

## Bilaga 2 – Prioriteringar av planerad kontroll av befintliga livsmedelsanläggningar för 2023

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin riskklassificering samt beslutad kontrolltid. Alla kontrollområden i ”baskontroll” behöver inte kontrolleras varje år. Därför är det viktigt att vi gör rätt prioriteringar utifrån riskerna och vår erfarenhet av verksamheterna. Kontrollen ska främst riktas mot de faror som utgör betydande hälsorisker eller de bedrägliga tillvägagångssätt som utgör störst risker för att konsumenter vilseleds. Fokus för kontrollen ska vara på spårbarhet, information, skadedjursbekämpning, framför hygien vid berörda anläggningar.

### Operativa mål

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen i nationella kontrollplanen (NKP) och har fastställt operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige 2023–2025. Med de operativa målen får Sveriges livsmedelskontroll en inriktning och prioritering av insatser som görs inom ramen för den planerade kontrollen. Målen handlar om att styra en del av kontrollens befintliga resurser till vissa utpekade problemområden med påtagliga risker för konsumenter. De operativa målen handlar om riskbaserad kontroll med syfte att göra verklig skillnad.

Det är viktigt att vi följer de anvisningar som finns för de operativa målen. I anvisningarna framgår det vilka typer av objekt som omfattas av det operativa målet och hur målet ska kontrolleras. De mål som kommer prioriteras i Malmö finns redovisade i tabellen nedan.

---

<b>Mål 2</b>	<b>Säkerhet vid vattenverk och reservoarer</b> Kontrollen utförs på de allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.
<b>Mål 3</b>	<b>Nyckelhålmärkning</b> Kontrollen utförs hos tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålmärkning av färdigförpackade livsmedel inom följande livsmedelsgrupper: <ul style="list-style-type: none"><li>• kött och produkter som innehåller kött (livsmedelsgrupp 24)</li><li>• helt eller delvis vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 25)</li><li>• färdigrätter (livsmedelsgrupp 26-30)</li></ul>
<b>Mål 5</b>	<b>Ekologiska varor</b> Kontrollen utförs hos aktörer som <ul style="list-style-type: none"><li>• släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning,</li><li>• producerar, bereder, distribuerar eller lagrar ekologiska produkter eller produkter under omställning,</li><li>• importerar ekologiska produkter från ett tredje land,</li><li>• exporterar ekologiska produkter till ett tredje land</li><li>• släpper ut ekologiska produkter på marknaden från butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna</li></ul>
<b>Mål 6</b>	<b>Livsmedelsinformation vid e-handel</b> Kontrollen utförs hos aktörer som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel.
<b>Mål 8</b>	<b>Spårbarhet kött</b> Kontrollen omfattar samtliga led i livsmedelskedjan efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden.

---

---

<b>Mål 9</b>	<b>Skyddade beteckningar</b> Kontrollen utförs på att utvalda förpackade produkter med skyddade beteckningar och som har införts till Sverige stämmer överens med respektive produktspecifikation: <ul style="list-style-type: none"><li>• Roquefort</li><li>• Prosciutto di Parma</li><li>• Kalamata</li><li>• Halloumi</li><li>• Feta</li></ul>
<b>Mål 10</b>	<b>Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel</b> Kontrollen utförs hos importörer och grossister.
<b>Mål 12</b>	<b>Aktörer som släpper ut honung på marknaden</b> Spårbarhetskontroller hos företag som handlar med honung t. ex grossister, stora butiker.
<b>Mål 13</b>	<b>Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott</b> Kontrollen utförs hos kosttillskottsanläggningar, inklusive sådana som bedriver e-handel, som släpper ut växtbaserade kosttillskott på marknaden.
<b>Mål 14</b>	<b>Fusk med tonfisk</b> Kontrollen utförs hos importörer och grossister som säljer färsk eller fryst tonfisk för att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt.

---

I beskrivningarna för kontrollen anges lagstiftningsområdena endast med sina förkortningar (exempelvis A01) och operativa mål.

## Storhushåll/Restauranger

### Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**  
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post, fakturaadress) är aktuella.
- **Spårbarhet - (H01 - H02)**  
Kontrollera att verksamheten har ett system för spårbarhet. Verifiera att systemet fungerar genom lämpligt antal stickprov. Välj i första hand kött och i andra hand fisk. Kan företaget visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager (kvantitativ spårbarhet)?  
Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?  
Vid misstanke om fusk, kontakta kontrollmyndigheten för det avsändande företaget för att se att leverantören finns registrerad.
- **Information (B01 - B04):** fördjupade kontroller av allergeninformation, redlighet på menyn, frivillig information av mervärdesvara/dyr råvara.  
Kontrollera att verksamheten har ett system som ser till att den frivilliga informationen stämmer. Verifiera att systemet fungerar genom lämpligt antal stickprov. Prioritera livsmedel som är dyrare eller har säljande påståenden, exempelvis: svenskt ursprung, ekologiskt, MSC-märkt eller halal-märkt.  
Kan företaget visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager (kvantitativ spårbarhet)? Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?  
Vid misstanke om fusk, kontakta kontrollmyndigheten för det avsändande företaget för att se att leverantören finns registrerad.  
Kontrollera även hemsida och eventuell e-handel.
- **Allmän hygien (J01 - J08) – Bekämpning av skadedjur J06**

Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt utan risk att kontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel? Hur utbildas ny personal inom området? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker, till exempel rå kyckling eller ätfärdiga livsmedel.

Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Fokusera där det finns störst risker i verksamheten. Verifiera kontrollen genom att prata med den person som utför aktuell hantering och genom att granska faktiska förhållanden. Hur undviker verksamheten skadedjursangrepp? Hur sker avfallshantering i verksamheten?

- **Operativt mål 8 - Spårbarhet kött**

Verifiera påstående om svenskt ursprung på kött samt att det finns spårbarhet ett steg bakåt i livsmedelskedjan.

Välj kött som förpackas i anläggningen eller som säljs oförpackat. Kontrollera att uppgift om svenskt ursprung överensstämmer med uppgifter på ingående kött och det kött som hanteras i anläggningen.

## Skolor/förskolor och omsorg

### Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**

Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post, fakturaadress) är aktuella.

- **HACCP: K01, K06.**

Kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs. Fokusera där det finns största risker i verksamheten.

Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer? Exempelvis: tillagning av specialkost, tillagning av kyckling, servering av bär med kokrekommendationer eller nedkylning.

- **Hantering av allergener J03, K01**

Kontrollera rutiner för specialkost från mottagning/läkarintyg till servering. Hur säkerställer de att allergener inte oavsiktligt tillsätts/kontaminerar maten vid tillagning, transport och servering? Hur säkerställer de att rätt person får rätt mat? Hur upprätthålls rutinerna vid vikarier i köket? Verifiering av företagets rutiner kan ske genom provtagning av ytor där det bedöms vara relevant utifrån historiken.

- **Allmän hygien (J01-J08)**

Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt utan risk att kontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel? Hur utbildas ny personal inom området? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker, exempelvis rå kyckling eller ätfärdiga livsmedel.

Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Fokusera där det finns störst risker i verksamheten. Verifiera kontrollen genom att prata med den person som utför aktuell hantering och genom att granska faktiska förhållanden. Hur undviker verksamheten skadedjursangrepp? Hur sker avfallshantering i verksamheten?

- **Spårbarhet: H01**

Verifiera inköp där det bedöms vara relevant.

# Butiker

## Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**  
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post, fakturaadress) är aktuella.
- **Spårbarhet: H01, H03, H04 H11, J01**  
Ett steg bakåt i kedjan, inköp från registrerade företag. Ursprungsmärkning, handelsdokument och analysresultat för salmonella om butiken är första mottagare av kött. Prioritera importerade varor eller dyra livsmedel (exempelvis honung, kött, fisk).  
Verifiera företagets system för tillbakadragande av livsmedel. Be företaget att visa hur det går till när de får ett återkallande på en produkt. Utgå gärna från ett återkallande som skett inom den närmaste tiden och be dem visa hur de agerade.  
**Vid manuell hantering av kött:** Finns obligatoriska uppgifter om ursprungsmärkning? Identifieringsmärke? Journalföring?  
Kontrollera att det finns spårbarhet för färskt och fryst kött. Kontrollera och verifiera att verksamheten lämnar rätt information om ursprung. Välj en dyrare styckningsdetalj och gärna svenskt kött som stickprov.
- **Information: B01- B02**  
Märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel (föreskrivna märkningsuppgifter, näringsdeklaration, framhävnin g av allergener, säljande påståenden som lyx, ekologiskt med mera, närings- och hälsopåstående, skyddade beteckningar).  
Kontrollera även hemsida och eventuell e-handel.
- **Tilläggsmärkning fisk: C 11, H07**  
Kontrollera att skriftlig information om tilläggsmärkning finns innan köp. Verifiera att informationen de lämnar stämmer.  
Krav på konsumentinformation för fiskeri - gäller för både färdigförpackade och icke färdigförpackade varor. Kraven på märkning gäller för bland annat levande, färsk, kyld, fryst, torkad, saltad, rökt fisk, fiskfiléer, kräftdjur, blötdjur samt för sjögräs och alger. De omfattar krav på att ange artens handelsbeteckning och vetenskapliga namn, produktionsmetod, fångst- eller produktionsområde och kategori av fiskeredskap.
- **Allergeninformation B05**  
Verifiera rutinen genom stickprov där du ber verksamheten att visa att de har rätt information. Informationen kan finnas på förpackningar/produktdatablad/receptur. Det viktiga är att verksamheten alltid har tillgång till rätt information om innehåll av samtliga allergener. Om butiken får färdiga underlag till skriftlig information, till exempel skyltar vid bake-offbröd eller etiketter i charken så kontrollera att allergiinformationen stämmer. Är alla allergener med och framhävda? Jämför skylt/etikett med förpackning/produktdatablad.
- **Mikrobiologiska kriterier: K02 – gäller köttbutiker**  
Kontrollera att kraven för mikrobiologiska kriterier uppfylls enligt (EG) nr 2073/2005, samt att verksamheten följer sin provtagningsplan.
- **Allmän hygien: J01 - J09.**  
Rengöring, lokalens skick och om den är lämplig för den verksamhet som bedrivs, personlig hygien, säker hantering, säker förvaring, temperaturprocesser (mottagning, kyl, frys, tillagning, varmhållning). Hur undviker verksamheten skadedjursangrepp? Hur sker avfallshantering i verksamheten?

