



Kemiska undersökningar för att på visa att livsmedlen överensstämmer med kraven





Innehåll

1 INLEDNING	3
2 LAGSTIFTNING OCH ANVISNINGAR	4
3 LIVSMEDLENS KEMISKA ÖVERENSSTÄMMELSE MED KRAVEN: FÖRETAGARNAS ANSVAR OCH MYNDIGHETERNAS TILLSYNSSKYLDIGHETER	4
3.1 Livsmedelsföretagaren	4
3.2 Den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten	5
3.3 Regionförvaltningsverket	6
3.4 Livsmedelsverket	7
3.5 Tullen	8
3.6 Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården	9
3.7 Kartläggningar som myndigheterna gör i samarbete med livsmedelsföretagarna och övrigt samarbete	9
4 PROVTAGNING	10
4.1 Företagarens provtagning som ingår i egenkontrollen	10
4.2 Myndighetsprovtagningen	13
4.3 Allmänt om provtagningen	16
5 KRAV SOM STÄLLTS PÅ LABORATORER SOM UTFÖR MYNDIGHETS- OCH EGENKONTROLLUNDERSÖKNINGAR	19
6 TOLKNING AV UNDERSÖKNINGSRESULTATEN	20
Ikraftträdande	23
Uppdateringar i version 2	23
Bilaga 1.	24
Bilaga 2.	34
Bilaga 3.	40



1 INLEDNING

Denna anvisning beskriver hur och när man i myndighetstillsynen måste säkerställa att livsmedlen, och material i kontakt med livsmedel, kemiskt överensstämmer med kraven i lagstiftningen. Anvisningen är i första hand avsedd för livsmedelstillsynsmyndigheterna. Livsmedelsföretagarna och kontaktmaterialföretagarna kan också i tillämpliga delar utnyttja denna anvisning.

I anvisningen beskrivs också företagarnas och myndigheternas ansvar och roller vid verifiering av överensstämmelsen med kraven. Med hjälp av anvisningen kan man utveckla den riskbaserade planeringen av undersökningarna. Ett syfte är också att göra myndigheternas tillsynspraxis enhetlig i hela landet.

Med livsmedlens kemiska överensstämmelse med kraven avses i denna anvisning:

- den kemiska säkerheten (bl.a. främmande ämnen, rester av växtskyddsmedel, medel som förbättrar livsmedel, näringsmässig berikning, allergener och gluten, naturliga skadliga ämnen i livsmedlen och livsmedelskontaktmaterial)
- annan kemisk överensstämmelse med kraven (bl.a. krav på sammansättningen, genetiskt modifierade ingredienser)
- att informationen som konsumenterna tillhandahålls om livsmedlen överensstämmer med sammansättningen.

I denna anvisning behandlas inte livsmedlens kemiska överensstämmelse med kraven till de delar som den gäller behandling av livsmedel med kemiska ämnen eller ämnen som används för rengöring och desinficering av ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Då ovan nämnda föreningar används, bör man försäkra sig om att de används på rätt sätt och vid behov påvisa att rester av dem inte kvarstår i livsmedlen.

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Livsmedelsverkets synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.



2 LAGSTIFTNING OCH ANVISNINGAR

Livsmedlens kemiska överensstämmelse med kraven och provtagningen och undersökningarna som hänför sig till den har reglerats med allmän lagstiftning och provtagnings- och bestämningsmetodsbestämmelser som inkluderats i ämnesspecifika särskilda bestämmelser. Den centrala lagstiftningen och instruktionen som hänför sig till ämnet framgår skilt för olika ämnesområden av Bilaga 1. Lagstiftningen ska beaktas med eventuella ändringar.

3 LIVSMEDLENS KEMISKA ÖVERENSSTÄMMELSE MED KRAVEN: FÖRETAGARNAS ANSVAR OCH MYNDIGHETERNAS TILLSYNSSKYLDIGHETER

3.1 Livsmedelsföretagaren

Det primära ansvaret för att de allmänna och produktspecifika egenskaperna hos ett livsmedel överensstämmer med kraven ligger hos livsmedelsföretagaren. EU:s allmänna livsmedelsförordning ((EG) nr 178/2002) skapar grunden för en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen. För att detta mål ska omsättas i praktiken ska livsmedelsföretagarna på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan i de verksamheter de svarar för se till att livsmedlen uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och kontrollera att dessa krav uppfylls.

Utgångspunkten är att företagaren säkerställer att kraven i lagstiftningen omsätts i praktiken. I första hand sker det med hjälp av ändamålsenlig och tillräcklig arbetspraxis och ändamålsenliga och tillräckliga arbetsinstruktioner inkluderade i företagarens egenkontroll. Sådan praxis och sådana instruktioner är för den kemiska överensstämmelsens del bland annat att recept och processer hanteras eller att risker hanteras med hjälp av avtal (t.ex. med hjälp av avtal som slutits med råvaruleverantörerna). Det förekommer ändå situationer då det för att överensstämmelsen med kraven ska kunna säkerställas också krävs undersökningar av råvarorna som används och de färdiga produkterna.

Det är skäl att observera att den planmässiga eller sporadiska provtagning som en lokal eller central myndighet utför, inte eliminerar företagarens eget ansvar i säkerställandet av att produkterna överensstämmer med kraven. Eventuella analysresultat inom myndighetsprovtagningen kan visserligen utnyttjas i livsmedelsföretagarens egenkontroll. En rätt inriktad och genomförd myndighetstillsyn främjar för sin del också näringsgrenens verksamhetsförutsättningar.



3.2 Den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten

Livsmedelstillsynsplan

Enligt 39 § livsmedelslagen (297/2021) ska kommunen utarbeta en plan för regelbunden livsmedelstillsyn i kommunen (kommunal tillsynsplan) så, att tillsynen motsvarar de allmänna kraven på tillsyn, förebygger hälsofaror och skyddar konsumenterna från ekonomisk förlust. I provtagnings- och undersökningsplanen i den tillsynsplan som kommunen utarbetat ska man inkludera bland annat:

- provtagning och provundersökning som sker genom kommunens försorg
- godkända laboratorier som tillsynen stöder sig på.

I provtagningsplanen borde också ingå undersökningar som hänför sig till de kemiska egenskaperna. De kan vara de lokala livsmedelstillsynsmyndigheternas egna projekt- och kartläggningsundersökningar eller undersökningar som livsmedelsföretagarna gör för att utöva tillsyn över att egenkontrollen fungerar. I den riskbaserade inriktningen av de kemiska undersökningarna kan denna anvisning utnyttjas.

I den kommunala tillsynsplanen ska också beaktas de tillsyns- och uppföljningsprogram och projekt som ingår i den fleråriga nationella tillsynsplanen för livsmedelskedjan VASU och provtagningen som hänför sig till den del som de gäller kommunen i fråga. Enligt 27 § 3 mom. livsmedelslagen ska den kommunala livsmedelstillsynen svara vid behov i samarbete med Livsmedelsverket och mot ersättning för planeringen och genomförandet av de nationella uppföljnings- och tillsynsprogrammen och de uppföljnings- och tillsynsprogram som EU-lagstiftningen förutsätter. Enligt 4 mom. kommunen ska vid behov i samarbete med Livsmedelsverket delta i planeringen och genomförandet av provtagning och analys när det gäller myndighetsprov inom livsmedelstillsynen och prov inom de uppföljnings- och tillsynsprogram.

Kommunen ska i sin tillsynsplan också bereda sig på sådana undersökningar som beror på brådskande tillsynsbehov eller som görs utgående från reklamationer från konsumenterna.

Områdets särdrag/risker

Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten ska vara medveten om det, om det inom kommunens område eventuellt förekommer sådana områden, där till exempel marken eller vattnet kontaminerats i den grad att det vore skäl att vägleda livsmedelsföretagarna och konsumenterna i användningen av (natur)produkter som härstammar från dessa områden. Kommunen kan planera sådana projekt tillsammans med livsmedelstillsynsmyndigheterna i andra områden. Vid utredning av kontaminationssituationer är det också ändamålsenligt att kommunen samarbetar



med myndigheterna inom miljöförvaltningen. Det lönar sig att koncentrera sig på planeringen av sådana analyser, sådan provtagning och sådana undersökningar med gemensamma krafter så att man erhåller täckande och tillräcklig information för att kunna dra rätta slutsatser. Vid planering och genomförande av undersökningarna och tolkning av resultaten kan man be Livsmedelsverket om råd.

Tillsyn över hur egenkontrollen omsätts i praktiken och bokföring av resultaten

Vid utvärdering av hur täckande och tillräcklig en livsmedelsföretagares egenkontroll är ska den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten fästa uppmärksamhet vid det, hur företagaren planerat säkerställa att kraven på livsmedlets kemiska säkerhet uppfylls, till exempel om provtagningen inom egenkontrollen är tillräcklig (se även stycke 4.2) och om branschspecifika författningar följts (såsom anläggningar i mjölkbranschen). Tillsynsmyndigheten för in resultaten av de officiella kontrollbesöken i tillsynsdatasystemet VATI. Resultaten av undersökningarna av prov som hör till tillsynen över främmande ämnen i livsmedel av animaliskt ursprung inför tills vidare inte i VATI. Om en företagares egenkontrollåtgärder i avsikt att säkerställa att de kemiska kraven uppfylls inte är tillräckliga, ska myndigheten ge företagaren en uppmaning eller ett föreläggande att rätta till läget (Livsmedelsverkets anvisning 3761/04.02.00.01/2020/3). Myndigheten ska också i avsikt att påvisa överensstämmelsen med kraven vid behov ta prover av produkterna och låta undersöka dem på företagarens bekostnad (Livsmedelslagen 41 §). Exempel på sådana situationer är bland annat sådana missförhållanden som hänför sig till vitsorden Dålig och Bör korrigeras i Oiva-bedömningsanvisningarna som hänför sig till främmande ämnen och växtskyddsmedel.

Importtillsyn (handel på inre marknaden)

Införsel av animaliska livsmedel från inre marknaden övervakas vid kommunal livsmedelstillsyn (Oiva-tillsyn). Då man utför en kontroll, kontrollerar den kommunala myndigheten handlingarna som hänför sig till de mottagna partierna, bland annat salmonellaintygen och handelsdokumenten och hur dessa kan sammankopplas med partiet i fråga. I samband med kontrollen tas med tanke på salmonellaundersökningar som stickprov prover av de partier som omfattas av de särskilda salmonellagarantierna. Kommunen borde se till att också tillsynen över de kemiska egenskaperna som gäller animaliska livsmedel vid behov inkluderats i den kommunala livsmedelstillsynsplanen.

3.3 Regionförvaltningsverket

Regionförvaltningsverkets uppgift i omsättandet av kraven i livsmedelslagstiftningen i praktiken är huvudsakligen indirekt och hänför sig till styrningen av de kommunala tillsynsmyndigheterna som har detta som uppgift. Centrala punkter där



regionförvaltningsverken kan påverka omsättandet av livsmedlens kemiska krav och andra produktspecifika krav i praktiken är bland annat utvärderingen och förenhetligandet av de kommunala livsmedelstillsynsplanerna, skolningen och arbetsorienteringen av myndigheterna, utvärderingen av tillsynsresultaten i området och utarbetandet av sammandrag och styrnings- och utvärderingsbesöken i myndigheternas verksamhet. Med stöd av 25 § livsmedelslagen sköter regionförvaltningsverket också livsmedelstillsynen i renslakterier och i anläggningar som finns i anslutning till dem.

Regionförvaltningsmyndigheten (länsveterinärerna) eller veterinärer som denna utsett ska ta prov inom tillsynen över främmande ämnen i livsmedel av animaliskt ursprung av levande djur och av djurens dricksvatten och foder. Regionförvaltningsmyndigheten svarar också för vidtagandet av utredningar, om rester av läkemedel i mängder som överstiger den tillåtna halten eller om rester av förbjudna ämnen har konstaterats i ett prov inom tillsyn över främmande ämnen.

