är uppbyggd. Den innehåller information om all kontroll i livsmedelskedjan, utöver livsmedelskontroll även kontroll av växtskyddsmedel, djurskydd, foder och veterinärmedicinska preparat. I den nationella kontrollplanen kan man läsa om hur kontrollen utförs, följs upp och utvecklas.

Alla länder i EU ska enligt *förordning (EU) 2017/625* ha en nationell kontrollplan. Av lagstiftningen framgår att den nationella kontrollplanen ska innehålla strategiska mål som återspeglas i prioriteringen av offentlig kontroll och fördelningen av resurser. Syftet med de operativa målen är att kontrollmyndigheterna bidra till denna prioritering.

2. Sammanfattning – rekordmånga kontroller med stor variation

Vart tredje år tar Livsmedelsverket fram operativa mål för att styra livsmedelskontrollen mot prioriterade områden. Här presenteras resultaten från målen som gällde 2020–2022.

Under perioden fanns 21 mål, varav en övervägande del (20 st.) riktade sig mot kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverkets kontroll. Ett mål riktade sig mot länsstyrelsernas kontroll av primärproduktion.

Totalt utfördes mer än 38 000 kontroller mot de operativa målen under perioden, vilket är fler än perioden innan, då ca 31 000 kontroller utfördes. Dock kan man se att antalet utförda kontroller per mål varierar stort. Ett av målen har kontrollerats på 18 000 anläggningar, medan andra mål bara har kontrollerats på ett tiotal anläggningar.

Det mål som har kontrollerats mest handlar om allergeninformation i storhushåll (mål 8). Redan efter första året visade arbetet att en åttondel av storhushållen gav felaktig information om allergener till sina gäster. Det ledde bland annat till att Livsmedelsverket initierade ett kontrollprojekt som fokuserade på allergeninformation.

Andelen kontroller med konstaterade avvikelser varierar mycket, från inga avvikelser alls upp till att mer än en tredjedel av kontrollerna resulterade i avvikelser. Mål 12 som handlade om livsmedelstillsatser i produkter som riktar sig till barn hade störst andel avvikelser. Avvikelsena handlade i första hand om att de produkter som kontrollerades inte uppfyllde kraven i *förordning (EG) 1333/2008* om tillsatser, och i andra hand att tillsatserna inte angetts korrekt i märkningen. På Kontrollwiki finns detaljerad information om lagstiftningen som gäller livsmedelstillsatser. På Livsmedelsverkets webbplats finns också en e-utbildning om tillsatser som riktar sig till kontrollmyndigheter och företag. Under 2024 arbetar Livsmedelsverket med att på olika sätt göra informationen mer känd bland företag och kontrollmyndigheter.

Även antalet kommunala kontrollmyndigheter som kontrollerat de olika målen varierade stort. Mål 8, om allergeninformation i storhushåll, kontrollerades av flest kontrollmyndigheter (232 st.), och även mål 6 om kontroll av spårbarhet för ägg kontrollerades av många (221 st.). Andra mål kontrollerades endast av ett fåtal kommuner, vilket till exempel kan bero på att kontroller skulle utföras på anläggningstyper som inte finns i alla kommuner. Fyra kommunala kontrollmyndigheter hade inte utfört kontroll mot något av de operativa målen. Anledningar som angavs var problem kopplade till exempelvis bemanning eller pandemin.

I genomsnitt har varje kommunal kontrollmyndighet rapporterat kontroll för 7 mål.

Länsstyrelserna var aktuella för ett operativt mål. De olika länsstyrelserna deltog i olika grad, beroende på hur många kontroller varje länsstyrelse hade tilldelats i den nationella

planeringen av foder- och livsmedelskontrollen, och ifall det fanns anläggningar med den verksamheten i länet. Det nationella målet att 250 anläggningar skulle kontrolleras inom länsstyrelsernas mål uppnåddes. I målet ingick också att länsstyrelserna skulle inventera antalet anläggningar som torkar och lagrar spannmål, som en del i sin registervård.

3. Så fastställs de operativa målen

I *förordning (EU) 2017/625* om offentlig kontroll framgår att varje land ska ha en flerårig nationell kontrollplan¹ som innehåller information om vad som prioriteras i den offentliga kontrollen för att nå landets mål om livsmedelskontroll.

I Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan finns övergripande mål som är gemensamma för alla svenska myndigheter som utför offentlig kontroll i livsmedelkedjan. Dessa är:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt. Alla livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur eller ämnen går att spåra genom hela kedjan från jord till bord.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Aktörer i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

De övergripande målen utgår från syftet med EU:s livsmedelslagstiftning. Utifrån dessa mål och den önskade effekten av dem har fyra fokusområden ringats in, se figur 1 på nästa sida. Dessa är gemensamma för hela livsmedelskedjan. Till fokusområdena har även effektmål upprättats, vilka pekar ut områden där det är mest angeläget att uppnå en förbättring. De övergripande målen och effektmålen är nedbrutna till operativa mål. De operativa målen är ett verktyg för Livsmedelsverket att hjälpa kontrollmyndigheterna att prioritera det viktigaste.

För att säkerställa att alla myndigheter inom livsmedelskontrollen bidrar till målen är myndigheterna skyldiga att ta hänsyn till de operativa målen då de planerar och följer upp sin verksamhet, vilket framgår i Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21). De operativa målen ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den planerade kontrollen.

¹ Läs mer om den nationella kontrollplanen och operativa mål på Livsmedelsverkets webbplats: <https://www.nkpwebben.se/>

Figur 1. Fokusområden och effektmål i den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan

Fokusområde	Effektmål	Varför?
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste negativa hälsoeffekter orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.	Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, ehec/stec och norovirus.	Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, ehec/vtec och mat-förgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas, i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCB:er), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.	För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver vi höja kompetensen och öka vårt fokus när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.	Spårbarhet är en grundbult i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import. Att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är korrekt bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter och att ingen blir lurad. För att nå full spårbarhet, för att informationen ska bli rätt och ingen ska bli lurad behöver vi utveckla vårt samarbete och våra metoder och underlätta för företagen att göra rätt men också samarbeta med branscherna för att upptäcka fusk.

4. Hur de operativa målen 2020–2022 togs fram och följdes upp

I början av 2018 påbörjade Livsmedelsverket arbetet med att ta fram nya operativa mål för perioden 2020–2022. Man informerade då myndigheter och företag om att de kunde lämna förslag till operativa mål. Informationen gick ut till kontrollmyndigheterna vid möten och via Livstecknet, Livsmedelsverkets plattform för kommunikation med livsmedelskontrollen. Informationen gick även till branschorganisationer. Sakkunniga inom Livsmedelsverket tillfrågades om lämpliga områden att inkludera i målen.

Urval och formulering av mål gjordes i slutet av 2018. Vid urvalet beaktades följande kriterier:

- Livsmedel som äts i stor mängd av många, till exempel spannmålsprodukter,
- Livsmedel för känsliga konsumentgrupper, som barn, äldre och allergiker,
- Livsmedelsgrupper och/eller verksamhetstyper med kända säkerhets- eller redlighetsproblem.

Målen beslutades av Livsmedelsverkets generaldirektör i början av 2019 och kommunicerades sedan till berörda. För att underlätta kontrollen tog man även fram stödmaterial, som för varje mål tydliggjorde vilken typ av företag som skulle kontrolleras och hur kontrollen skulle utföras.

Planeringen av kontrollen för länsstyrelserna gjordes i den nationella planeringen av foder- och livsmedelskontroll, där det varje år beslutas hur många kontroller som ska utföras i varje län och på vilken typ av verksamheter.