- **Operativt mål 5:** Ekologiska varor
- **Operativt mål 8:** Spårbarhet kött
- **Operativt mål 12:** Aktörer som släpper ut honung på marknaden
- **Kontroll av animaliska biprodukter (ABP)**

## Kosttillskott – hälsokostbutiker, huvudkontor, matmäklare, grossister, importörer, e-handel

### Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**  
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post, fakturaadress) är aktuella.
- **Information B01, B02, B03.**  
Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Påstående på hemsida och hyllkantsmärkning, e-handel.
- **Spårbarhet H01.**  
Inköp från registrerade företag. Rutin vid återkallelse, följesedlar och fakturor.
- **Allmänna krav på livsmedelssäkerhet J01.**  
Innehåller produkten otillåtna ingredienser, exempelvis tillsatser?
- **Operativt mål 6:** Livsmedelsinformation vid e-handel (kosttillskott)
- **Operativt mål 13:** Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott

## Tillverkningsanläggningar - industri och bageri

### Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**  
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att våra kontaktuppgifter (e-post, fakturaadress) är aktuella.
- **HACCP: K01, K06**  
Har företaget rutiner som bygger på HACCP-principerna, identifierar faror i verksamheten och förebygger, eliminerar eller reducerar dem till acceptabla nivåer? Granska kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs.
- **Information: B01 - B05**  
Märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel (föreskrivna märkningsuppgifter, näringsdeklaration, framhävnin g av allergener, säljande påståenden som lyx, ekologiskt med mera, närings- och hälsopåstående), hållbarhet. Rutiner för märkning. Allergeninformation.
- **Spårbarhet: H01.**  
Kan företaget snabbt få fram uppgifter om spårbarhet ett steg framåt och bakåt? Inköp från registrerade företag. Rutin vid tillbakadragande och återkallelse, följesedlar och fakturor.

- **Särskilda ingredienser och processhjälpmedel: I01**  
Tillåtna och rätt deklarerade tillsatser.
- **Ekologisk certifiering:** kontroll att verksamheten är ansluten till ett kontrollorgan vid import eller har e- handel.
- **Varustandarder: Kaffe, kakaoprodukter, snus.**  
Kontrollera att produkterna motsvarar de krav som ställs i EU-gemensamma och nationella varustandarder.
- **Allmän hygien J01-09:** Rengöring, lokalens skick och om den är lämplig för den verksamhet som bedrivs, personlig hygien, säker hantering, säker förvaring, temperaturprocesser (mottagning, kyl, frys, utleverans). Hur undviker verksamheten skadedjursangrepp? Hur sker avfallshantering i verksamheten?
- **Operativt mål 3:** Nyckelhålmärkning