3.4 Livsmedelsverket

På Livsmedelsverkets ansvar ligger att med hjälp av styrning, skolning och kommunikation få den nationella livsmedelstillsynen att fungera på ett riskbaserat, effektivt och enhetligt sätt. På Livsmedelsverkets ansvar har också lagts vissa krävande uppgifter inom livsmedelstillsynen på det sätt som 24 § 9 mom. livsmedelslagen säger. På grund av det planerar och koordinerar Livsmedelsverket tillsynsprojekt som bland annat förutsätter krävande specialanalyser i avsikt att utvärdera det nationella läget. Dessa projekt styrs via den fleråriga nationella tillsynsplanen för livsmedelskedjan VASU för att bli en del av de kommunala livsmedelstillsynsplanerna.

På det ovan beskrivna sättet verkställer Livsmedelsverket kartlägningsundersökningar som ur nationell synvinkel är centrala med tanke på riskhanteringen eller lagstadgade tillsynsprogram (såsom det årliga nationella programmet för tillsynen över rester av växtskyddsmedel). Utöver det uppmuntrar Livsmedelsverket kommunerna till sådan provtagning och sådana undersökningar som lokala risker och misstankar påkallar.

Enligt 73 § livsmedelslagen ska Livsmedelsverket ersätta kostnaderna som kommunerna orsakats av sådana kontroller, provtagningar, undersökningar och utredningar som man instruerat kommunerna att verkställa och som i livsmedelslagen sägs vara Livsmedelsverkets uppgifter eller som hänför sig till beredning av författningar eller anvisningar från Livsmedelsverket. För utförandet av



de tillsynsuppgifter som avses i 24 § 9 mom. livsmedelslagen ersätter staten kommunerna endast för kostnaderna för undersökning av proverna.

Med stöd av 24 § 2 mom. livsmedelslagen sörjer Livsmedelsverket för livsmedelstillsynen i slakterier, inrättningar för vilthantering och anläggningar i anslutning till dem. I praktiken är det officiella veterinärer i Livsmedelsverkets tjänst som sörjer för denna tillsyn.

Enligt 24 § 7 mom. livsmedelslagen svarar Livsmedelsverket i samarbete med kommunerna för planeringen och genomförandet av de nationella uppföljnings- och tillsynsprogrammen och de uppföljnings- och tillsynsprogram som Europeiska unionens lagstiftning förutsätter.

För tillsynen över livsmedel av animaliskt ursprung som införs från länder utanför EU svarar Livsmedelsverkets veterinära gränskontroll i enlighet med författningarna om tillsynen över främmande ämnen.

Livsmedelsverket deltar vid behov även i tillsynen över export av livsmedel och livsmedelskontaktmaterial (Livsmedelslagen 51 §). Destinationsstaterna förutsätter ofta intyg också över produkternas kemiska säkerhet.

De av Livsmedelsverket koordinerade kartlägningsundersökningarna eller tillsynsprogrammen fråntar inte företagaren skyldigheten att svara för att hans produkter överensstämmer med kraven också till dessa delar och inte heller de lokala myndigheterna skyldigheten att utöva tillsyn över att företagarnas egenkontroll är tillräcklig – vid behov också med myndighetsanalyser.

3.5 Tullen

Som en del av den fleråriga nationella tillsynsplanen för livsmedelskedjan utöver tullen tillsyn över att livsmedel av vegetabiliskt ursprung och kombinerade livsmedel samt kontaktmaterial som införs från länder utanför EU överensstämmer med kraven i samband med införseln innan produkterna kommer ut på marknaden och svarar tillsammans med Livsmedelsverket för planeringen och genomförandet av tillsynsprogrammet som gäller rester av växtskyddsmedel. Tullen utövar också tillsyn över att ovan nämnda produkter som kommer från den inre marknaden överensstämmer med kraven i samband med att livsmedelspartiet avlastas och lagras i Finland. Tullens provtagning är riskbaserad och provtagningens beslutet bygger huvudsakligen på produktens/tillverkarens undersökningshistoria (bl.a. tulllaboratoriets undersökningsresultat), RASFF-varningarna, kommissionens beslut om importskydd och Europeiska livsmedelssäkerhetsmyndighetens EFSA:s yttranden.



I tullens provtagningsplan fastställs hur många prover som årligen undersöks i varje enskild produktkategori och med tanke på vad de undersöks.

Tullens riskbaserade och stickprovsliknande tillsyn över införseln från den inre marknaden och tredje länder fräntar inte livsmedelsföretagaren och kontaktmaterial företagaren ansvaret för livsmedelns kemiska överensstämmelse med kraven. För dessa produkters del är det också kommunen som ska sörja för den normala livsmedelstillsynen. Tillsynsmyndigheten har i tillsynen över handeln på den inre marknaden och livsmedel som införs från länder utanför EU i allmänhet begränsat med information om tillverkarens egenkontrollsystem. Huvudsakliga tillsynsmetoder är då (dokument) kontroller och objektiv (opartisk) provtagning av enstaka partier. Myndigheten kan också använda sig av en riskbaserad provtagningsplan som bygger på riskerna som hänför sig till en viss produkt, en viss produktionsanläggning eller ett visst ursprungsland (selektiv provtagning).

3.6 Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården

Valvira planerar, styr och utövar tillsynen över drycker som innehåller mer än 2.8 volymprocent etylalkohol utgående från livsmedels- och alkohollagstiftningen. Valvira tar emot anmälningar om livsmedelslokal från ställen där alkohol tillverkas och andra accisfria lager där alkoholdrycker förvaras och svarar för tillsynen över att dessa överensstämmer med kraven. Valvira upprätthåller ett register med grundläggande information från företagarna som tillverkar alkoholdrycker och idkar grossisthandel med alkoholdrycker om alla alkoholdrycker på den finska marknaden, information om tillverkningen av alkoholdrycker i hemlandet och månatligen levererad information om sålda produkter.

Valvira utarbetar årligen en sådan tillsynsplan som livsmedelslagen förutsätter för den livsmedelstillsyn man svarar för. Tillsynen inriktar sig bland annat på produkternas sammansättning, såsom tillsatserna, resterna av växtskyddsmedel och andra främmande ämnen de innehåller och på deras mikrobiologiska kvalitet. Tillsyn utövas i form av kontroller och marknads- och registertillsyn. Kontrollobjekten väljs utgående från en årlig riskvärdering. Under kontrollerna tas vid behov prover. I Valviras årliga provtagningsplan fastställs antalet prover och vilka analyser dessa ska genomgå skilt för enskilda produktkategorier.

3.7 Kartläggningar som myndigheterna gör i samarbete med livsmedelsföretagarna och övrigt samarbete

Europeiska kommissionen har i sina övervakningsrekommendationer som föregår fastställandet av gränsvärden för främmande ämnen på senare tid också förutsatt att



livsmedelsföretagarna deltar i undersökningarna tillsammans med medlemsstaterna. Dessa övervakningsbegäranden förutsätter ett gott samarbete mellan de kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna, Livsmedelsverket och livsmedelsföretagarna. Om de kommunala livsmedelstillsynsmyndigheterna deltar i dessa kartläggningsprojekt, har de en utomordentlig chans att få mer information till exempel om hur en företagare de utövar tillsyn över hanterar främmande ämnen. Eventuella kartläggningar som bygger på Europeiska kommissionens rekommendationer vägleds av Livsmedelsverket och de bereds och genomförs alltid i form av ett samarbete mellan myndigheterna och livsmedelsföretagarna – inte enbart myndighetsinriktat.

Europaparlamentets och rådets förordningar om tillsatser ((EG) nr 1333/2008), aromer ((EG) nr 1334/2008) och enzymer ((EG) nr 1332/2008) reglerar skyldigheten att tillhandahålla information hos dem som tillverkar och använder medel som förbättrar livsmedel. De ska på kommissionens begäran lämna information till kommissionen om den faktiska användningen av en tillsats, en arom eller ett enzym. Kommissionen levererar informationen i fråga till medlemsstaterna.

4 PROVTAGNING

4.1 Företagarens provtagning som ingår i egenkontrollen

Allmänna skyldigheter

Som de allmänna principerna för livsmedelssäkerhet förutsätter är livsmedelsföretagaren och kontaktmaterial företagaren ansvarig för att det livsmedel han inför, producerar, bearbetar, tillverkar eller distribuerar överensstämmer med kraven ((EG) nr 178/2002). Beaktandet av den kemiska överensstämmelsen med kraven och säkerheten bör därför utgöra en del av egenkontrollen. Företagaren är skyldig att identifiera riskerna som hänför sig till hans egen verksamhet och hantera dem. Behovet av kemiska analyser måste också övervägas på ett riskbaserat sätt. Det är viktigt att identifiera eventuella faror som hänför sig till verksamheten och utvärdera sannolikheten för dem. På det hur nödvändiga kemiska analyser är inverkar bland annat verksamhetens karaktär, omfattning och relevans. Det är inte möjligt att ge någon entydig förteckning över det, vilken kemisk fara eller överensstämmelse med kraven som hänför sig till ett visst livsmedel. Exempel på till olika livsmedel anslutande kemiska behov att hantera överensstämmelsen med kraven som företagaren ska säkerställa, har framförts i Bilaga 2.

Egenkontroll och provtagningen som hänför sig till den

Ett exempel på behovet av kemiska analyser är bland annat om rökning används vid tillverkning av ett livsmedel. Då är det bra att åtminstone i början av verksamheten med kemiska analyser påvisa att livsmedelsprocessen fungerar och att livsmedlen



överensstämmer med kraven (PAH-föreningar). Ur allergensäkerhetens synvinkel kan det vara nödvändigt att säkerställa att rengöringsåtgärderna är tillräckliga också med hjälp av analyser, till exempel då man börjar tillverka en ny produkt. Om det sker betydande ändringar i processförhållandena eller leverantören av en råvara byts ut, är det likaså nödvändigt att utvärdera om kemiska analyser krävs (till exempel främmande ämnen, genetiskt modifierade ingredienser). För att visa att kontaktmaterial överensstämmer med kraven, måste företagaren försäkra sig om att ingredienser från material inte migrerar till livsmedel i skadliga mängder och att migration från material inte överskrider gränsvärdena i materialspecifik lagstiftning.

En del av verifieringen av överensstämmelsen med kraven kan också göras kalkylmässigt (till exempel mängderna tillsatser och mängden salt samt ämnesspecifik migration från kontaktmaterial). För en stor del av egenskaperna kan ändå behövas egenkontrollundersökningar för att säkerställa råvarornas kvalitet eller optimera processförhållandena. Till exempel i situationer med snäv säkerhetsmarginal (bl.a. D-vitaminisering) krävs regelbundna säkringsundersökningar.

Om man inte med andra metoder kan säkerställa att överensstämmelsen med kraven omsätts i praktiken, ska det göras med provtagning och undersökning. Till företagarens egenkontroll ska vid behov bifogas en provtagnings- och undersökningsplan och information om de laboratorier, där proverna som tas inom egenkontrollen undersöks.