Efter målperioden följdes de operativa målen upp med hjälp av den rapportering som varje kontrollmyndighet årligen gör till Livsmedelsverket. Där lämnas information om till exempel antalet utförda kontroller (Myndighetsrapportering, 2023). Endast planerade kontroller räknas med.

För att kunna mäta måluppfyllnad var målen formulerade antingen som att samtliga aktuella anläggningar skulle få kontroll, eller att ett visst antal anläggningar skulle få kontroll nationellt. I vissa fall innehöll målet flera olika delar där kontroll skulle utföras på två olika typer av anläggningar. För de mål där samtliga relevanta anläggningar skulle kontrolleras inventerade kontrollmyndigheterna dessa. Detta sammanställdes genom att kontrollmyndigheterna svarade på frågor till Livsmedelsverket om berörda anläggningar för varje mål, som en del i den årliga myndighetsrapporteringen.

Till utvalda operativa mål kopplades kontrollprojekt

Till vissa av de operativa målen kopplades nationella kontrollprojekt som samordnades av Livsmedelsverket. Under perioden har följande kontrollprojekt genomförts:

- 2021 - Kontroll av spårbarhet i kött
- 2021 - Kontroll skötsel och underhåll av reservoarer (dricksvatten)
- 2021 - Kontroll av tungmetaller och mykotoxin i mjöl
- 2022 - Akrylamid i kaffe
- 2022 - Information om allergena ingredienser i storhushåll

5. Presentation av de operativa målen 2020–2022

Här följer de mål som gällde för målperioden, uppdelade per fokusområde.

Fokusområde: Säkert dricksvatten

Mål 1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten

Målet innebar kontroll av alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m³/dygn och som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. I kontrollen ingick att bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverat av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet.

Mål 2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten

Målet innebar kontroll av alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m³/dygn och som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror. I kontrollen ingick också att vid vattenverk som använder ytvattentäkt eller grundvatten med konstgjord infiltration som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet, vad avser faran cyanotoxiner.

Mål 3: Skötsel och underhåll av reservoarer

Målet innebar kontroll av alla distributionsanläggningar (mer än 100 m³/dygn och som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster) för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

Fokusområde: Säkerställa information i livsmedelskedjan

Mål 4: Rätt fisk

Målet innebar kontroll för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångstzon fanns och lämnades vidare i livsmedelskedjan samt att verifiera att spårbarhet fanns. Kontrollerna skulle utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, huvudkontor och matmäklare. Målet omfattade både fisk av svenskt och annat ursprung.

Mål 5: Spårbarhet kött

Målet innebar kontroll för att verifiera att spårbarhet fanns för färskt och fryst kött av nöt, gris samt får och lamm samt för att verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna skulle utföras i minst 500 butiker som inte var anslutna till de stora detaljhandelskedjorna.

Mål 6: Spårbarhet ägg

Målet innebar kontroll för att verifiera att spårbarhet fanns för ägg samt för att verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna skulle utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte var anslutna till de stora detaljhandelskedjorna.

Mål 7: Ekologiska varor

Målet innebar kontroll för att verifiera påståenden om "ekologiska livsmedel" gällande kaffe, kryddor och barnmat. Kontrollerna skulle göras vid alla de verksamheter som omfattades av mål 13, 14, 15 eller 17 när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag fanns.

Mål 8: Information om allergener

Målet innebar kontroll av minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagen kunde ge korrekt information om allergena ingredienser i de maträtter som serverades eller på annat sätt saluhölls.

Mål 9: Uppgifter om ingredienser

Målet innebar kontroll vid minst 2500 butiker och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import (införsel) som utformade märkning samt märkte/förpackade livsmedel. Kontrollen skulle verifiera att uppgifter som angavs i ingrediensförteckningar stämde med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll). De ingredienser som avsågs i detta mål var allergener och de ingredienser som behövde mängdangivelse enligt artikel 9.1.d och artikel 22 i *förordning (EU) 1169/2011* om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna.

Mål 10: Gränshandel kött

Målet innebar kontroll vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel av kött från nöt, gris och/eller får/lamm. Syftet var att verifiera att spårbarhet fanns samt att verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung. Med uttalad gränshandel avsågs butikshandel där kunderna till stor del är privatpersoner från ett annat land som kommer till butiken.

Fokusområde: Kemiska risker

Mål 11: Tillsatser – renhet

Målet innebar kontroll för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpptes ut på marknaden uppfyllde renhetskriterierna enligt *förordning (EU) 231/2012* om fastställande av specifikationer för livsmedelstillsatser. Kontroll skulle utföras hos alla tillverkare av tillsatser, hos företag som genom import eller införsel satte sådana produkter på marknaden i Sverige samt hos företag som försåg andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar. Kontrollerna skulle inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).

Mål 12: Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning

Målet innebar kontroll för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel användes, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn. Kontrollmyndigheterna skulle också verifiera att spårbarhet bakåt fanns för dessa tillsatser samt att tillsatserna angavs korrekt i märkningen av de produkter där de ingår. Kontrollen skulle utföras vid alla tillverkare och alla som importerade dessa produkter.

Mål 13: Kaffe – akrylamid

Målet innebar kontroll för att verifiera att företagen genomförde förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe inte överskred angivna åtgärdsnivåer, enligt *förordning (EU) 2017/2158* om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel. Kontrollen skulle utföras vid alla kafferosterier samt hos företagare som genom import eller införsel satte kaffe på marknaden i Sverige.

Mål 14: Kaffe – mykotoxin

Målet innebar kontroll för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffeböner och malet rostat kaffe inte överskred gränsvärdet i *förordning (EG) 1881/2006* om gränsvärden för främmande ämnen i livsmedel. Kontrollen skulle utföras vid alla kafferosterier samt hos företagare som genom import eller införsel satte rostade kaffeböner eller rostat, malet kaffe på marknaden i Sverige.

Mål 15: Akrylamid i barnmat

Målet innebar kontroll för att verifiera att företagen genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn låg under angivna åtgärdsnivåer, enligt *förordning (EU) 2017/2158* om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel. Kontrollen skulle utföras vid alla tillverkare samt hos företagare som genom import eller införsel satte produkten på marknaden i Sverige.

Mål 16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl

Målet innebar kontroll för att verifiera att företagarna säkerställde att halterna av kadmium och ochratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete inte överskred gällande gränsvärden. Kontrollerna skulle utföras vid alla kvarnar samt hos företagare som genom import eller införsel sålde mjöl av sådant slag.

Mål 17: Saffran

Målet innebar kontroll för att verifiera att företagarna säkerställde att saffran innehöll det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte användes samt att spårbarhet fanns.

Kontrollerna skulle utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.

Mål 18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna

Målet innebar kontroll för att verifiera att spårbarhet fanns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte såldes till länder som inte omfattades av dioxinundantaget.

Kontrollerna skulle utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled.

Mål 19: Kosttillskott – fiskoljebaserade kosttillskott och D-vitamintillskott

Målet innebar kontroll för att verifiera att alla företag som tillverkar eller genom import/införsel sätter fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden, säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter.

För D-vitaminpreparat skulle kontrollen även verifiera att angivna halter av vitamin D var korrekta samt att tillåten D-vitaminförening användes. Detta enligt *direktiv 2002/46/EG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott och ändringsförordning (EG) 1170/2009*.