## Grossister/matmäklare/importörer/huvudkontor

### Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**  
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post, fakturaadress) är aktuella.
- **Spårbarhet: H01, H02, H03. H04, H11**  
Kan företaget snabbt få fram uppgifter om spårbarhet ett steg framåt och bakåt? Inköp från registrerade företag. Rutin vid tillbakadragande och återkallelse, följesedlar, fakturor, pressmeddelande.  
Finns obligatoriska uppgifter om ursprungsmärkning av kött? Identifieringsmärke? Journalföring?
- **Information: B01 - 03**  
Obligatoriska märkningsuppgifter på förpackning eller i en medföljande handling, framhäva allergener. Rutin för utformning av svensk märkning eller information. Säljande påståenden, till exempel närings- och hälsopåstående, ospecifica påstående, ekologisk, lyx, rik på, nytt recept, äkta m.fl. Kontrollera även hemsida och eventuell e-handel.
- **Tilläggsmärkning fisk: C 11**  
Verifiera att informationen de lämnar stämmer.  
Krav på konsumentinformation för fiskeri - gäller för både färdigförpackade och icke färdigförpackade varor. Kraven på märkning gäller för bland annat levande, färsk, kyld, fryst, torkad, saltad, rökt fisk, fiskfiléer, kräftdjur, blötdjur samt för sjögräs och alger. De omfattar krav på att ange artens handelsbeteckning och vetenskapliga namn, produktionsmetod, fångst- eller produktionsområde och kategori av fiskeredskap.
- **Handel inom EU, Import och Export: M01-09**  
Kontrollera salmonellagarantier vid import/införsel hos anläggningar som är första mottagare. Fokusera på animaliska ingredienser från tredje land, tillsatser, novel food och märkning.
- **Handelsnormer: E02 - E08-** hos anläggningar som märker/förpackar vin, olivolja.  
Kontrollera av produkterna motsvarar de krav som finns i de relevanta handelsnormerna.
- **Ekologisk certifiering:** kontroll att verksamheten är ansluten till ett kontrollorgan vid import eller har e- handel.

- **Haccp: K01 - K05**  
Främst för huvudkontor till restauranger.
- **Särskild märkning: C01-12**
- **Allmän hygien: J01 - 06, J08.** Kontrollera lokalens skick, temperaturprocesser. Hur undviker verksamheten skadedjursangrepp? Hur sker avfallshantering i verksamheten?
- **Operativt mål 3:** Nyckelhålsmärkning (endast huvudkontor)
- **Operativt mål 5:** Ekologiska varor
- **Operativt mål 9:** Skyddade beteckningar
- **Operativt mål 10:** Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel
- **Operativt mål 12:** Aktörer som släpper ut honung på marknaden
- **Operativt mål 14:** Fusk med tonfisk

## E-handel

### Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**  
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post, fakturaadress) är aktuella.
- **Information:** Vid distansförsäljning av färdigförpackade livsmedel ska konsumenten få samma information innan köpet som är möjligt att få vid köp i exempelvis en livsmedelsbutik. (Ett undantag är uppgift om hållbarhetsdatum som inte behöver lämnas i förväg).
- **Spårbarhet: H01 - H04**
- **Ekologisk certifiering:**  
Kontrollera om verksamheten är ansluten till ett kontrollorgan. Verifiera att företag som importerar produkter från tredje land som släpps ut på marknaden som ekologiska har anmält sådan verksamhet till kontrollorgan enligt de krav som ställs.
- **Operativt mål 5:** Ekologiska varor
- **Operativt mål 6:** Livsmedelsinformation vid E-handel (konfektyr)

## Dricksvattenanläggningar

- **Operativt mål 2:** Säkerhet vid vattenverk och reservoarer

## Nyregistrerade anläggningar

- **Haccp: K01, K06**  
Har företaget rutiner som bygger på HACCP-principerna, identifierar faror i verksamheten och förebygger, eliminerar eller reducerar dem till acceptabla nivåer? Granska kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs.
- **Rutiner för egenkontroll J01 - 05**
- **Utrustning, inredning och underhåll:** Utrymmenas utformning, konstruktion, placering och storlek är sådana att de är lätta att hålla rena och underhålla; flöden, utrymmen, transportfordon, toaletter, förrum, ventilation utrustningen ska vara lämpliga för den verksamhet som ska bedrivas; nedkylning, kylförvaring, monteringsplats etcetera.
- **Utbildning:** personal som arbetar med livsmedel har tillräcklig med kunskap för sina arbetsuppgifter.
- **Spårbarhet H01:** att det finns ett fungerande system för spårbarhet.
- **Information B01 - 05.D01 - D04:** Rutiner för märkning gällande produkter. Information om allergener. Skyddade beteckningar samt mervärdesord på menyn.
- **Särskild märkning av livsmedel C01 - 12**
- **Avfall J03:** möjlighet att hantera avfallet på ett hygieniskt sätt. Lämpliga behållare för avfallet som går att hålla rena och när det behövs hållas stängda. Lämplig förvaring av avfallet i väntan på sophämtning, gäller även utsorterat matavfall. Plats för förvaring av returflaskor, -burkar och -backar.
- **Skadedjur J06:** lokalens utformning och ordning så att skadedjur inte får tillträde och att företaget har en beredskap för åtgärder vid eventuell upptäckt av skadedjur.
- **Allmän Hygien J01, J03, J04, J08:** Rengöring, lokalens skick, personlig hygien, säker hantering, säker förvaring, temperaturprocesser (mottagning, kyl, frys, tillagning, varmhållning, utleverans).
- **Import av livsmedel Handel inom EU, Import och Export: M01-09**
- **Kontrollera relevanta operativa mål**
- **Kontroll av animaliska biprodukter (ABP)**