En provtagnings- och undersökningsplan ska utarbetas bland annat i följande fall:

- i verksamheten förekommer en riskbaserad orsak till provtagningen (se även stycke 4.2)
- livsmedlen innehåller eller livsmedlen har berikats med näringsämnen med snäv säkerhetsmarginal (t.ex. vitamin D, vitamin A, niacin, folsyra, B6-vitamin och mineralämnen)
- man vill säkerställa att vitamin- och mineralämneshalterna i berikade livsmedel, livsmedel avsedda för särskilda grupper och kosttillskott är tillräckliga ända fram till utgången av minsta hållbarhetstiden (bäst före datumet eller sista användningstidpunkten)
- man vill reglera processförhållandena vid hantering av halterna av vissa främmande ämnen (t.ex. kvaliteten på friteringsfettet, hanteringen av akrylamidhalterna i upphettningsprocessen)
- man vill reglera processförhållandena (t.ex. rengöringen av linjerna) vid hantering av korskontaminationen med allergener
- råvaruleverantören eller någon annan väsentlig faktor ändras och man känner inte till hur det påverkar livsmedlets överensstämmelse med



kraven (t.ex. främmande ämnen, eventuella genetiskt modifierade råvaror)

- man känner inte till slutproduktens kemiska egenskaper
- lagstiftningen förutsätter det (t.ex. påvisande av rester av antibiotika i mjölken).

Som allmän linje kan tänkas att analysfrekvensen också för mindre företagares del borde vara minst 1 gång/3 år som i systemet Oiva. Behovet av en större analysfrekvens växer då verksamhetens omfattning och slagkraft ökar. Av grundade skäl (t.ex. mycket småskalig verksamhet förlagd till sommaren) kan analysfrekvensen allt enligt den behöriga myndighetens övervägande vid behov vara ännu mindre än vad som nämnts ovan.

Enligt livsmedelslagen krävs också av den som tar ett egenkontrollprov tillräckligt sakkunskap för tagning, hantering och förvaring av prover. Det är också skäl att försäkra sig om att provet är representativt (provets storlek) och att provet skyddas och märks på ett för situationen lämpligt sätt så att egenkontrollresultatet kan anses tillräckligt tillförlitligt. Företagaren har också föreskrivits en skyldighet att ge tillsynsmyndigheten nödvändig hjälp vid tillsyn, kontroll och provtagning.

Om en företagare i sina egenkontrollundersökningar uppdagar att livsmedlen strider mot bestämmelserna, ska det leda till sådana korrigerande åtgärder. Vid behov ska lämnas en anmälan till livsmedelstillsynsmyndigheten om stridigheter mot bestämmelserna (t.ex. återkallelser).

Laboratorieundersökningarna och kraven som ställts på dem

Enligt 35 § livsmedelslagen ska myndighetsprov undersökas i ett officiellt laboratorium eller i ett nationellt referenslaboratorium. De egenkontrollprov som ska undersökas enligt livsmedelsbestämmelserna ska undersökas i ett utsett egenkontrolllaboratorium, i ett officiellt laboratorium eller i ett nationellt referenslaboratorium.

En betydande del av dessa i livsmedelsbestämmelserna föreskrivna egenkontrollundersökningarna ingår i mikrobkriterieförordningen (EG 2073/2005). Övriga undersökningar som eventuellt är nödvändiga med tanke på livsmedelssäkerheten och egenkontrollen kan göras i ett sådant laboratorium som inte förutsätts vara godkänt. Sålunda behöver inte heller metoden som används omfattas av en ackreditering eller ett godkännande. Att laboratoriet förbundit sig till ett kvalitetssystem ökar ändå mätresultatets tillförlitlighet och därför är det att rekommendera att ett godkänt laboratorium anlitas. Det är möjligt att använda snabbmetoder, men det är bäst att företagaren försäkras om att de är tillförlitliga



till exempel genom att med vissa intervaller jämföra resultaten med de resultat som erhållits med kemiska metoder.

Åtgärder som ersätter provtagningen

Riskerna som hänför sig till kemiska faror kan hanteras och det är också ändamålsenligt att de hanteras i egenkontroll även med andra metoder än med kemiska analyser, såsom med omsorgsfull optimering och hantering av recepten eller processförhållandena. De kemiska riskerna som hänför sig till råvarorna kan likaså hanteras till exempel genom att man identifierar de särskilda dragen hos växt/odlingsmiljön, genom att man idkar god jordbrukspraxis och ordnar goda lagringsförhållanden. Kvalitetscertifikat och leveransavtal i produktionskedjan är också en bra metod att hantera bland annat riskerna som hänför sig till råvarorna. Denna typ av riskhantering lämpar sig också för distribution och servering av livsmedel, men också i dessa fall ska verksamhetens omfattning och slagkraft beaktas så, att till exempel riskhanteringen hos den som först släpper ut livsmedel eller råvaror till sådana på den finska marknaden är särskilt viktig. Det är viktigt att en företagare inom primärproduktionen till exempel ser till att den karenstid som veterinären fastställt följs efter att ett djur behandlats med läkemedel innan djuret eller en produkt som erhållits från djuret överläts för konsumtion. Efter att växtskyddsmedel använts ska den fastställda karenstiden på motsvarande sätt följas innan produkter får levereras för konsumtion.

I säkerställandet av att livsmedelskontaktmaterial, råvaror till sådana och mellanmaterial till sådana överensstämmer med kraven är den allmänt anlitade dokumentssäkring ett krav som härrör från lagstiftningen om kontaktmaterial. Av varuleverantören bes för dessas del om dokumentation som påvisar överensstämmelsen med kraven såsom specifikationer av råvarorna, förklaringar om överensstämmelse, analysresultat och eventuella resultat av en riskvärdering.

Riskhantering som bygger på avtal kräver ändå som stödverifiering till exempel med kemiska analyser, särskilt då verksamhetens omfattning och slagkraft ökar. För verifieringens del ska beaktas att det i alla fall inte är nödvändigt att göra undersökningar inom företagarens egenkontroll utan i den kan man också utnyttja egenkontrollundersökningarna hos den som levererat råvaran eller livsmedlet eller resultaten av myndighetsprovtagningen.

4.2 Myndighetsprovtagningen

Tillsynsmyndigheten ska utarbeta en provtagnings- och undersökningsplan som en del av sin livsmedelstillsynsplan. Provtagningsfrekvenserna och analyserna som proverna ska genomgå ska fastställas i planen. Den provtagning som planen



förutsätter är avgiftsbelagd för företagaren. I planen är det också bra att beakta till exempel de provtagningar som tillsynsprogrammen som Livsmedelsverket leder förutsätter.

I myndighetsprovtagningen ska beaktas att provtagningen utförs av en sådan behörig myndighet, som avses i lagstiftningen ((EU) 2017/625). Myndighetsprovtagningen utgör en del av den normala tillsynsverksamheten och den ska i regel göras utan förhandsavisering. I samband med myndighetsprovtagningen ska också beaktas att provtagningsintyget fylls i mycket omsorgsfullt så, att all information som krävs senare kan verifieras.

Vid utarbetning av provtagnings- och undersökningsplanen ska beaktas:

- om företagaren identifierat de (kemiska) farorna som hänför sig till hans verksamhet
- hur väl företagaren med sin egenkontroll säkerställer att livsmedlen han tillverkar eller hanterar överensstämmer med kraven
 - har företagaren tillräcklig och ändamålsenlig arbetspraxis och arbetsinstruering med tanke på detta säkerställande
 - agerar företagaren (dokumenterat) i enlighet med denna praxis
 - låter företagaren i sin egenkontroll undersöka livsmedelsprover och vilka är resultaten av undersökningarna
- hur tillsynsmyndigheten med andra tillsynsmetoder säkerställt att företagarens egenkontroll fungerar och att livsmedlen överensstämmer med kraven (det lönar sig till exempel att först med recepttillsyn
- säkerställa att livsmedlens sammansättning är korrekt och därefter vid behov med planerad provtagning).
- uppgifterna som tillsynsmyndigheten har tillgång till om primärproduktionsföretagarens produktionsform, vilket för sin del påverkar till exempel behovet att behandla djuren med läkemedel (mjölkproduktionsgård/köttproduktionsgård) och till exempel användningen av växtskyddsmedel (ekologisk produktion).

Det lönar sig att inrikta myndighetsprovtagningen riskbaserat på sådana tillsynsobjekt, där slagkraften är möjligast stor. För distributionens och serveringens del är det till exempel motiverat att inrikta provtagningen på de företagare som först släpper ut livsmedel eller råvaror till sådana på den finska marknaden i stället för att provtagningen inriktas på slutändan av distributionskedjan. Till dessa delar uppmuntras tillsynsenheterna också till ett intimt samarbete i avsikt att öka livsmedelstillsynens slagkraft. Det som sagts ovan utesluter ändå inte det att myndigheten alltid, i vilket som helst stadium av livsmedelskedjan, har möjlighet att



med hjälp av slumpmässig provtagning och undersökning säkerställa att företagarens egenkontroll fungerar till exempel utgående från en misstanke.

Vid utvärdering av hur nödvändig myndighetsprovtagningen är kan man utnyttja tabell 1. Ju flera "kryss", desto större är behovet av riskbaserad provtagning.

Tabell 1. Anvisning för riskbaserad provtagning.

Utvärderingsgrund	
Produkten är riktad till känsliga konsumentgrupper (barn, äldre personer, allvarligt sjuka, produkten ersätter hela dagskosten...)	<input type="checkbox"/>
Riksomfattande eller ännu mer omfattande verksamhet (jämför även produktionsmängderna vid riskklassificering)	<input type="checkbox"/>
Nya företagare/nya produkter, för vilka det inte finns några undersökningsresultat	<input type="checkbox"/>
De kemiska farorna har inte hanterats med andra metoder (t.ex. recept, processteknik, leveransavtal, kvalitetscertifikat...)	<input type="checkbox"/>
Egenkontrollanalyser har inte gjorts (t.ex. på 3 år)	<input type="checkbox"/>
Tidigare tillsynsundersökningar ger skäl till mer frekventa undersökningar (stridigheter mot bestämmelserna/anmärkningar)	<input type="checkbox"/>
En ändring har skett i processförhållandena	<input type="checkbox"/>
En råvaruleverantör har bytts ut	<input type="checkbox"/>
En råvara härstammar från ett område, där man t.ex. identifierat en faktor som belastar miljön	<input type="checkbox"/>
Egenkontrollproverna har inte undersökts i ett godkänt laboratorium	<input type="checkbox"/>
Företagaren släpper som den första ut livsmedel eller råvaror till sådana på den finska marknaden	<input type="checkbox"/>

Av bilaga 3 framgår också exempel på det hur man utvärderar behovet av provtagning inom företagarens egenkontroll och myndighetstillsynen.



Med tanke på den myndighetstillsyn som livsmedelslagen förutsätter ska proverna som tillsynsmyndigheten tagit eller låtit ta (myndighetsproverna) undersökas i ett laboratorium som godkänts för undersökning av myndighetsprover eller i det nationella referenslaboratoriet. Proven som ingår i tillsynsprogrammen ska levereras till det laboratorium som nämnts i provtagningsanvisningen, vanligen till Livsmedelsverkets laboratorium.

Ett andra expertutlåtande

Enligt artikel 35 i kontrollförordningen (EU) 625/2017 har en aktör rätt till ett andra expertutlåtande på sin egen bekostnad. Ett andra expertutlåtande innebär att dokumentationen om den ursprungliga provtagningen och analysen/testningen och diagnostiken granskas på nytt. Om en aktör ifrågasätter resultatet av en analys, har denna rätt att be att dokumentationen som hänför sig till provet granskas på nytt av en annan expert.

Rätten till ett kontrollprov härrör från den sektorspecifika lagstiftningen (= substanslagstiftningen). För de sektorspecifika provtagningsförfattningarnas del tjänar kontrollprovet således som ett rättsmedel och om sektorspecifika författningar saknas, är rättsmedlet ett andra expertutlåtande utarbetat utgående från en granskning av dokumentationen som aktören levererar till myndigheten.