Mål 20: Mykotoxin vid spannmålstorkning och lagring (primärproduktion)

Målet innebar kontroll vid minst 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtog lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen. Utöver kontrollen av den lagrade spannmålen innehöll målet också en inventeringsdel. Inventeringen syftade till att identifiera anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål på gården samt att samla in uppgifter för att hålla myndigheternas register aktuella.

Fokusområde: Mikrobiologiska risker

Mål 21: Listeria i fiskeriprodukter och charkuteriprodukter

Målet innebar kontroll vid alla godkända anläggningar med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon), för att verifiera att företagen hade vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes*, så att produkterna uppfyllde livsmedelssäkerhetskriterierna i *förordning (EG) 2073/2005* om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

6. Vilket blev resultatet?

Nedan redovisas resultaten för de kontroller som utfördes enligt de operativa målen. Mål 1–19 samt 21 berörde Livsmedelsverket och de kommunala kontrollmyndigheterna, medan mål 20 berörde länsstyrelserna. I texterna nedan ingår Livsmedelsverkets kontroller i den information som ges för mål 1–19 samt 21, om inte annat anges.

Antal kontrollerade anläggningar

Målen formulerades antingen som att samtliga aktuella anläggningar skulle få kontroll, eller att ett visst antal anläggningar skulle få kontroll. För de flesta målen skulle alla aktuella anläggningar kontrolleras. Resultatet framgår i figur 2.

Figur 2. Resultat av målen där samtliga aktuella anläggningar skulle få kontroll

Operativt mål	Antal aktuella anläggningar	Antal kontrollerade anläggningar	Måluppfyllnad
1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten	718	511	71 %
2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten	691	430	62 %
3: Skötsel och underhåll av reservoarer	688	648	94 %
7: Ekologiska varor	264	103	39 %
11: Tillsatser – renhet	136	32	24 %
12: Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning	344	106	31 %
13: Kaffe – akrylamid	214	82	38 %
14: Kaffe – mykotoxin	221	88	40 %
15: Akrylamid i barnmat	50	7	14 %
16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl	241	112	46 %
19: Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott	251	51	20 %
21: Listeria i fiskprodukter och charkuterivaror	335	151	45 %

I figur 3 framgår resultatet av de mål där ett visst antal anläggningar skulle få kontroll.

Figur 3. Resultat av målen där ett visst antal anläggningar ska ha fått kontroll

Operativt mål	Antal kontrollerade anläggningar	Antal anläggningar som skulle kontrolleras nationellt	Mål-uppfyllnad
4: Rätt fisk	241	100	241 %
5: Spårbarhet kött	1130	500	226 %
8: Allergiinformation i restauranger	18 762	4000	469 %
10: Gränshandel kött	30	100	30 %
17: Saffran	41	100	41 %
18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna	11	100	11 %
20: Mykotoxin vid torkning av spannmål	436	250	174 %

Mål 6 och 9 gällde flera typer av anläggningar och redovisningen av kontrollerna har därför delats upp. Det totala antalet kontrollerade anläggningar är korrekt, men viss osäkerhet finns i fördelningen mellan de olika anläggningstyperna. Resultatet framgår i figur 4.

Figur 4. Resultat av målen där ett visst antal specifika typer av anläggningar ska ha fått kontroll

Operativt mål	Anläggnings-typ	Antal kontrollerade anläggningar	Antal anläggningar som skulle kontrolleras nationellt	Mål-uppfyllnad
6: Spårbarhet ägg	bagerier	235	100	193 %
	restauranger	7524	100	7051 %
	butiker	1015	200	485 %
9: Uppgifter om ingredienser	butiker	1216	2500	49 %
	tidigare led	1248	1250	100 %

Andel avvikelser

I rapporteringen av de operativa målen angav kontrollmyndigheterna om det vid kontrollen påvisades någon avvikelse. I figur 5 framgår det hur många avvikelser som rapporterats för de olika målen, och andelen av det totala antalet kontroller som hade avvikelse. Anledningen till att antalet kontroller i vissa fall är högre än antalet kontrollerade anläggningar i figur 2, figur 3 och figur 4 är att flera kontroller kan ha utförts på samma anläggning.

Figur 5. Antal och andel funna avvikelser per mål

Operativt mål	Antal kontroller	Antal avvikelser	Andel kontroller med avvikelse
1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten	574	107	19 %
2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten	467	75	16 %
3: Skötsel och underhåll av reservoarer	719	184	26 %
4: Rätt fisk	248	33	13 %
5: Spårbarhet kött	1251	121	10 %
6: Spårbarhet ägg	9535	269	3 %
7: Ekologiska varor	106	6	6 %
8: Allergiinformation i restauranger	22 279	2756	12 %
9: Uppgifter om ingredienser	2721	588	22 %
10: Gränshandel kött	35	6	17 %
11: Tillsatser – renhet	33	5	15 %
12: Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning	113	40	35 %
13: Kaffe – akrylamid	95	18	19 %
14: Kaffe – mykotoxin	100	30	30 %
15: Akrylamid i barnmat	7	0	0 %
16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl	119	25	21 %
17: Saffran	41	1	2 %
18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna	11	0	0 %
19: Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott	51	9	18 %
20: Mykotoxin vid lagring av spannmål	437	35	8 %
21: Listeria i fiskprodukter och charkuterivaror	168	28	17 %
Totalt:	39 111	4317	11 %

Målens styrning av den offentliga kontrollen

De operativa målen syftar till att styra kontrollen mot prioriterade områden i den nationella kontrollplanen. Under målperioden har mer än 39 000 kontroller utförts mot de operativa målen, vilket är ca 8 000 mer än föregående period, då ca 31 000 kontroller gjordes (Wahlman, 2020).

De kommunala kontrollmyndigheternas delaktighet i utförandet av de operativa målen

För att få en indikation på hur väl de olika målen har styrts den kommunala kontrollen redovisas nedan hur många kontrollmyndigheter som har utfört kontroller mot varje mål. Det framgår också hur många mål de enskilda kontrollmyndigheterna har kontrollerat mot. Där framgår det att de flesta kontrollmyndigheterna utfört kontroll mot 4–8 av de operativa målen.

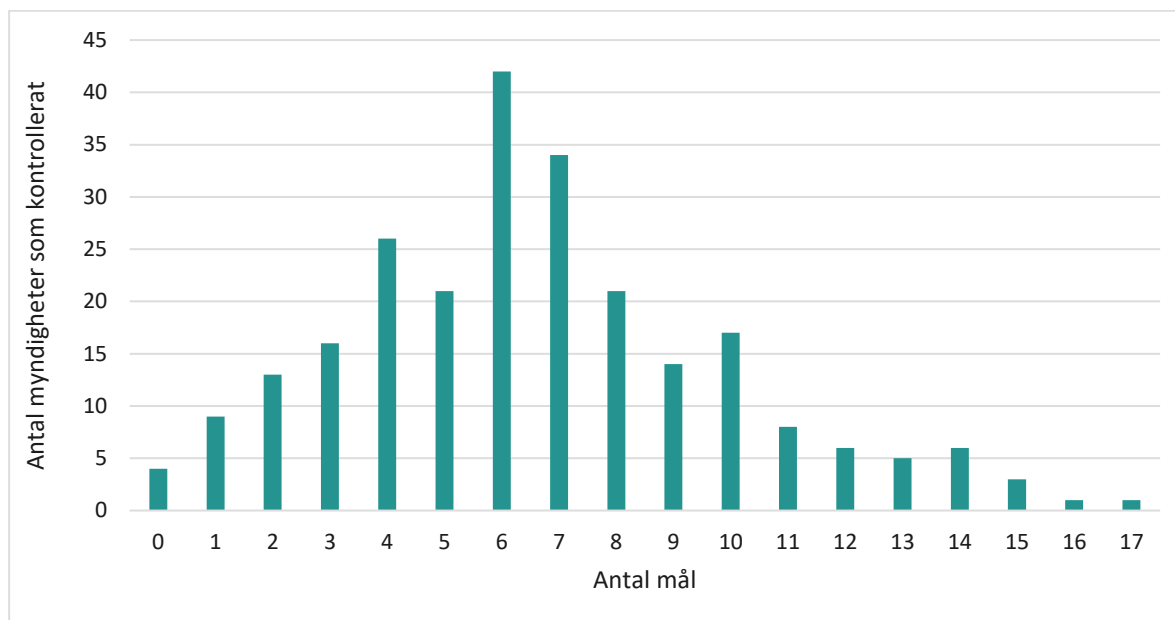
I figur 6 visas hur många kommunala kontrollmyndigheter som har utfört kontroll mot varje mål. Mål 8 om allergiinformation på restauranger ligger i topp med 232 deltagande myndigheter och mål 18, 21, 15 och 10 ligger i botten med endast ett fåtal.

