

Trygg med vad du äter

FAKTA Livsmedelsverket

Sorterar under: Jordbruksdepartementet

Generaldirektör: Inger Andersson

Ansvarig minister: Eskil Erlandsson

Antal anställda: ca 530, varav drygt 200 inom fältorganisationen för köttkontroll och gränskontrollen

Huvudsäte: Uppsala

Regionala enheter: Region Mitt, Region Norr, Region Västra Götaland, Region Östra Götaland, Region Södra Skåne och Region Norra Skåne för köttkontroll

Webbplats: www.livsmedelsverket.se

Säkra livsmedel och bra matvanor

Vad vi äter och hur våra livsmedel hanteras är frågor som berör oss alla i vår vardag. Vi vill vara trygga med att vår mat håller god kvalitet, har hanterats så att den inte är farlig att äta och är rätt märkt.



Det är Livsmedelsverket som är förvaltningsmyndighet för frågor som gäller livsmedel, inklusive dricksvatten. Verket har till uppgift att i konsumenternas intresse arbeta för säkra livsmedel av god kvalitet, redlig livsmedelshantering och goda matvanor. I vårt uppdrag ingår bland annat att utarbeta regler inom livsmedelsområdet, utöva, leda och samordna livsmedelskontrollen, göra undersökningar om livsmedel och matvanor, göra analyser, utveckla analysmetoder och göra riskbedömningar inom livsmedelsområdet.

Gemensam lagstiftning inom EU

I dag är i stort sett all lagstiftning om livsmedel gemensam inom hela EU. Sverige kan inte bestämma regler på livsmedelsområdet på egen hand, utan reglerna tas fram i samarbete mellan medlemsstaterna. Livsmedelsverket deltar i detta arbete.

Egenkontroll

I lagstiftningen är det tydligt att det är företagets ansvar att livsmedlen är säkra. Företagaren utarbetar ett system för rutiner och kontroll, ett egenkontrollprogram, som är anpassat till verksamheten. I den offentliga kontrollen granskar och bedömer livsmedelsinspektörerna sedan om egenkontrollen säkerställer att verksamheten uppfyller målen i livsmedelslagstiftningen.

Offentlig kontroll

I Sverige finns drygt 65 500 livsmedelsföretag. Det är allt ifrån små kiosker till stora livsmedelsindustrier och alla står under kontroll av antingen Livsmedelsverket, länsstyrelserna eller kommunerna. Livsmedelsverket har idag kontrollansvar för cirka 600 livsmedelsanläggningar, bland annat slakterier, styckningsanläggningar, större anläggningar för kött-, mjölk-, fisk- och äggprodukter, äggpackerier, tåg, flyg, vin- och spritanläggningar och andra större anläggningar.

De flesta livsmedelsanläggningarna står under lokal kontroll, dvs. det är kommunens miljö- och hälsoskyddsförvaltning som utför den offentliga kontrollen. Det handlar mest om anläggningar som storkök (t.ex. restauranger, sjukhuskök och skolkök), konditorier, butiker, gatukök och grossistföretag. Dricksvattenkontrollen utförs också av den lokala kontrollmyndigheten.

Den regionala kontrollen utförs av länsstyrelserna och den verksamhet som de kontrollerar är så kallad primärproduktion. Exempel på primärproduktion är odling och skörd av frukt, grönsaker och spannmål, uppfödning av djur och mjölkning, dessutom jakt, fiske och bärplockning.

Vad kontrolleras?

Kontrollen av livsmedelsföretagen är ett av Livsmedelsverkets främsta verktyg för att uppnå målen om säker mat och redlig livsmedelshantering. Vid våra kontroller av livsmedelsföretag tittar vi bland annat på företagets rutiner för rengöring, skadedjursbekämpning, personlig hygien, personalutbildning och underhåll av lokaler och utrustning. Vidare kontrollerar vi märkning av varor i olika projekt. Kontrollerna kan vara anmälda eller oanmälda och omfatta olika delar av lagstiftningen för den aktuella verksamheten.



Varje djurkropp besiktas efter slakt.

En stor uppgift som verket har är att besikta samtliga djur före slakt och kött efter slakt. Syftet med granskningen är att upptäcka sjukdomar som kan innebära risk för människors eller djurs hälsa.

Vid gränskontrollstationerna kontrollerar vi också livsmedel från tredje land för att säkerställa att de är säkra för konsumenterna.

Livsmedelsverket tar även fram kontrollprogram för kontroll av bekämpningsmedelsrester i frukt och grönsaker och för rester av veterinärmedicinska läkemedel i animaliska livsmedel. Vi vidtar åtgärder när gränsvärden överskrids och sammanställer och publicerar resultaten av kontrollen.

Sanktioner

Om man vid kontrollen konstaterar brister vid en anläggning uppmanas företaget att åtgärda dem. Därefter kan det krävas uppföljande kontroll. För sådan extra kontroll får företagaren betala myndighetens faktiska kostnader, men avgiften är inte någon sanktion.

Om det vid senare uppföljning visar sig att inga eller otillräckliga åtgärder har vidtagits kan sanktioner bli aktuella. Sanktionerna ska vara kraftigare vid mer allvarliga och/eller upprepade brister än vid mindre brister och kan bestå av:

- kvarhållande av produkter
- tillbakadragande av produkter som redan är ute på marknaden
- att företagets stängs
- godkännandet anläggningen återkallas tillfälligt eller permanent
- föreläggande och vite
- destruktion av produkter

Information och stöd

En viktig uppgift för Livsmedelsverket är att stödja de lokala och regionala kontrollmyndigheterna. Vi utarbetar vägledningar för kontrollarbetet, erbjuder viss utbildning för livsmedelsinspektörerna och svarar på frågor via e-post och telefon. Vidare har vi en särskild webbplats med fokus på den kommunala och regionala kontrollen, www.livsteck.net, där vi publicerar information och svarar på frågor.