4.3 Allmänt om provtagningen

Provtagningen ska planeras omsorgsfullt. Observera att tillsynsåtgärder inte kan börja vidtas utgående från ett undersökningsresultat som erhållits av ett icke representativt prov eller ett prov som tagits i strid mot kraven i lagstiftningen. Vid planering av provtagningen ska bland annat följande beaktas:

- syftet med provtagningen
- eventuella tidigare undersökningsresultat
- föreningarna eller egenskaperna som ska analyseras, eventuell lagstiftning som hänför sig till dem och provtagningsinställningarna
- provtagningsredskapen och tekniken
- antalet delprover/samlingsprovernas storlek
- märkningen och förseglingen av proverna
- informationen som krävs på provtagningsintyget
- leveransen av proverna till laboratoriet
- rapporteringen och tolkningen av analysresultaten
- sakerna som separat nämnts i provtagningsbegäran/anvisningen såsom tidpunkten för provtagningen.



Provet ska så väl som möjligt representera partiet som ska undersökas. Vid provtagning ska lagstiftningen som hänför sig till tagningen av proven som ska tas för undersökningarna i fråga beaktas. Delprovernas antal och storlek beror på partiets storlek, det undersökta ämnets fördelning i partiet (homogeniteten/heterogeniteten) och ämnets partikel- och förpackningsstorlek. Provet ska kunna spåras och det ska skyddas mot externa påverkningar, såsom ljuset och höga temperaturer före undersökningen. För planeringen och genomförandet av provtagningen kan man be om hjälp från Livsmedelsverket eller det laboratorium, till vilket provet kommer att sändas (t.ex. kravet som analysen ställer på provets storlek). För att provet är representativt svarar ändå instansen som levererat provet.

Terminologi som hänför sig till provtagningen

Av tabell 2 framgår terminologin som hänför sig till provtagningen med definitioner.

Tabell 2. Terminologi som hänför sig till provtagningen.

Term	Definition
Prov (sample)	En eller flera individer (eller delar av en produkt) som på något sätt valts av en större hop eller ämesmängd. Dess syfte är att ge representativ information om en större hop och tjäna som grund för ett beslut som gäller en större hop.
Delprov	En mängd av en produkt som tagits på en gång av en större mängd av produkten/en enskild del av ett ämne som tagits på en gång med hjälp av ett provtagningsredskap av en del av ett varuparti som avgränsats i tid eller rum. Delproverna kan undersökas individuellt eller mer vanligt sammanslagna med tanke på undersökningen.
Samlingsprov (aggregate sample)	Ett prov som består av delar (delprover) av olika provindivider, i vilket delarna har tagits i samma relation som provindividerna som tagits av varupartiet har stått i relation till varupartiet. En kombination av alla delprover som tagits av varupartiet.
Laboratorieprov (laboratory sample)	Ett (samlings) prov som levererats till laboratoriet och som undersökningarna inriktas på.
Analysprov (test sample)	Ett prov som tillverkats av ett laboratorieprov på ett visst i analysmetoden definierad sätt.



Term	Definition
Kontrollprov (replicate sample)	Ett prov som är möjligast likadant som det egentliga provet och som tagits av varupartiet på samma gång och på samma sätt som det prov som använts för åtgärder och som företagaren kan använda för verifiering av resultaten av det officiella provet (se även 4.2).
Uppföljningsprov (enforcement sample)	Ett officiellt uppföljningsprov som tas av företagarens produkt (om ett tidigare undersökningsresultat visat sig strida mot bestämmelserna).
Uppföljning (monitoring)	Upprepad observation eller mätning som görs av prover som representerar enskilda livsmedel i en viss region eller ett visst land. Avsiktlig och kontinuerlig insamling av information om ett visst objekt för ett visst särskilt ändamål under en viss tidsperiod.
Kartläggning (surveillance)	Konstaterande att livsmedel överensstämmer med kraven vid en viss enskild tidpunkt utan kontinuerlig analysering. Syftet är således inte att observera ändringar som sker i ämnens halter. Tillsynsundersökningarna hör till sin karaktär oftast till denna kategori.

Klassificeringen av provtagningen

Objektiv (opartisk eller slumpmässig) provtagning

Syftet med en objektiv provtagning är att få ett representativt slumpmässigt prov av ett visst parti. Varje del av partiet eller varje produktindivid ska ha samma möjlighet att tas med i provet. Objektiv provtagning ger sådan information, av vilken man kan dra statistiska slutsatser. Resultaten är jämförbara sinsemellan. Objektiv provtagning används i uppföljnings- och kartlägningsundersökningar.

Exempel: Som prov samlas in grönsaker som undersöks med tanke på halterna tungmetaller. Provtagningen inriktas slumpmässigt på olika producenter eller olika produkter utan förhandsförväntningar på resultatet av provet.

Selektiv (inriktad) provtagning

Provtagningen är avsiktligt inriktad och selektiv. Den är inriktad på vissa produkter eller livsmedelsföretagare utgående från en misstanke, ett produktfel eller tidigare undersökningsresultat. Inriktad provtagning kan användas också till exempel då man utreder om det förekommer skillnader i stora och små företagares produkter eller annat dylikt. Resultaten av en selektiv provtagning är inte statistiskt representativa.



Exempel 1: PAH-föreningar bildas i rökingsprocesser och sådana påträffas särskilt i rökt fisk och kött. Som objekt för provtagningen väljs ett traditionellt rökeri, där man vet att risken att PAH-föreningar förekommer i produkterna är större.

Exempel 2: I ett hallonprov från en inhemsk odlare har påträffats mepanipyrim som i Finland inte får användas på hallon. Innan nästa parti kommer ut på marknaden tas ett prov av hallonen från odlaren i fråga.

Exempel 3: På basis av RASFF-varningar har icke godkänt genetiskt modifierat material upprepade gånger påträffats i en viss växt som kommit från ett visst land (t.ex. kanadensiskt lin eller kinesiskt ris). Provtagningen inriktas på sådana livsmedel, som härstammar från landet i fråga och som innehåller växten i fråga.

Exempel 4: Proven inom programmet för tillsyn över främmande ämnen i livsmedel av animaliskt ursprung ska tas inriktat. Provtagningen inriktas till exempel på djur av en viss djurart utgående från ämnet som ska analyseras och då ett enskilt djur/en enskild slaktkropp väljs beaktas bl.a. djurets ålder, kön, produktionsmetod och uppgifterna om producenten. Då mjölkprov tas beaktas allt enligt möjlighet till exempel uppgifterna om djurens behov av läkemedelsbehandling på gården.

5 KRAV SOM STÄLLTS PÅ LABORATORER SOM UTFÖR MYNDIGHETS- OCH EGENKONTROLLUNDERSÖKNINGAR

Med stöd av livsmedelslagen godkänner Livsmedelsverket laboratorierna som utför undersökningar som godkända laboratorier för myndighetsprover eller som godkända laboratorier för egenkontroll. Enligt kontrollförordningen (EU) 2017/625 och Statsrådets förordning om laboratorier som utför undersökningar enligt livsmedelslagen, foderlagen och hälsoskyddslagen (152/2015) ska proverna som tagits med tanke på den officiella kontroll som avses i livsmedelslagen, undersökas i ett ackrediterat laboratorium som uppfyller kraven i den internationella standarden SFS-EN ISO/IEC 17025.

De centralaste metoderna som används för myndighetsundersökningar ska ingå i ett ackrediterat kompetensområde. Proverna som ingår i egenkontrollen och som i livsmedelsbestämmelserna förutsatts bli undersökta ska undersökas i ett utvärderat eller ackrediterat laboratorium som uppfyller kraven i ovan nämnda standard. De centralaste metoderna som används för egenkontrollundersökningar ska ingå i ett utvärderat kompetensområde.

Livsmedelsverket upprätthåller ett register över godkända laboratorier och av registret framgår också vilka analysmetoder som ingår i laboratoriernas



godkännande. Registret över godkända laboratorier har offentliggjorts på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

I livsmedelslagen och laboratorieförordningen 152/2015 ingår också stadgar om laboratoriernas skyldigheter. Bestämmelserna gäller anmälandet av undersökningsresultaten till uppdragsgivaren och i hälsofarosituationer också till tillsynsmyndigheten.

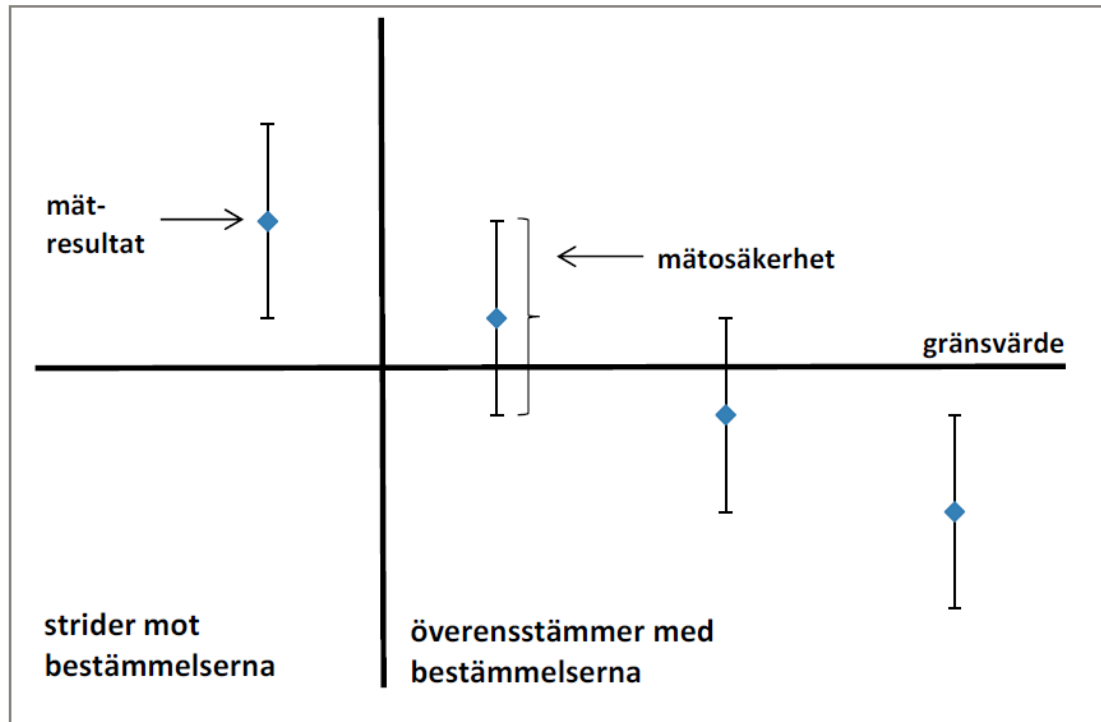
I vissa fall har utöver kraven på laboratorierna också ställts krav på laboratoriemetoderna som används och de kraven ska följas då myndighetsprover undersöks.

6 TOLKNING AV UNDERSÖKNINGSRESULTATEN

Utgående från undersökningsresultatet kan nödvändiga myndighetsåtgärder vidtas endast i sådana fall, att tagningen, bearbetningen och analyseringen av provet gjorts i enlighet med kraven i lagstiftningen. Det innebär att provet tagits av en sådan myndighet, som har behörighet till det ((EU) 2017/625), kraven i lagstiftningen har följts då provet togs i fråga om antalet delprover och samlingsprovet (t.ex. rester av växtskyddsmedel, främmande ämnen) och proverna har analyserats i enlighet med kraven i ett sådant laboratorium, som har rätt att utföra myndighetsanalyser och som använder sig av tillräckligt sensitiva metoder.