Figur 6. Antal myndigheter som rapporterat kontroll per mål, Livsmedelsverket inräknat

Operativt mål	Antal myndigheter som rapporterat kontroll
8: Allergiinformation i restauranger	232
6: Spårbarhet ägg	221
9: Uppgifter om ingredienser	198
3: Skötsel och underhåll av reservoarer	182
5: Spårbarhet kött	156
1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten	138
2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten	128
4: Rätt fisk	66
16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl	57
14: Kaffe – mykotoxin	56
13: Kaffe – akrylamid	43
7: Ekologiska varor	39
12: Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning	39
19: Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott	26
17: Saffran	24
11: Tillsatser – renhet	20
10: Gränshandel kött	6
15: Akrylamid i barnmat	6
21: Listeria i fiskprodukter och charkuterivaror	5
18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna	4

Figur 7 visar att en stor del av de kommunala myndigheterna har rapporterat kontroller på sex till sju operativa mål. Fyra myndigheter har inte rapporterat att de utfört någon kontroll alls mot de operativa målen under denna treårsperiod. Den kontrollmyndighet som har rapporterat kontroll mot flest mål har kontrollerat mot 17 av de operativa målen.

Figur 7. Fördelningen av antal kontrollerade mål per myndighet



Livsmedelsverkets delaktighet i de operativa målen

Livsmedelsverket utförde kontroller kopplade till 13 av de operativa målen. Av figur 8 framgår hur dessa kontroller fördelades mellan de olika målen.

Figur 8. Livsmedelsverkets utförda operativa mål under perioden

Operativt mål	Antal aktuella anläggningar	Antal kontrollerade anläggningar
1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten	0	0
2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten	0	0
3: Skötsel och underhåll av reservoarer	0	0
4: Rätt fisk	63	47
5: Spårbarhet kött	35	9
6: Spårbarhet ägg	19	6
7: Ekologiska varor	2	2
8: Allergiinformation i restauranger	9	1
9: Uppgifter om ingredienser	434	245
10: Gränshandel kött	0	0
11: Tillsatser – renhet	0	1
12: Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning	5	6
13: Kaffe – akrylamid	1	1
14: Kaffe – mykotoxin	1	0
15: Akrylamid i barnmat	2	2
16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl	6	4
17: Saffran	0	0
18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna	24	8
19: Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott	2	0
21: Listeria i fiskprodukter och charkuterivaror	266	143

Länsstyrelsernas delaktighet i de operativa målen

Under målperioden var det ett mål som berörde länsstyrelserna; mål 20 om torkning och lagring av spannmål. Målet innebar dels att kontroll skulle göras för att verifiera att företagarna vidtog lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen, dels att inventera hur många sådana anläggningar det fanns i det egna länet, som en del i länsstyrelsens registervård. Det utfördes ca 440 kontroller kopplade till målet nationellt, och inventeringen visade att det nationellt finns drygt 1500 anläggningar som torkar och lagrar spannmål på gård för livsmedelsändamål.

7. Vilka slutsatser kan vi dra av resultaten?

Analys av resultat per fokusområde

Under perioden 2020–2022 utfördes mer än 38 000 kontroller enligt de operativa målen, vilket är mer än perioden innan, då ca 31 000 kontroller gjordes. Andelen kontroller med avvikelser var i medel 11 %, men det varierade, från att inga avvikelser rapporterades, till att mer än en tredjedel av kontrollerna resulterade i en avvikelse.

Fokusområde: Säkert dricksvatten

För målperioden bidrog tre mål till fokusområdet *säkert dricksvatten*. Något man kan notera är att ungefär var femte kontroll resulterade i en avvikelse inom detta fokusområde. Fortsatt fokus inom detta område är viktigt, något som man tog hänsyn till när de operativa målen för 2023–2025 togs fram.

Under 2023 uppdaterades samtliga texter om dricksvatten på Kontrollwiki utifrån de nya föreskrifterna: Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS: 2022:12). I början av 2024 lanserade Livsmedelsverket också en kostnadsfri e-utbildning om dricksvattenreglerna (Utbildningar för företag och kontrollmyndigheter, 2023).

Mål 1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten

Målet innebar att kontroll av anläggningar som producerar dricksvatten skulle utföras, med syftet att bedöma om säkerhetsbarriärerna är anpassade till mikrobiologiska faror.

Det var 71 % av anläggningarna som kontrollerades.

Andelen kontroller med avvikelser var 19 %. Den höga andelen avvikelser är ett tecken på att dricksvattenleverantörerna och kontrollmyndigheterna fortsatt bör fokusera på säkerhetsbarriärerna. Dessutom utgjorde målen inom fokusområdet dricksvatten från 2020–2022 ett underlag när målen för efterföljande period togs fram. Området fortfarande är prioriterat. För perioden 2023–2025 finns ett mål med fokus på mikrobiologiska och kemiska faror i dricksvatten, Kontrollen syftar till att bedöma om faroanalysen tar hänsyn till mikrobiologiska och kemiska faror i råvattnet och om beredningen av dricksvattnet är anpassad efter resultatet av faroanalysen.

I maj 2023 lanserade Livsmedelsverket en e-utbildning om mikrobiologisk barriäranalys som i början av 2024 genomförts av ca 100 personer (Utbildningar för företag och kontrollmyndigheter, 2023).

Mål 2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten

Detta mål innebar kontroll av att dricksvattenproduktionsanläggningar tagit hänsyn till kemiska faror i sin faroanalys, samt att de vidtagit åtgärder för att kontrollera riskerna.

Det var 62 % av anläggningarna som kontrollerades.

Andelen kontroller med avvikelser var 16 %. Precis som för mål 1 var det en ganska hög andel kontroller som resulterade i avvikelse. Man kan konstatera att företagen bör ha fortsatt fokus på kemiska faror i sin faroanalys. Målet för nästföljande period om mikrobiologiska och kemiska faror i dricksvatten är en fortsättning av detta mål.

Mål 3: Skötsel och underhåll av reservoarer

Mål 3 handlade om att kontroll skulle utföras vid distributionsanläggningar för att säkerställa att det fanns rutiner för att sköta och underhålla reservoarer.

Det var 94 % av anläggningarna som kontrollerades.

Andelen kontroller med avvikelser var 26 %. Precis som för de övriga målen inom fokusområdet dricksvatten ser man att det är viktigt för dricksvattenleverantörerna att säkerställa att relevanta rutiner finns på detta område. Eftersom en hög andel av anläggningarna fått kontroll av detta har sannolikt deras kunskap om detta ökat något, så att de kan fullfölja sitt ansvar och vidta relevanta åtgärder.

Livsmedelsverket samordnade under perioden ett nationellt kontrollprojekt kopplat till mål 3 (Eriksson, 2022) där kontrollmyndigheterna skulle verifiera att det fanns rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt. Resultatet av detta projekt jämfördes med resultatet av ett kontrollprojekt som utfördes 2015 (Tollin, 2015). Jämförelsen visar att personal som arbetar med reservoarer i högre utsträckning än 2015 tycks ha fått hygieninstruktioner kopplade till arbetet.

Fokusområde: Säkerställa information i livsmedelskedjan

Fokusområdet *Säkerställa information i livsmedelskedjan* handlade om att den information som åtföljer produkter i livsmedelskedjan ska vara korrekt och att den följer med genom alla olika led ända fram till konsument.

Mål 4: Rätt fisk

Inom operativt mål 4 kontrollerades att korrekt information om fiskart och fångstzon lämnades vidare i livsmedelskedjan, samt att det fanns spårbarhet.

Målet, att 100 anläggningar skulle kontrolleras, uppnåddes med råge, då 241 anläggningar kontrollerades.

I 13 % av dessa kontroller framkom avvikelser. Resultatet tyder på att fortsatt kontroll behövs, men att inga särskilda kontrollinsatser utöver den ordinarie kontrollen krävs.

Mål 5: Spårbarhet kött

Operativt mål 5 handlade om att kontrollera huruvida det fanns möjlighet att spåra olika typer av kött, samt att kontrollera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna skulle utföras i 500 butiker som inte var kopplade till de stora detaljhandelskedjorna.

Målet på 500 kontrollerade anläggningar överträffades, då totalt 1130 anläggningar kontrollerades. Det beror sannolikt på att antalet anläggningar som var relevanta för målet var stort och att kontrollen var lätt att föra in som en del av den planerade kontrollen.

Andelen kontroller där avvikelser noterats var 10 %. Det är en något högre andel avvikelser än i föregående målperiod 2017–2019, då anläggningar i tidigare led omfattades (importörer/grossister/mäklare, styckning) och andelen kontrollerade anläggningar med avvikelse var 7 %. En förklaring till att andelen avvikelser var lägre i tidigare led kan vara att företag tidigare i kedjan ofta är större än företag i detaljhandelsledet. Större företag har ofta mer utvecklade system för livsmedelsinformation och spårbarhet. Brister i spårbarhet och livsmedelsinformation tidigare i livsmedelskedjan är potentiellt ett större problem, då fler företag och konsumenter kan drabbas av konsekvenserna i senare led.

Under 2021 genomfördes ett nationellt kontrollprojekt gällande spårbarhet av kött. De omkring 25 kontrollmyndigheter som deltog rapporterade resultatet från cirka 80 kontrollbesök. Genom att kontrollmyndigheterna besvarade en enkät med frågor om vilka myndighetsåtgärder som vidtagits och hur mycket kött som omfattades fick Livsmedelsverket detaljerade data från kontrollerna. Myndighetsåtgärder vidtogs endast vid ett mindre antal avvikelser och inga större mängder av kött omhändertogs eller destruerades.

Livsmedelsverket beslutade att ha ett operativt mål för spårbarhet även under målperioden 2023–2025 och att utöka kontrollerna till tidigare led i kedjan. För att möta behovet av stöd till kontrollmyndigheterna publicerades före nästa målperiod en vägledande text om spårbarhet. Sannolikt krävs fler insatser på området, då kontrollmyndigheterna har efterfrågat mer vägledning i till exempel kontrollmetodik. Spårbarhetskraven i lagstiftningen är en av de grundläggande förutsättningarna för att uppnå syftet med livsmedelslagstiftningen.

Mål 6: Spårbarhet ägg

Operativt mål 6 liknade mål 5, då det handlade om att kontrollera spårbarheten och verifiera svenskt ursprung, men på ägg i stället för kött.

Kontrollmyndigheterna utförde långt fler kontroller än de som angivits i målformuleringen, vilket antas bero på att dessa kontroller kunde utföras som en del av den planerade kontrollen och att antalet aktuella anläggningar var stort. En stor andel av kontrollmyndigheterna deltog, 220 stycken.

Under föregående målperiod (2017–2019) kontrollerades spårbarhet i ett liknande mål som handlade om att verifiera svenskt ursprung. Då var andelen avvikelser 5 %, vilket kan jämföras med 3 % för mål 6 under denna målperiod.

Kontroll av spårbarhet och verifiering av livsmedelsinformation i alla led i kedjan är nödvändig för att upprätthålla spelreglerna på marknaden. Livsmedelsverket beslutade därför att fortsätta kontrollen i detaljhandelsledet och utöka den till hela livsmedelkedjan inför målperioden 2023–2025.

Mål 7: Ekologiska varor

Operativt mål 7 handlade om att verifiera påståenden om ”ekologiska livsmedel” gällande ett antal utvalda produkter. Kontrollen utfördes i samband med kontroll av de operativa målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna gjordes vid alla verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag fanns. Enligt sammanställning identifierades 264 anläggningar vara aktuella för kontroll. Då endast 39 % av dessa fick kontroll anses måluppfyllnaden inte vara tillfredställande för detta mål.

Antalet avvikelser vid dessa anläggningar var 6 %, vilket kan anses lågt. Detta kan tyda på att det inte förekom så många felaktigheter i just de ekologiska produkter som kontrollerades. En anledning till att relativt få anläggningar kontrollerades antas vara att det saknades stödmaterial på Kontrollwiki för detta mål.

Mål 8: Information om allergener

Operativt mål 8 om information om allergener var inriktat mot storhushåll och kontroll av att dessa företagare kunde ge korrekt information om allergena ingredienser i sina maträtter.

Av alla de operativa målen för perioden var detta mål det som kontrollerades mest. Målet var att kontroll skulle ha utförts vid 4000 storhushåll (restauranger, kaféer, salladsbarer m.m.).

Antalet kontrollerade anläggningar var dock betydligt högre, då närmare 18 800 storhushåll kontrollerades. Totalt gjordes 22 000 kontroller, då vissa anläggningar kontrollerades flera gånger. Kontrollen resulterade i avvikelser avseende risker som kan påverka människors hälsa, vilket kan ha gjort att kontrollmyndigheterna valde att göra fler kontroller. Under åren ökade också antalet utförda kontroller. Under 2020 gjordes ca 6 200 kontroller, medan det 2021 och 2022 utfördes mer än 8 700 kontroller per år.

Andelen avvikelser låg runt 12 % varje år.

Resultatet ledde redan 2020 till att Livsmedelsverket publicerade ett pressmeddelande där fokus var att var åttonde restaurang inte gett rätt allergeninformation om maten.

Kopplat till målet samordnade Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Malmö (Svensson, Lindeberg, 2023) ett nationellt kontrollprojekt 2022. Detta resulterade i ett pressmeddelande om att var fjärde restaurang och kafé lämnar fel information om allergena ingredienser (Var fjärde restaurang och kafé lämnar fel information om allergena ingredienser, 2023).

I september 2023 publicerade Livsmedelsverket och Socialstyrelsen en rapport för regeringsuppdraget ”Förstudie inom allergiområdet”, där åtgärder för att arbeta vidare med frågan föreslås (Förstudie inom allergiområdet, 2023). Som en följd av förstudien gav regeringen i februari 2024 Socialstyrelsen och Livsmedelsverket i uppdrag att ta fram förslag till en nationell strategi, handlingsplan och kunskapsunderlag inom allergiområdet. Livsmedelsverket ska bland annat utreda hur man kan höja kompetensen med avseende på allergeninformation i livsmedelskedjan (Uppdrag att ta fram förslag till en nationell strategi, handlingsplan och kunskapsunderlag inom allergiområdet, 2024).