För tolkningen (överensstämmer med bestämmelserna/strider mot bestämmelserna) av undersökningsresultatet svarar tillsynsmyndigheten – inte laboratoriet. Vid tolkning av ett kvantitativt resultat ska analysmetodens mätosäkerhet beaktas. Mätosäkerheten är en egenskap som hänför sig till mätningens resultatet och som beskriver den förväntade variationen i mätstorhetsvärdet. För utvärderingen av mätosäkerheten svarar det laboratorium som utför mätningarna och det ska meddela analysmetodens mätosäkerhet i samband med inrapporteringen av det kvantitativa resultatet. Vid tolkning av resultaten ska också beaktas bakgrundsuppgifterna om provet; djurets ålder och kön kan till exempel inverka på tolkningen av resultatet som erhållits av en hormonanalys.

Mätosäkerheten tolkas alltid till företagarens fördel. Med andra ord ska endast de resultat som efter att mätosäkerheten beaktats överskrider gränsvärdet i lagstiftningen (eller motsvarande åtgärdsgräns) tolkas som stridande mot bestämmelserna. Ett exempel på hur mätosäkerheten beaktas vid tolkning av analysresultatet framgår av figur 1.



Figur 1. Hur mätosäkerheten beaktas vid tolkning av ett kvantitativt resultat (överensstämmer med bestämmelserna/strider mot bestämmelserna).

Tillåtna avvikelser eller toleranser för näringsämnen

I Europeiska kommissionens så kallade [toleransvägledning](#) ingår anvisningar om tillåtna avvikelser dvs. toleranser i näringsämneshalterna. Enligt vägledningen avses med en tillåten avvikelse en godtagbar skillnad mellan det näringsvärde som i märkningarna på förpackningen angetts i samband med "näringsdeklarationen" eller "näringsvärdesmärkning" och det i den officiella tillsynen bekräftade näringsvärdet. I toleransvägledningen ges också detaljerade avrundningsanvisningar för näringsämnena som ska anges i näringsvärdesmärkningarna. De angivna värdena ska allt enligt fallet vara medelvärdestal.

Det är viktigt att fastställa de tillåtna avvikelserna, eftersom naturlig variation förekommer i näringsämneshalterna i livsmedlen. Näringsämneshalterna varierar också på grund av till exempel produktions- och lagringsförhållandena. Vid fastställande av toleranserna har livsmedelssäkerheten och vilseledandet av konsumenten beaktats.

Ur toleransvägledningen framgår vilka de tillåtna avvikelserna är för näringsämnena som ska anges i näringsvärdesmärkningarna. Av tabell 3 framgår toleranserna för vitaminer och mineralämnen. Toleransgränserna varierar beroende på om det rör sig om ett sedvanligt livsmedel eller ett kosttillskott. Den tillåtna avvikelsen är inte heller den samma, då det övervakas om förutsättningarna för närings- och hälsopåstående uppfylls eller om ett berikat livsmedel innehåller den fastställda



minimimängden av ett vitamin eller mineralämne. De uppmätta värdena ska ligga inom de tillåtna avvikelserna hela hållbarhetstiden ut.

Livsmedel	Tillåtna avvikelser (inbegriper analysmetodens mätosäkerhet)	
	Vitaminer	Mineralämnena
Annat livsmedel än kosttillskott	+ 50%* / - 35%	+ 45% / - 35%
Kosttillskott	+ 50%* / - 20%	+ 45% / - 20%
Näringsämnen, för vilka det framförts ett sådant närings- eller hälsopåstående, som avses i förordning (EG) nr 1924/2006 ELLER det rör sig om ett sådant berikat livsmedel, som avses i förordning (EG) nr 1925/2006 **	+ 50%* / - MU***	+ 45% / - MU***

* För vitamin C i en vätska kan godtas en högre övre gräns för den tillåtna avvikelsen.

** Då man övervakar om förutsättningarna för framförandet av ett sådant närings- eller hälsopåstående, som avses i EPRf (EG) nr 1924/2006 uppfylls i sådana fall, då en minimi- eller maximimängd fastställts i villkoren eller då man övervakar att ett sådant livsmedel, som berikats i enlighet med EPRf (EG) nr 1925/2006, innehåller den minimimängd som krävs av det vitamin eller mineralämne som det berikats med (15% av referensvärdena för fasta och 7.5% för flytande livsmedel).

*** Man tillämpar en tillåten avvikelse som inbegriper enbart analysmetodens mätosäkerhet (MU = measurement uncertainty = mätosäkerheten).

Toleransvägledningen tillämpas inte på sådana livsmedel för särskilda grupper, som avses i förordning (EG) nr 609/2013. På dessa produkter tillämpas än så länge Livsmedelsverkets tidigare anvisningar om toleranser tills man på gemenskapsnivå fastställer vilka toleranser som ska tillämpas på livsmedlen i fråga.

I näringsämnena som angetts på livsmedel för särskilda näringsändamål och livsmedel avsedda för särskilda befolkningsgrupper kan sålunda tillåtas följande avvikelser:

- Underskridningar: högst -20%
- Överskridningar: mineralämnena högst +20%, vitaminer högst +50%, vitamin C högst +100%
- Utöver det beaktas den anlitade analysmetodens mätosäkerhet
- Om det för ett livsmedel för särskilda grupper fastställts sammansättningskrav (maximi- och/eller minimigränser) för ett visst



näringsämnes del, får de analyserade halterna överskrida dessa gränser endast i samma grad som analysmetodens mätosäkerhet.

Rester av växtskyddsmedel

Vid bestämning av resterna av växtskyddsmedel tillämpas vid kvalitetssäkring och tillämpning av mätosäkerheten de anvisningar som getts med kommissionens vägledning SANTE/12682/2019 Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed.

Läkemedel som är tillåtna för produktionsdjur och förbjudna substanser

Om prestanda och utförande för analysmetoder avseende resthalter av farmakologiskt aktiva substanser som används till livsmedelsproducerande djur (rester av läkemedel och rester av substanser som är förbjudna för produktionsdjur) och om tolkning av resultat föreskrivs separat i Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/808.

Föredragen av Kirsi-Helena Kanninen

Godkänd av Sari Sippola

Ikraftträdande

Den här anvisningen träder i kraft 15.7.2021 och ersätter den förra versionen (Livsmedelsverket Eviras anvisning 17069/1, publicerades 25.9.2015).

Uppdateringar i version 2

- Anvisningen ändrad från Eviras anvisning till Livsmedelsverkets anvisning i tillgängligt format.
- Lagstiftningspunkter har ändrats att motsvara den nya kontrollförordningen och den nya livsmedelslagen.
- Provtagningen har kompletterats med ett andra expertutlåtande.
- Aktörens rätt till ett kontrollprov har uppdaterats.
- Exempelen har kompletterats med exempel om rester av växtskyddsmedel och andra främmande ämnen.



Bilaga 1.

Lagstiftning och anvisningar som hänför sig till livsmedlens kemiska överensstämmelse med kraven (lagstiftningen ska beaktas med eventuella ändringar).

Allmän lagstiftning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 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 (förordningen om offentlig kontroll) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (allmänna livsmedelsförordningen)
- Livsmedelslagen 297/2021
- Statsrådets förordning 152/2015 om laboratorier som utför undersökningar enligt livsmedelslagen, foderlagen och hälsoskyddslagen.

Främmande ämnen

- Kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
- Kommissionens rekommendation (2003/274/Euratom) om skydd av och information till allmänheten när det gäller exponering på grund av fortsatt kontaminering med radioaktivt cesium av vissa vilda livsmedelsprodukter efter olyckan vid kärnkraftverket i Tjernobyli
- I Jord- och skogsbruksministeriets förordning 880/2016 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
- Kommissionens förordning (EU) 2017/2158 om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel
- Övriga rekommendationer från kommissionen om övervakning av främmande ämnen (bl.a. dioxiner, akrylamid, HT2/T2-toxiner, ergotalkaloider, bromerade flamskyddsmedel).

Tillsatser, aromer och enzymer

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser



- Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008
- Kommissionens förordning (EG) nr 889/2009 om ekologiskt jordbruk (tillsatser i ekologiska produkter)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1321/2013 om upprättande av unionsförteckningen över godkända rökaromprimärprodukter för användning som sådana i eller på livsmedel och/eller för framställning av rökaromderivat
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2065/2003 om rökaromer som används eller är avsedda att användas i eller på livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1020/2011 om processhjälpmedel i livsmedel.

Näringsmässig berikning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel
- Handels- och industriministeriets förordning 726/2007 om de nationella arrangemang som ikraftträdandet av EPRf (EG) nr 1925/2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel förutsätter
- Kommissionens förordning (EG) nr 1170/2009 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.
 - Jord och skogsbruksministeriets förordning (754/2016) om tillsättning vitamin D till fettfri mjölk.

Kosttillskott

- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 78/2010 om kosttillskott
- Europaparlamentets och rådets direktiv om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott.



Livsmedel avsedda för särskilda grupper

- Handels- och industriministeriets beslut 904/1997 om bantningspreparat
- Handels- och industriministeriets beslut 789/1997 om barnmat
- Handels- och industriministeriets förordning 1215/2007 om resterna av bekämpningsmedel i barnmat
- Handels- och industriministeriets beslut 1216/2007 om modersmjölksersättning och tillskottsning
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll.
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/127 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för modersmjölksersättning och tillskottsning och vad gäller informationskrav för uppfödning av spädbarn och småbarn
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/128 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för livsmedel för speciella medicinska ändamål
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2017/1798 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för komplett kostersättning för viktkontroll.

Ämnen som orsakar allergier och intolerans

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 om kraven på tillhandahållande av information till konsumenterna om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel.

Genetiskt modifierade livsmedel

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer och om ändring av direktiv 2001/18/EG.



Produktspecifika krav

- Handels- och industriministeriets förordning 474/2003 om sylt av frukt, gelé och marmelad samt vissa andra produkter
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 662/2013 om fruktjuice och vissa liknande produkter
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 392/2015 om honung
- Handels- och industriministeriets förordning 675/2000 om kaffe- och cikoriaextrakt
- Handels- och industriministeriets förordning 458/2003 om vissa former av konserverad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 29/2012 om saluföringsnormer för olivolja
- Kommissionens förordning (EG) nr (445/2007) om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 2991/94 om regler för bredbara fetter och rådets förordning (EEG) nr 1898/87 om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk- och mjölkprodukter.

Information som tillhandahålls konsumenterna

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 264/2012 om krav i fråga om vissa livsmedel
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1010/2014 om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade.

Rester av växtskyddsmedel

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 396/2005 om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller på livsmedel och foder av vegetabiliskt och animaliskt ursprung
- Handels- och industriministeriets förordning 1215/2007 om resterna av bekämpningsmedel i barnmat



- Kommissionens databas [över gränsvärdena för växtskyddsmedel i livsmedlen](#)
- Författningar som kommissionen årligen ger om det [fleråriga programmet för tillsyn över rester av växtskyddsmedel i livsmedlen](#).

Livsmedlens kontaktmaterial

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG
- Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 282/2008 om återvunna plastmaterial och plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 292/2008 om aktiva och intelligenta material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 213/2018 om användning av bisfenol A i lack och ytskikt avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om ändring av förordning (EU) nr 10/2011 vad gäller användningen av det ämnet i plastmaterial avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 1895/2005 om begränsad användning av vissa epoxiderivat i material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Förordningen om regenererad cellulosa 697/2005 (HIM)
- Handels- och industriministeriets beslut om utlösning av N-nitrosaminer och N-nitroserbara ämnen från dinappar och tröstnappar av elastomer eller gummi 903/1994
- Handels- och industriministeriets förordning 165/2006 om keramiska förnödenheter som kommer i beröring med livsmedel
- Handels- och industriministeriets förordning 268/1992 om tungmetaller som övergår från förnödenheter som kommer i beröring med livsmedel.