I slutet av 2023 lyftes allergifrågan på ett möte med besöksnäringens branschorganisation Visita, som åtog sig att lyfta information om vikten av allergeninformation till konsumenter med sina medlemsföretag.

Mål 9: Uppgifter om ingredienser

Kontrollerna enligt operativt mål 9 skulle verifiera att uppgifter som angavs i ingrediensförteckningar överensstämde med tillsatta ingredienser. De ingredienser som avsågs var allergener och ingredienser med krav på mängdangivelse. Kontrollen skulle utföras i butiker och vid företag i tidigare led (tillverkning och import) som utformade märkning samt märkte eller förpackade livsmedel.

Måluppfyllnaden för detta mål var delad. I butiksled kontrollerades endast 49 %, medan nära 100 % av anläggningarna i tidigare led kontrollerades. Anledningen till att kontrollerna i främst butiksled inte nådde målsättningen kan vara att många butiker inte säljer livsmedel som de själva förpackat, märkt och utformat märkningen till. Detta kan ha gjort det svårt att hitta rätt kontrollobjekt. Målsättningen 2500 anläggningar i butiksledet var förmodligen lite väl tilltaget. En del myndigheter har informerat Livsmedelsverket om att målet varit svårt att kontrollera.

För målet konstaterades 22 % avvikelser, vilket är lägre än föregående målperiods likvärdiga mål om uppgifter om ingredienser som hade 34 % avvikelser.

Mål 10: Gränshandel kött

Operativt mål 10 handlade om kontroll av butiker med uttalad gränshandel med kött, för att verifiera spårbarhet och ursprungsmärkning.

Målet var att 100 anläggningar skulle kontrolleras, men endast 35 anläggningar kontrollerades. En anledning till att målet inte uppnåddes kan vara att kontrollmyndigheterna inte hade anläggningar som var relevanta för målet, då målformuleringen ”butiker med uttalad gränshandel” är mer avgränsad än målformuleringen för många andra mål.

Andelen avvikelser var 17 %, men med så få kontrollerade anläggningar är det svårt att dra några slutsatser utifrån resultatet.

Fokusområde: Kemiska risker

Inom detta fokusområde kontrollerades kemiska risker, exempelvis akrylamid, mykotoxiner, kadmium, dioxiner och PCB i olika livsmedel.

Mål 11: Tillsatser – renhet

Operativt mål 11 handlade om att verifiera att livsmedelstillsatser uppfyllde renhetskriterierna enligt *förordning (EU) 231/2012* om specifikationer för livsmedelstillsatser.

Målet var satt så att samtliga aktuella anläggningar skulle kontrolleras, något som inte uppfylldes, då endast 24 % av anläggningarna kontrollerades. Anledningen antas vara att lagstiftningen om tillsatser ses som omfattande, detaljrik och tidskrävande att sätta sig in i.

Andelen avvikelser för detta mål var 15 %.

Mål 12: Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning

I operativt mål 12 kontrollerades att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel användes, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som är avsedda för barn. Det kontrollerades att spårbarhet fanns bakåt och att tillsatserna angavs korrekt i märkningen. Kontroll skulle utföras hos alla tillverkare och alla som importerade dessa produkter.

Målet innebar att samtliga aktuella anläggningar skulle kontrolleras, något som inte uppfylldes, då endast 31 % av anläggningarna kontrollerades. Precis som för mål 11 kan anledningen vara att inspektörer upplevde lagstiftningen om tillsatser som omfattande, detaljrik och tidskrävande att sätta sig in i.

Det var 35 % av kontrollerna som resulterade i avvikelser. De inrapporterade avvikelserna handlar i första hand om att de produkter som kontrollerades inte uppfyllde kraven i *förordning (EG) 1333/2008* om livsmedelstillsatser, och i andra hand att tillsatserna inte angetts korrekt i märkningen. Det fanns bara ett fåtal avvikelser som gällde spårbarhet.

På Kontrollwiki finns detaljerad information om hur man hittar i, använder och tillämpar *förordning (EG) 1333/2008* om livsmedelstillsatser. Sedan 2020 finns det också en e-utbildning om tillsatser på Livsmedelsverkets webbplats, som riktar sig till kontrollmyndigheter och företag (Utbildningar för företag och kontrollmyndigheter, 2023). I denna kan inspektörer öva på att utföra kontroll av tillsatser.

Under 2024 arbetar Livsmedelsverket med att på olika sätt göra informationen mer känd bland företag och kontrollmyndigheter.

Med jämna mellanrum anordnas i Nordiska ministerrådets regi seminarier om tillsatser, aromer och enzymer. Syftet med dessa seminarier är att ge inspektörer möjlighet att diskutera bedömningar och hur en effektiv kontroll av tillsatser och aromer kan bedrivas. De får även information om nya regler.

Mål 13: Kaffe – akrylamid

Operativt mål 13 handlade om att kontrollera att företagen genomför förebyggande och reducerande åtgärder när det gäller akrylamid i kaffe. Målet riktade sig mot alla kafferosterier samt till företagare som genom import sätter kaffe på marknaden i Sverige.

Det var endast 38 % av de aktuella anläggningarna som kontrollerades.

För nästan en femtedel (19 %) av de kontrollerade anläggningarna fanns brister i företagens HACCP-baserade förfaranden gällande hantering av faran akrylamid i det rostade kaffet. Den förhållandevis höga andelen avvikelser indikerar att många av de berörda företagens förebyggande och reducerande åtgärder behöver förbättras.

Som en följd härav kommer Livsmedelsverket att inkludera provtagning för akrylamid i 2025 års provtagningsplan för kontaminanter. Detta kommer att leda till en faktisk verifiering av halterna i de livsmedel som väljs ut, och uppföljning hos de företag där halterna överskrider åtgärdsgränserna.

2022 utfördes ett samordnat kontrollprojekt med fokus på akrylamid i kaffe (Broman, 2022). Av resultatet framgick att flera av de stora företagen genomför egen provtagning och följer akrylamidhalten i sina produkter. Dock framförde flera kontrollmyndigheter att några av de små företagen inte hade någon kännedom om akrylamid och kraven i *förordning (EU) 2017/2158*. Därför ansåg kontrollmyndigheterna att projektet var ett bra sätt att öka medvetenheten hos företagen.

Mål 14: Kaffe – mykotoxin

Operativt mål 14 avsåg att verifiera att företagen i sina HACCP-baserade förfaranden arbetade förebyggande mot lagringstoxinet ochratoxin A i rostat kaffe.

Målet riktade sig till samtliga kafferosterier i Sverige och 40 % av företagen kontrollerades.

För nästan en tredjedel av de 100 kontrollerade anläggningarna fanns brister i företagens HACCP-baserade förfaranden gällande hantering av faran ochratoxin A i råkaffe. Sannolikt beror andelen avvikelser på att den vanligtvis höga kvaliteten på råkaffe som importeras till Sverige skapar en falsk trygghet hos företagen, som riskerar att förbise faran med ochratoxin A.

Mål 15: Akrylamid i barnmat

Operativt mål 15 handlade om att kontrollera att företagen genomför förebyggande och reducerande åtgärder vad gäller akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn. Målet riktade sig till alla barnmatstillverkare i Sverige samt till de företagare som genom import sätter sådana produkter på marknaden i Sverige.

Endast 50 anläggningar var aktuella enligt de kommunala kontrollmyndigheternas inventering, och av dessa kontrollerades bara 7 under målperioden.

Inga avvikelser rapporterades för dessa kontroller. I bästa fall kan detta tyda på att de berörda företagen arbetar aktivt med åtgärder för att halterna av akrylamid i de angivna produkterna ska ligga under åtgärdsnivåerna.

Mål 16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl

Operativt mål 16 handlade om verifiering av företagarnas HACCP-baserade förfaranden för att säkerställa att halterna av lagringstoxinet ochratoxin A och metallen kadmium inte överskred gränsvärdena i mjöl av vete, durumvete och bovete samt grahamsmjöl.

Under målperioden kontrollerades 112 anläggningar, vilket motsvarade 46 % av alla anläggningar enligt kontrollmyndigheternas inventering.

Det rapporterades avvikelser vid 21 % av de utförda kontrollerna. Den höga nivån av avvikelser indikerar att många av företagens system för egenkontroll behöver förbättras, i synnerhet för odlingar på jordar med ett högt förråd av växttillgängligt kadmium och anläggningar som har torkning och lagring av spannmål eller kvarnprodukter.

Under 2021 utfördes ett samordnat kontrollprojekt med koppling till operativt mål 16. Som en följd av projektet förbättrades informationen på Kontrollwiki gällande hur provtagning ska utföras, vilket hjälper kontrollmyndigheter som önskar utföra provtagning i framtiden.

Mål 17: Saffran

Operativt mål 17 om saffran handlade om att kontrollera att företagare säkerställde att produkten innehöll det som angavs i märkningen, att färgämnen inte användes och att spårbarhet fanns. Detta skulle göras genom exempelvis spårbarhetskontroll och analys.

Målet var att minst 100 importörer, huvudkontor, grossister, matmäklare och e-handelsföretag skulle kontrolleras. Detta mål uppnåddes inte, då enbart 41 anläggningar kontrollerades. Anledningar till att målet inte nåddes kan vara att saffransförsäljning till viss del är säsongsbetonad. Det skulle även kunna bero på att kontroll genom analys är kostsam och att myndigheternas avgifter inte tog höjd för att använda denna kontrollmetod.

Endast en kontroll av 41 (2 %) resulterade i en avvikelse. Resultatet av de kontroller som genomfördes har inte föranlett vidare insatser, men det kan givetvis spekuleras i om frånvaron av avvikelser beror på hög regelefterlevnad eller på svårigheter att upptäcka avvikelser genom de angivna kontrollmetoderna.

Mål 18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna

Operativt mål 18 handlade om att kontrollera spårbarheten framåt på fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna, och att kontrollera att fisken inte såldes till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.

Endast 11 kontroller har rapporterats. Det beror med största sannolikhet på att målet om 100 anläggningar var för högt satt utifrån den mängd konsumtionsfisk från Östersjön som

landas och att det finns få anläggningar som hanterar den här typen av fisk. Vid liknande mål tidigare år har också 11 aktörer kontrollerats.

Vid de 11 anläggningar som kontrollerades under målperioden konstaterades inga avvikelser. Då det är få anläggningar som är aktuella och få kontrollmyndigheter som berörs, och samtidigt inga avvikelser har konstaterats, kan styrning av denna kontroll genom ett operativt mål ifrågasättas.

Mål 19: Kosttillskott – fiskoljebaserade kosttillskott och D-vitamintillskott

Operativt mål 19 om fiskoljebaserade kosttillskott och D-vitamintillskott innebar att kontroll skulle utföras för att säkerställa att halterna av dioxin och PCB inte överskred gränsvärdena.

Måluppfyllnaden var låg. Endast 20 % av de aktuella anläggningarna blev kontrollerade. Detta kan bero på att den del av målet som rörde miljögifter (PCB och dioxin) i fiskoljetillskott också fanns med under den föregående målperioden. Det kan ha gjort att vissa kontrollmyndigheter kontrollerat dessa produkter tidigare.

18 % av kontrollerna resulterade i avvikelse, att jämföra med målet i tidigare målperiod där 16 % av kontrollerna resulterade i avvikelse.

Mål 20: Mykotoxin vid spannmålstorkning och lagring (primärproduktion)

Operativt mål 20 var det enda mål som berörde primärproduktion och länsstyrelsernas kontroll. Målet var formulerat så att 250 anläggningar skulle få kontroll. Målet uppnåddes med råge, då 438 anläggningar fick kontroll.

8 % av kontrollerna resulterade i avvikelse.

Många anläggningar som torkar och lagrar spannmål på gård använder spannmålen som foder och en del i detta mål var därför att länsstyrelserna skulle inventera antalet anläggningar som torkar och lagrar spannmål för livsmedelsändamål. Inventeringen resulterade i drygt 1500 anläggningar.

Fokusområde: Mikrobiologiska risker

Mål 21: Listeria i fiskeriprodukter och charkuteriprodukter

Operativt mål 21 var det enda målet för fokusområdet mikrobiologiska risker. Målet gällde *Listeria monocytogenes* i fisk- och charkuteriprodukter och innebar exempelvis kontroll av rengöringsplaner, provtagningsplaner och företagens rutiner för hantering av positiva fynd av bakterien.

Kontrollmyndigheternas inventering visade att det fanns 335 aktuella anläggningar i Sverige. Endast 45 % av dessa kontrollerades.

17 % av kontrollerna resulterade i avvikelser.

En variant av detta mål fanns även under föregående målperiod. Då handlade det om att bedöma företagarnas åtgärder för att reducera förekomsten av listeria vid anläggningar med produktion av gravad och kallrökt fisk. Då var avvikelsernivån hög (32 %), vilket bidrog till att detta mål fanns med även 2020–2022.

Hur målen bidrar till arbetet med att styra den offentliga kontrollen

Livsmedelverkets och de kommunala kontrollmyndigheternas medverkan i kontroll enligt de operativa målen

I *förordning (EU) 2017/625* om offentlig kontroll framgår att den nationella kontrollplanen ska innehålla information om de strategiska målen och hur dessa återspeglas i prioriteringen av offentlig kontroll. Sverige har fyra övergripande mål i den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan (se sidan 9), och de operativa målen syftar till att säkerställa att rätt saker prioriteras av kontrollen. Som visas i figur 7 har de flesta kontrollmyndigheter utfört kontroll enligt 4–8 mål. Det kan tyckas lågt med tanke på att de operativa målen ska styra kontrollen. Det kan dock ha många förklaringar, som att ett operativt mål gäller en specifik typ av anläggning som inte finns i alla kommuner.

Det finns en spridning i hur många kontroller som utförs för varje operativt mål, vilket framgår av figur 5. För mål 15 om akrylamid i barnmat har endast sju kontroller utförts, men för mål 8, som handlade om att storhushåll skulle ge rätt information om allergener i sina rätter, utfördes mer än 22 000 kontroller. Ett möjligt skäl till att antalet kontroller blev så många på just detta mål kan vara att kontrollen visade på betydande avvikelser som riskerade att få allvarliga konsekvenser för människors hälsa, vilket kan ha gjort att kontrollmyndigheterna valde att göra fler kontroller.

Fyra kontrollmyndigheter hade inte gjort några kontroller alls mot de operativa målen 2020–2022. Anledningarna till detta angavs vara:

- Personalproblem: underbemanning, dålig överlämning, oerfarna inspektörer.
- Pandemin innebar att antalet kontroller minskades eller så prioriterade kommunerna trängselkontroller på restauranger framför livsmedelskontroll.
- Felaktig rapportering: de mål som utfördes rapporterades felaktigt och syns därför inte i statistiken.
- Andra prioriteringar.