Rester av veterinärläkemedel och förbjudna ämnen i livsmedel av animaliskt ursprung

- Rådets direktiv 96/23/EG (det s.k. direktivet om främmande ämnen) och författningar som getts med stöd av det (bl.a. om provmängder). Direktivet har upphävts 14.12.2019, men det följs fortsättningsvis ända fram till 14.12.2022 med stöd av artikel 150 i förordning 625/2017 om offentlig kontroll.
- Kommissionens förordning 37/2010 om farmakologiskt aktiva substanser och deras klassificering med avseende på MRL-värden i animaliska livsmedel



- Europaparlamentets och rådets förordning 470/2009 om gemenskapsförfaranden för att fastställa gränsvärden för farmakologiskt verksamma ämnen i animaliska livsmedel
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1/VLA2007 om främmande ämnen i livsmedel av animaliskt ursprung
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/808 om prestanda och utförande för analysmetoder avseende resthalter av farmakologiskt aktiva substanser som används till livsmedelsproducerande djur, om tolkning av resultat och om de metoder som ska användas för provtagning samt om upphävande av besluten 2002/657/EG och 98/179/EG.

Skyddsbeslut som begränsar import

- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2016/6 om särskilda villkor för import av foder och livsmedel med ursprung i eller avsända från Japan efter olyckan vid kärnkraftverket i Fukushima och om upphävande av genomförandeförordning (EU) nr 322/2014 Kommissionens förordning (EU) nr 211/2013 om intygskrav för import till unionen av groddar och av frön avsedda för produktion av groddar
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/949 om godkännande av vissa tredjeländers kontroller före export av vissa livsmedel avseende förekomsten av vissa mykotoxiner
- Kommissionens förordning (EG) nr 1135/2009 om införande av särskilda villkor för import av vissa produkter som har sitt ursprung i eller har avsänts från Kina och om upphävande av kommissionens beslut 2008/798/EG
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1158 om villkoren för import av livsmedel och foder med ursprung i tredjeländer efter olyckan vid kärnkraftverket i Tjernobyl
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/625 om ändring av kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1793 om tillfällig ökning av offentlig kontroll av och nödgärder avseende införsel till unionen av vissa varor från vissa tredjeländer, om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) 2017/625 och (EG) nr 178/2002 och om upphävande av kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/943 och kommissionens genomförandebeslut 2014/88/EU
- Kommissionens genomförandebeslut (2011/884/EU) om nödgärder avseende icke-godkänt genetiskt modifierat ris i risprodukter med ursprung i Kina och om upphävande av beslut 2008/289/EG



- Kommissionens beslut (2007/642/EG) om nödåtgärder avseende fiskeriprodukter som importeras från Albanien och som är avsedda att användas som livsmedel
- Kommissionens genomförandebeslut (2011/742/EU) om ändring av beslut 2008/630/EG om nödåtgärder avseende kräftdjur som importeras från Bangladesh och som är avsedda att användas som livsmedel
- Kommissionens beslut (2010/220/EU) om nödåtgärder avseende sändningar med produkter av odlad fisk som importeras från Indonesien och som är avsedda att användas som livsmedel
- Kommissionens beslut (2010/381/EU) om nödåtgärder avseende sändningar med vattenbruksprodukter som importeras från Indien och som är avsedda att användas som livsmedel
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 996/2012 om särskilda villkor för import av foder och livsmedel med ursprung i eller avsända från Japan efter olyckan vid kärnkraftverket i Fukushima och om upphävande av genomförandeförordning (EU) nr
- Kommissionens förordning (EG) nr 1135/2009 om införande av särskilda villkor för import av vissa produkter som har sitt ursprung i eller har avsänts från Kina och om upphävande av kommissionens beslut 2008/798/EG
- Kommissionens genomförandebeslut om ändring av beslutet 2002/994/EG om vissa skyddsåtgärder beträffande animaliska produkter som importeras från Kina
- Kommissionens beslut (2003/895/EG) om ändring av beslut 2002/251/EG i syfte att upphäva skyddsåtgärderna beträffande vissa sändningar fjäderfäkött som importeras från Thailand
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 840/2014 om ändring av genomförandeförordning (EU) nr 743/2013 om skyddsåtgärder rörande import av musslor från Turkiet avsedda att användas som livsmedel vad gäller tillämpningsperioden
- Kommissionens förordning (EU) nr 284/2011 om fastställande av särskilda villkor och närmare förfaranden för import av köksredskap i plast av polyamid och melamin vilka har sitt ursprung i eller har avsänts från Folkrepubliken Kina och den särskilda administrativa regionen Hongkong i Folkrepubliken Kina
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1793 om tillfällig ökning av offentlig kontroll av och nödåtgärder avseende införsel till unionen av vissa varor från vissa tredjeländer, om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) 2017/625 och (EG) nr 178/2002 och om upphävande av kommissionens förordning (EG)



nr 669/2009 och genomförandeförordningar (EU) nr 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 och (EU) 2018/1660.

Provtagning

- Kommissionens förordning (EG) nr 1882/2006 om provtagnings- och analysmetoder för offentlig kontroll av nitrathalten i livsmedel
- Kommissionens förordning (EU) 2017/644 om provtagnings- och analysmetoder för kontroll av halter av dioxiner, dioxinlika PCB och icke dioxinlika PCB i vissa livsmedel och om upphävande av förordning (EU) nr 589/2014
- Kommissionens förordning (EU) 2015/705 om provtagningsmetoder och prestandakriterier för analysmetoderna vid offentlig kontroll av halten av erukasyra i livsmedel och om upphävande av kommissionens direktiv 80/891/EEG
- Kommissionens förordning (EG) nr 333/2007 om provtagnings- och analysmetoder för offentlig kontroll av halten av bly, kadmium, kvicksilver, oorganiskt tenn, 3-MCPD och bens(a)pyren i livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 401/2006 om provtagnings- och analysmetoder för offentlig kontroll av halten av mykotoxiner i livsmedel
- Kommissionens direktiv 2002/63/EG om fastställande av gemenskapens provtagningsmetoder för den offentliga kontrollen av bekämpningsmedelsrester i och på produkter av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om upphävande av direktiv 79/700/EEG
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 3/VLA/2000 om provtagning enligt hygienlagen.

Anvisningar från Livsmedelsverket

- Anvisning om tillsynen över medel som förbättrar livsmedel – tillsatser, aromer och enzymer (Livsmedelsverket 5731/04.02.00.01/2020)
- Anvisning om tillsynen över näringsmässig berikning (Livsmedelsverket 17059)
- Anvisning om tillsynen över märkningar och påskrifter på förpackningarna (Livsmedelsverket 17055)
- Anvisning om tillsynen över näringspåståenden och hälsopåståenden (Livsmedelsverket 17060/)
- Anvisning om tillsynen över genetiskt modifierade livsmedel (Livsmedelsverket 2323/04.02.00.01/2020)
- Instruktion om provtagning av livsmedel för analys med tanke på eventuella genetiskt modifierade ingredienser (Livsmedelsverket 2324/04.02.00.01/2020/6)



- Guide om användning av i livsmedelslagen avsedda administrativa tvångsmedel i livsmedelstillsynen (Livsmedelsverket 23761/04.02.00.01/2020)
- Anvisningar om tillsynen över material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (Livsmedelsverket 17018)
- Handbok om näringspåståenden och hälsopåståenden (Livsmedelsverket 17052)
- Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (Livsmedelsverket 17068)
- Handbok om kosttillskott för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (Livsmedelsverket 17012)
- Användning av det frivilliga marknadsföringspåståendet ”gmo-fritt” om livsmedel och foder (Livsmedelsverket 2424/04.02.00.01/2020s).
- Anvisning för att minska akrylamidhalterna och iaktta jämförelsevärdena i enlighet med Europeiska kommissionens förordning (EU) 2017/2158 (Eviras anvisning 17056/1).

Andra anvisningar, publikationer och nyttiga länkar

- Kemiska kontaminanter i livsmedel och dricksvatten (Livsmedelsverket 2/2013)
- Gemensamma riksprogrammet för tillsynen över miljö- och hälsoskyddet åren 2015-2019
- [NMKL](#) (Nordic Committee on Food Analysis) Procedure No. 12: Guide on Sampling for Analysis of Foods
- Kommissionens vägledning [om fastställande av tillåtna avvikelser i näringsvärdena som anges i märkningarna på förpackningar](#) (december 2012)
- Anvisningar till behöriga myndigheter med tanke på tillsynen över efterföljandet av följande EU-lagstiftning: Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 och rådets direktiv 90/496/EEG av den 24 september 1990 om näringsvärdessdeklaration för livsmedel och Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG av den 10 juni 2002 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott när det gäller fastställande av tillåtna avvikelser i



näringsvärdena som angetts i märkningarna på förpackningar (den s.k. Toleransvägledningen)

- Registret som Livsmedelsverket upprätthåller över [godkända laboratorier](#).



Bilaga 2.

Exempel på kemiska egenskaper som ska hanteras i olika livsmedelskategorier och i produkter tillverkade av sådana. I riskhanteringsmetoderna kan i vissa fall också ingå andra metoder än kemiska analyser. OBS! Listan är inte någon komplett förteckning över överensstämmelserna som hänför sig till de kemiska egenskaperna – livsmedelsföretagarens faroanalys ska täcka eventuella faror som hänför sig till den egna produkten och metoderna att hantera dem. Denna tabell kan anses enbart vara en riktgivande förteckning över egenskaperna som hänför sig till den kemiska överensstämmelsen med kraven.

Egenskap	Mjolk och mjölkberedningar	Kött och köttberedningar	Fiskeriprodukter	Spannmål och spannmålsprodukter	Frukt och grönsaker (och produkter tillverkade av)	Livsmedel för särskilda grupper	Kosttillskott	Andra livsmedel ((inklusive drycker och kombinationslivsmedel)
Kemisk säkerhet								
Mögeltoxiner	aflatoxin M1			DON, fumonisin, ochratoxin A, patulin, zearalenon. aflatoxin (B1+B2+G1+G2), (HT2+T2)	patulin: frukt, saft, sylt aflatoxiner: torkad frukt ochratoxin A: torkade vindruvor	DON, fumonisin, ochratoxin A, patulin, zearalenon. aflatoxin (B1+B2+G1+G2+M1), (HT2+T2)	citrinin: rödrisberedningar	ochratoxin A: kaffe, kryddor, frön, russin, kakao, aflatoxin ((B1+B2+G1+G2): nötter, frön, torkad frukt, kryddor
Tungmetaller	vid behov	kadmium, bly (särskilt vilt och inre organ)	särskilt kvicksilver, kadmium, bly	kadmium, bly; arsenik: ris	kadmium, bly; oorganiska tennföreningar: burkdrycker	kadmium, bly, kvick-silver, oorganiska tennföreningar, arsenik	särskilt växt- och örtberedningar, torkad tång, beredningar som innehåller musslor	kadmium, bly, kvicksilver, oorganiska tennföreningar, arsenik; tillsatser (renhetskrav)
PAH-föreningar		rökta produkter (OBS! PAH-undantaget)	rökta produkter (OBS! PAH-undantaget)	vid behov (t.ex. rökta produkter)		t.ex. barnmat	olja- och fettsyra-beredningar, kosttillskott som	rökta produkter, oljor och fetter