Vissa förhållandevis stora kontrollmyndigheter har gjort 15 eller fler kontroller. Sannolikt är fler mål relevanta för dem än för mindre myndigheter.

Antal kontrollmyndigheter som kontrollerade per mål

I figur 6 framgår att målens popularitet varierade. Antalet kommunala kontrollmyndigheter som utfört kontroller enligt de olika målen skiljer sig åt, från ett fåtal ända upp till mer än 220 för de mest kontrollerade målen. Då syftet med de operativa målen är att styra kontrollen för att uppnå en likvärdig kontroll nationellt, är detta en intressant iakttagelse. Mål 6, 8 och 9 om spårbarhet på ägg, allergiinformation på restaurang och utformning av livsmedelsinformation på förpackningar har haft en stor uppslutning från kommunala kontrollmyndigheter.

Till andra mål har färre kommunala kontrollmyndigheter bidragit, men det kan finnas naturliga orsaker till detta. Till exempel finns vissa typer av anläggningar endast i några få kommuner. Målen har ändå bidragit till större likvärdighet, då kontrollen av dessa anläggningar utförts på samma sätt i olika kommuner.

Länsstyrelsernas medverkan i kontroll enligt de operativa målen

Länsstyrelserna var endast delaktiga i ett operativt mål (nr 20) under perioden 2020–2022. De utförde fler kontroller än vad som var formulerat i målet. Under nästföljande period ingår fler mål som berör primärproduktionen. Detta är relevant då de operativa målens syfte är att likrikta kontrollen i Sverige och genom länsstyrelsernas delaktighet finns möjlighet att nå hela livsmedelskedjan, till exempel från biodlare till butik.

8. Hur utvecklas arbetet med målen för framtiden?

Gemensam arbetsprocess för operativa mål

Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Kemikalieinspektionen har enats om en gemensam arbetsprocess för att ta fram operativa mål. Den nya processen innebär att det blir enklare för kontrollmyndigheterna att delta genom att lämna förslag till nya mål eller genom att delta i en referensgrupp där de kan påverka målen. Den gemensamma arbetsprocessen innebär också att de centrala myndigheterna inom livsmedelskedjan synkroniserar sitt arbete, vilket gör arbetssättet tydligare för kontrollmyndigheterna.

Mer information finns i den nationella kontrollplanen (Sveriges nationella kontrollplan för Livsmedelskedjan, 2024).

Gemensam målstruktur för den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan och miljötillsynsstrategin

För att underlätta för beslutsfattare och kontroll- och tillsynspersonal inom livsmedelskedjan och miljöbalktillsynen har Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Naturvårdsverket tagit fram en gemensam målstruktur. Den gör det lättare för kontrollmyndigheternas personal att känna igen upplägg och mål i den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan och miljötillsynsstrategin (Nationell strategi för tillsyn enligt miljöbalken, 2024).

Mål för 2023–2025

Livsmedelsverket har tagit fram operativa mål för pågående målperiod, 2023–2025 (Sveriges nationella kontrollplan för Livsmedelskedjan, 2024). Dessa ska bidra till att uppnå samma fokusområden som perioden 2020–2022 (mikrobiologiska risker, kemiska risker, information i livsmedelskedjan och säkert dricksvatten) och finns tillgängliga på Livsmedelsverkets webbplats för den nationella kontrollplanen (Hitta operativa mål och aktiviteter, 2024)

9. Referenser

Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG av den 10 juni 2002 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott, L183, 12.7.2002, s 51–57

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser, L354, 31.12.2008, s 16–33

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel. L 95, 7.4.2017, s 83–84

Kommissionens förordning (EG) nr 1170/2009 av den 30 november 2009 om ändring av Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 beträffande förteckningarna över vitaminer och mineralämnen och former av dessa som får tillsättas i livsmedel, inbegripet kosttillskott, L314, 1.12.2009, s 36–42

Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008, L83, 22.3.2012, s 1–295

Kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 av den 19 december 2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel, L364, 20.12.2006, s 5–24

Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, L338, 22.12.2005, s 1–26

Kommissionens förordning (EU) 2017/2158 av den 20 november 2017 om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel, L304, 22.12.2005, s 24–44

Livsmedelsverket (2024). Kontrollwiki-fördjupning från Livsmedelsverket (2024). Tillgänglig: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/> [hämtad 26 mars 2024]

Livsmedelsverket (2023). Myndighetsrapportering. Tillgänglig: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/> [hämtad 26 mars 2024]

Livsmedelsverket (2024). Operativa mål och stödmaterial för 2023–2025. Tillgänglig: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se> [hämtad 26 mars 2024]

Livsmedelsverket (2024). Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll, primärproduktion (2024). Tillgänglig: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/> [hämtad 26 mars 2024]

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS: 2022:12)

Livsmedelsverket. Broman, F. 2022. Akrylamid i kaffe 2022. Livsmedelsverkets PM. Uppsala.

Livsmedelsverket. Eriksson, P. 2022. Skötsel och underhåll av dricksvattenreservoarer. Livsmedelsverkets PM. Uppsala.

Livsmedelsverket. Tollin, A 2015. Dricksvatten - distributionsanläggningar, Livsmedelsverkets rapportserie nr 15/2015. Uppsala

Livsmedelsverket. Wahlman, V. 2020. L 2020 nr 05: Livsmedelskontrollens operativa mål 2017–2019. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala. L 2020 nr 05 ISSN 1104–7089

Livsmedelsverket (2024). Provtagningsprogram för vissa livsmedel. Tillgänglig: <https://www.livsmedelsverket.se/> [hämtad 26 mars 2024]

Livsmedelsverket (2023). Utbildningar för företag och kontrollmyndigheter (2023). Tillgänglig: <https://www.livsmedelsverket.se/> [hämtad 2 april 2024]

Livsmedelsverket och Socialstyrelsen (2023). Förstudie inom allergiområdet. Tillgänglig: <https://www.livsmedelsverket.se/> [hämtad 26 mars 2024]

Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Malmö. Svensson, M, Lindeberg, I. 2023. S 2023 nr 01: Samordnat kontrollprojekt – information om allergena ingredienser i storhushåll. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

Livsmedelsverket (2023). Nyhet: Var fjärde restaurang och kafé lämnar fel information om allergena ingredienser. Tillgänglig: <https://www.livsmedelsverket.se/> [hämtad 26 mars 2024]

Livsmedelsverket (2024). Hitta operativa mål och aktiviteter. Tillgänglig: <https://www.nkpwebben.se/> [hämtad 15 mars 2024]

Livsmedelsverket (2024). Sveriges nationella kontrollplan för Livsmedelskedjan (NKP), Tillgänglig: <https://www.nkpwebben.se/> [hämtad 19 mars 2024]

Naturvårdsverket (2024). Nationell strategi för tillsyn enligt miljöbalken. Tillgänglig: <https://www.naturvardsverket.se/> [hämtad 26 mars 2024]

Socialdepartementet (2024). Uppdrag att ta fram förslag till en nationell strategi, handlingsplan och kunskapsunderlag inom allergiområdet, diarienummer: S2022/03576, S2023/02842, S2024/00482 (delvis). Tillgänglig <https://www.regeringen.se/> [hämtad 15 mars 2024]

Utvärdering av NKP, Nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan – från PDF till webb, Livsmedelsverket, 2021. Författare: Shara Unneberg

]