Egenskap	Mjök och mjökberedningar	Kött och köttberedningar	Fiskeriprodukter	Spannmål och spannmålsprodukter	Frukt och grönsaker (och produkter tillverkade av	Livsmedel för särskilda grupper	Kosttillskott	Andra livsmedel ((inklusive drycker och kombinationslivsmedel)
							innehåller ingredienser av vegetabiliskt ursprung	
Dioxiner och PCB-föreningar			vid behov (OBS! dioxinundantaget)			t.ex. barnmat	olja- och fettsyraberedningar	oljor och fetter
3-MCPD						t.ex. barnmat		sojasåser, livsmedel som innehåller hydrolyserat växtprotein
Glycidylfettsyra-estrar						t.ex. barnmat		vegetabiliska oljor och fetter
Reser av växtskyddsmedel				alla spannmål och spannmålsprodukter	frukt, odlade bär, grönsaker, nötter, oljeväxtfrön	t.ex. barnmat	växt- och örtberedningar	livsmedel som innehåller ovanbemälda råvaror
Nitrat					sallater, spenat, rucola	t.ex. barnmat		
Erukasyra								vegetabiliska oljor och fetter och livsmedel som innehåller sådana
Tropanalkaloider						t.ex. barnmat som innehåller		



Egenskap	Mjök och mjökberedningar	Kött och köttberedningar	Fiskeriprodukter	Spannmål och spannmålsprodukter	Frukt och grönsaker (och produkter tillverkade av	Livsmedel för särskilda grupper	Kosttillskott	Andra livsmedel ((inklusive drycker och kombinationslivsmedel)
						sorgum, hirs eller bovete		
Vätecyanid								aprikoskärnor
Akrylamid				bröd, kex, frukostcerealier	potatisberedningar	t.ex. barnmat		kaffe, instantkaffe
Radioaktiva ämnen			fångad fisk		vilda bär, skogssvamp			
Histamin, totalkväve, trimetylaminosyra			vid behov					
Naturliga toxiner			vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov
Kumarin				om man inte känner till kumarinhalten i kanelen: bakelser, frukostcerealier, desserter	Kumarin			
Rester av läkemedel, substanser som är förbjudna från produktionsdjur	vid behov	vid behov	vid behov					
Ftalat								konserver med tätat lock som innehåller oljor



Egenskap	Mjök och mjökberedningar	Kött och köttberedningar	Fiskeriprodukter	Spannmål och spannmålsprodukter	Frukt och grönsaker (och produkter tillverkade av)	Livsmedel för särskilda grupper	Kosttillskott	Andra livsmedel ((inklusive drycker och kombinationslivsmedel)
Sammanställningskrav								
Laktos	laktosfattiga och laktosfria produkter					laktosfattiga och laktosfria produkter		laktosfattiga och laktosfria produkter
Gluten		om angivet som glutenfritt	om angivet som glutenfritt	om angivet som glutenfritt eller mycket glutenfattigt		om angivet som glutenfritt		om angivet som glutenfritt eller mycket glutenfattigt
Ämnen som orsakar allergier och intolerans	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov
Fytosteroler/-stanoler	om sådana tillsatts						om sådana tillsatts	om sådana tillsatts
Salthalt	vid behov särskilt i sådana livsmedel, som märkningen kraftigt saltat gäller	vid behov särskilt i sådana livsmedel, som märkningen kraftigt saltat gäller	vid behov särskilt i sådana livsmedel, som märkningen kraftigt saltat gäller	vid behov särskilt i sådana livsmedel, som märkningen kraftigt saltat gäller		vid behov		vid behov särskilt i sådana livsmedel, som märkningen kraftigt saltat gäller
Fiberhalt				om ett närings/hälsopåstående framförts		vid behov	fiberberedningar	
Sockershalt					saft, sylt	vid behov		
Är det angivna näringsvärdet riktigt	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov



Egenskap	Mjök och mjökberedningar	Kött och köttberedningar	Fiskeriprodukter	Spannmål och spannmålsprodukter	Frukt och grönsaker (och produkter tillverkade av)	Livsmedel för särskilda grupper	Kosttillskott	Andra livsmedel ((inklusive drycker och kombinationslivsmedel)
Äkthet		identifiering av djurarten	identifiering av fiskarten		sytt, juice			olivolja, honung, identifiering av djurarten
Friteringsfettets kvalitet		vid behov	vid behov	vid behov				vid behov
Mineralämnen (järn och jod inberäknade)	om sådant tillsatts			om sådant tillsatts	om sådant tillsatts	om sådant tillsatts	vitamin- och mineralämnesberedningar	om sådant tillsatts
Koffein						om sådant tillsatts	om sådant tillsatts	om sådant tillsatts
Sildenafil- och tadalafilföreningar						vid behov	potenspreparat	
Sibutramin						vid behov	bantningspreparat	
Hormoner, dopingämnen och andra förbjudna ämnen							sportpreparat som ökar prestationsförmågan och muskelmassan	preparat avsedda för personer som idkar sport
Övriga, bla. om informationen som tillhandahålls konsumenten och sammansättningen motsvarar varandra								
Materialspecifika undersökningsskyldigheter	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov
Tillsatser, aromer och enzymer	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov



Egenskap	Mjök och mjökberedningar	Kött och köttberedningar	Fiskeriprodukter	Spannmål och spannmålsprodukter	Frukt och grönsaker (och produkter tillverkade av	Livsmedel för särskilda grupper	Kosttillskott	Andra livsmedel ((inklusive drycker och kombinationslivsmedel)
Verifiering av förut-sättningarna för framförande av närings- och hälsopåståenden	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov
Övriga påståenden (t.ex. utan tillsatsämnen)	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov	vid behov
Genetisk modifiering (GMO)				soja, majs, ris, linfrö	papaya	vid behov	vid behov	soja, majs, ris, linfrö och rapsfrö

Kontaktmaterial:

- Bly och kadmium från keramiska förnödenheter (i enlighet med KtMa 165/2004)
- Total migration och specifik migration av enskilda ingredienser (inklusive plastreglering 10/2011)
- Bly, kadmium, nickel och krom (Kontaktmaterial som tillverkas i Finland och kontaktmaterial som importerats från tredje land enligt KTMP 268/1992).



Bilaga 3.

Exempel på utvärderingen av provtagningsbehovet

1. En livsmedelsföretagare tillverkar **yoghurt och det framförs ett påstående om att yoghurten är fettsnål**. Krävs kemiska analyser för att säkerställa att produktens **fetthalt är korrekt?**

Det räcker med recepträkning. Då en ny råvara tas i bruk eller en ny produkt tas fram och näringspåståendet "fettfri" eller "minskat innehåll av fett" framförs om den och fetthalten ligger nära gränsvärdet för framförandet av påståendet, är det bra att med hjälp av analyser säkerställa att produktens fetthalt är den önskade. Enligt kommissionens toleransvägledning är den tillåtna avvikelser i det angivna fettet då ett till fettet anknyttande påstående framförs: uppåt mätosäkerheten och nedåt för produkter med fetthalten <10 g/100 g -3 g, för produkter med fetthalten 10-40 g/100 g -40 % och för produkter, med fetthalten >40 g/100 g -16 g.

2. En livsmedelsföretagare tillverkar matbröd till försäljning som förpackat. Ska företagaren låta utföra **undersökningar av matbrödets salthalt** i ett laboratorium?

Det räcker med recepträkning. Företagaren har då också beaktat vattensvinnet från brödet under gräddningen. Med salt avses den sammanlagda mängden natrium i livsmedlet i form av saltekivalent (salt = 2.5 x Na). Vid uträkning av salthalten i ett livsmedel ska beaktas såväl det salt som tillsatts i brödet som det natrium som råvarorna i brödet av naturen innehåller uträknat som salt. En kemisk analys rekommenderas, om salthalten i produkten ligger nära gränsvärdet för ett obligatoriskt angivande av att produkten är kraftigt saltad. Enligt kommissionens toleransvägledning är den tillåtna avvikelser i det angivna saltet för produkter som innehåller mindre än 1,25 g/100 g salt $\pm 0,375$ g och för produkter som innehåller 1,25 g/100 g salt ± 20 %.

3. En livsmedelsföretagare tillverkar fettfri **mjölk, som berikas med vitamin D och om mjölken framförs näringspåståendet "D-vitaminkälla"**. Krävs kemiska analyser för att säkerställa att **vitaminhalten håller sig inom gränserna för den tillåtna toleransen under produktens hela livscykel?**

Den allmänna principen är att det räcker med recepträkning för att säkerställa vitaminhalten i produkten. En kemisk analys krävs, särskilt för sådana vitaminer och mineralämnen, som har en snäv säkerhetsmarginal, om man misstänker ett fel som kan orsaka skada med tanke på konsumentens hälsa. Då en ny råvara tas i bruk eller en ny produkt tas fram, rekommenderas att man med analyser säkerställer att



vitaminhalten i produkten är den önskade under produktens hela livscykel. Eftersom det rör sig om ett näringsämne med snäv säkerhetsmarginal och mjölken utgör en central och viktig del av kosten, rekommenderas att analysen upprepas med riskbaserade intervaller så att det säkerställs att D-vitaminhalten håller sig på önskad nivå. Enligt kommissionens toleransvägledning får ett med vitamin berikat livsmedels tillåtna avvikelser dvs. den godtagbara skillnaden mellan det i näringsdeklarationen i märkningarna på förpackningen angivna och det i den officiella tillsynen bekräftade värdet nedåt vara metodens mätosäkerhet och uppåt +50 %.

4. En livsmedelsföretagare tillverkar **köttfärs**. Krävs kemiska analyser för att **ange förhållandet kollagen/köttprotein** för konsumenten i märkningarna på förpackningen till beredningen?

I litteraturen finns information om kollagenhalten i de vanligaste typerna av kött. Om information om kollagenhalten för den ifrågasvarande produktens ingrediensers del inte finns, krävs en kemisk analys. För förpackad köttfärs del ska fetthalten i beredningen anges med omnämmandet "fetthalt lägre än ..." och bindvävsproteinets andel av totalproteinets andel anges med omnämmandet "förhållande mellan kollagen och köttprotein lägre än ..." (EPRf EU nr 1169/2011, bilaga VI, Del B). Förhållandet mellan kollagen och köttprotein anges i märkningarna på förpackningen som bindvävens procentandel av köttproteinets. Med kollagenhalten avses hydroxiprolinhalten multiplicerad med åtta. Hydroxiprolinhalten i köttet bestäms i laboratoriet samtidigt med proteinhalten. Proteinhalten krävs för bestämning av kollagenets andel. Om en ny produkt tas fram eller ingrediensernas mängder i produkten ändras, kan det vara skäl att med analyser säkerställa förhållandet kollagen/köttprotein i köttfärsen.

5. En livsmedelsföretagare idkar **rökning av fisk med traditionell rökningsteknik**.

Verksamheten är förlagd till sommarsäsongen, men under den tiden säljer företagaren sina produkter regionalt på olika sommartorg och i direktförsäljningsutrymmen. För två år sedan togs ett prov av fisk som företagaren rökta för PAH-analys (myndighetsprovtagning) och enligt den överensstämde produkten med bestämmelserna. Efter det har inga analyser gjorts och själva rökningprocessen har också förblivit oförändrad. Företagaren har ändå inte i sin egenkontroll beskrivit PAH-föreningarna och hanteringen av dem till exempel med processtekniska metoder. Borde företagaren låta ta ett egenkontrollprov av sina produkter för PAH-föreningarnas del? Hur är det om företagaren inte tar ett prov – blir följden då myndighetsprovtagning (på företagarens bekostnad)?

I tabell 1 i vägledningen ingår anvisningar om riskbaserad provtagning. Enligt tabellen är "kryssen" i ovan nämnda fall endast ett, så något omedelbart behov av provtagning finns inte. Om egenkontrollanalyser under de kommande åren ändå inte görs, ska behovet av provtagning utvärderas på nytt, om företagaren inte tydligt



hanterar uppkomsten av PAH-föreningar på andra sätt (såsom god rökningsspraxis, företagaren undviker överrökning, företagaren vinnlägger sig om rökningstrustningens renhet etc.). Den analysfrekvens (1 gång/3 år) som förutsätts i systemet Oiva kan anses som en god utgångspunkt.

6. En livsmedelsföretagare inleder **rökning av fisk med traditionell rökningsteknik**. Till sin omfattning är verksamheten likadan som i punkt 1. (till sommarsäsongen förlagd försäljning på sommartorg och som direktförsäljning). Företagaren har beaktat PAH-föreningarna och hanteringen av dem i sin plan för egenkontroll, men kemiska analyser som stöder det har inte gjorts. Ändras behovet av provtagning i jämförelse med det föregående exemplet?

Enligt den riksbaserade provtagningstabellen är "kryssen" två i detta exempel. Eftersom det ändå rör sig om en företagare som just inlett sin verksamhet, är behovet av provtagning större än i det föregående fallet, där det ändå finns tidigare, några år gamla analysresultat. För PAH-föreningarnas del vore det skäl att överväga kemiska analyser åtminstone då verksamheten inleds eller då betydande ändringar i rökningsspraxis görs. I detta fall vore det således bra att instruera företagaren att med kemiska analyser påvisa att produkten han röker överensstämmer med bestämmelserna. Om så inte sker, ökar myndighetsprovtagningens betydelse (på livsmedelsföretagarens bekostnad).

7. I exempel 6 **har följden blivit myndighetsprovtagning**. Rökningsspraxis storlek är 35 kg. Hur tas provet och vilka detaljer ska beaktas i samband med provtagningen? Var kan PAH-föreningarna analyseras?

Vid provtagning följs förordning (EG) nr 333/2007 (med ändring EG/836/2011). Enligt förordningen ska man, då man tar prover med tanke på PAH-analys, allt enligt möjlighet undvika kärl av plast, eftersom de kan ändra PAH-halten i provet. Provet ska också skyddas mot ljus. I praktiken kan man till exempel vira in provet i aluminiumfolie innan det placeras i en plastpåse eller fodra provkärl av plast med folie. Färdigt förpackade produkter kan placeras direkt i en plastpåse. Plastpåsar ska vara gjorda av plast avsedd för förvaring av livsmedel, inte till exempel sopsäckar som kan påverka PAH-halten i provet.

I provet sammanförs cirka 3-10 delprover allt enligt partiets storlek. Enligt tabell 3 i förordningen ska delproverna då partiets storlek är 35 kg vara minst 3 stycken. Delproverna sammanslås till ett samlingsprov med minimistorleken 1 kg. Alla delprover som sammanförts i provet ska komma från samma parti och samma produkt. Delproverna tas slumpmässigt av varupartiet (på olika håll i partiet). Alla prover förseglas och märks så, att det inte föreligger någon risk att de förväxlas med varandra.



I samband med provtagningen fyller man i ett provtagningsintyg, av vilket bland annat exakt information om provtagningsobjektet och provet, provtagaren etc. framgår. Företagarens rätt till ett kontrollprov ska också beaktas. Enligt förordning EG/333/2007 ges kontrollprovet alltid av det officiella provet, som homogeniserats i laboratoriet.

Analyserna med tanke på PAH-föreningar är s.k. specialanalytik, som de flesta laboratorier inte har beredskap på. Hos Livsmedelsverket kan man be om en förteckning över de av Livsmedelsverket godkända laboratorier, som har PAH-analytik.

8. En företagare som tillverkar **rökt skinkpålägg** skaffar nya, större tillredningsskåp och ny rökningstrustning. Den nya utrustningen ger i teststadiet en slutprodukt med lätt avvikande färg än den tidigare utrustningen. Viktsvinnet under tillredningen är också större än vad det tidigare var. Företagaren reglerar tillredningsprogrammet och rökningstiden eller rökningintensiteten så, att den färdiga produktens utseende och viktsvinn motsvarar det utseende och viktsvinn som den gamla utrustningen gav. Borde företagaren låta ta ett egenkontrollprov av sina produkter för PAH-föreningarnas del?

För PAH-föreningarnas del vore det skäl att överväga kemiska analyser åtminstone då verksamheten inleds eller då betydande ändringar i rökningprocessen görs. I detta fall vore det således bra att instruera företagaren att med kemiska analyser påvisa att produkten han röker överensstämmer med bestämmelserna. Om så inte sker, ökar myndighetsprovtagningens betydelse (på livsmedelsföretagarens bekostnad).

9. En företagare som tillverkar **medvurst och/eller kallrökt skinka** köper nya, större fermenteringsskåp och eftermogningslager. Leverantören till utrustningen meddelar att man med den nya utrustningen uppnår önskat torkningsvinn 2 dygn snabbare än med den gamla utrustningen. Företagaren följer med vägningar (som en del av egenkontrollen) upp de tillverkade partiernas torkningshastighet och konstaterar att produkten verkligen blir färdig 2 dygn snabbare. Krävs mätningar av salt- och fetthalten?

Eftersom viktsvinnet inte förändrats i och med att processen ändrades, förekommer inga ändringar i salt- och fetthalten, och därmed behöver dessa inte påvisas med undersökningar.

10. En företagare som tillverkar **köttbullar och fiskbullar** byter ut friteringslinjen till en ugnslinje med s.k. kontaktstekning (olja på ytan) och varmluftsupphettning. I produkterna suges inte längre upp lika mycket stekfett under tillredningen, men utseendet ligger så nära det tidigare, att produkten "kommersiellt är oförändrad". Det är svårt att utvärdera förändringen i produktens viktsvinn i jämförelse med den



gamla friteringslinjen, eftersom man för den gamla linjens del inte visste hur många procent av sin vikt produkten sög i sig friteringsfett. Man visste endast att den färdiga produkten vägde 3 g mindre än den råa produkten. Ska fett- och salthalten i produkterna som tillverkats med den nya utrustningen bestämmas?

I processförhållandena har skett betydande förändringar. Även om produkten till sitt utseende motsvarar den tidigare produkten, kan man inte vara säker på dess fett- och salthalt innan en kemisk analys gjorts.

- 11.** En företagare tillverkar **rökt fisk genom traditionell rökning**. Leverantören av rökspånet byts ut. Krävs en PAH-analys av produkterna?

Om det inte sker andra ändringar i processförhållandena och rökspånet i övrigt är liknande till sina egenskaper som det tidigare spånet (t.ex. samma träslag), behöver analysfrekvensen inte ändras. Om rökspånet är av helt olika material, är det ändå skäl att fundera på hur det påverkar PAH-halterna i produkten som ska rökas och vid behov med kemiska analyser försäkra sig om överensstämmelsen med bestämmelserna.

- 12.** En företagare använder **olika tillsatser** vid tillverkning av livsmedel. Krävs kemiska analyser för att säkerställa att gränsvärdena för tillsatserna inte överskrids?

Tillsatsernas halter säkerställs i första hand med recepträkning. I handlingarna som åtföljer tillsatser, blandningar av sådana eller förblandningar av sådana och tillverkningsämnen ska finnas information om gränsvärdet för en sådan ingrediens, vars mängd i livsmedel är begränsad ((EG) nr 1333/2008 art. 22). Om informationen saknas, ska företagaren be den som levererat tillsatsblandningen om informationen. Informationen om halten gör recepträkning möjligt. Kemiska analyser krävs särskilt i sådana fall, då man inte kan försäkra sig om halten med hjälp av recepträkning, till exempel om man misstänker ett doseringsfel eller om det inte finns något recept.

- 13.** En företagare som tillverkar **läskedrycker** köper preformer till flaskor, av vilka han i hög temperatur på en viss tid genom blåsning formar de slutliga flaskorna och i samma veva fyller dem med läskedryck. Ska företagaren undersöka den s.k. migrationen från förpackningsmaterialet?

Enligt författningarna och bokstavligen sett blir tillverkaren av läskedrycken i egenskap av omformare av preformen en kontaktmaterials företagare, som bland annat är skyldig att låta undersöka totalmigrationen (OM) och vid behov även den specifika migrationen (SM) från det färdiga förpackningsmaterialet. Ur livsmedelsbranschens och forskningsanstalternas synvinkel skulle det ändå som en följd av sina totalkonsekvenser leda till en oändamålsenlig situation – tiotals och hundratals identiska analyser av samma preform. Det vore ändamålsenligare att



leverantören till preformen låter göra OM- och SM-analyser för sin produkt beaktande den slutliga livsmedelsförpackningens egenskaper. Läskdryckstillverkaren som använder preformer borde redan då han anskaffar sådana fästa uppmärksamhet vid att den slutliga förpackningen överensstämmer med bestämmelserna även för migrationsegenskapernas del och be om denna information då han beställer varan. Om leverantören till preformerna inte kan ge migrationsinformation om den slutliga produkten, ska läskedryckstillverkaren låta utföra nödvändiga migrationsanalyser.

Situationen som beskrevs ovan gäller på motsvarande sätt också sådana livsmedelsföretagare, som djupformar plastaskar i vissa temperatur/tidsförhållanden i livsmedlets förpackningsstadium (såsom förpackningar till köttfärs och tärnat kött i köttproduktbranschen). En företagare som använder djupformningsplast borde redan då han skaffar materialet fästa uppmärksamhet vid att det slutliga, djupformade materialet överensstämmer med kraven även för migrationsegenskapernas del. Om leverantören till djupformningsmaterialet inte kan ge någon migrationsinformation om den slutliga produkten, ska livsmedelstillverkaren som använder materialet låta utföra nödvändiga migrationsanalyser.

- 14.** På en primärproduktionsgård med växtproduktion har på en del av odlingarna **av misstag hamnat ett sådant växtskyddsmedel, som inte får användas för ändamålet i fråga.** Odlaren kontaktar orolig hälsovårdsinspektören. Hur förfara?

Det borde avgöras om produkterna överensstämmer med livsmedelsförfattningarna dvs. om de kan användas som livsmedel. Användning i strid mot lagen om växtskyddsmedel gör nödvändigtvis inte att produkten strider mot livsmedelslagen. Ansvaret för att produkterna överensstämmer med kraven i livsmedelsförfattningarna ligger hos producenten själv och han kan reda ut situationen i regel enbart genom att låta analysera produkterna när de blivit mogna att skördas. Eftersom det på växtproduktionsgården ändå använts ett sådant växtskyddsmedel, som uppenbarligen inte godkänts för användningsändamålet i fråga, ska också Livsmedelsverkets landsbygdstjänster informeras om saken. (En försummelse av kraven i tvärvillkoren kan som allvarligast leda till att man går miste om jordbruksstöden. Att villkoren följs övervakar inspektörer på närings-, trafik- och miljöcentralerna (NTM-centralerna) och länsveterinärer på regionförvaltningsverken (RFV)).

- 15.** Ett företag importerar **nötter och frön.** Ska importören låta utföra egenkontrollundersökningar av den kemiska kvaliteten hos produkterna han importerar?

För nötternas och frönas del ska företaget av de kemiska kvalitetskraven på produkterna man importerar särskilt beakta resterna av växtskyddsmedel och



mögeltoxiner. I upphandlingsavtal och produktspecifikationer ska fastställas kvalitetskraven på produkterna, dvs. för växtskyddsmedelsresternas del att halterna inte överstiger gränsvärdena som fastställts i förordning (EG) 396/2005 och att mögeltoxinhalterna inte överstiger gränsvärdena som fastställts i förordning (EU) 1881/2006. Varuleverantören ska också beskriva hur man säkerställer att dessa omsätts i praktiken.

Importören ska säkerställa att upphandlingsavtalen och produktspecifikationerna omsätts i praktiken med stickprov och laboratorieanalyser. Man kan be varuleverantören om analysintyg eller så kan man själv låta utföra analyser. En hur stor andel av partierna som ska undersökas har inte exakt fastställts, men det är skäl att i tur och ordning låta undersöka att varje varuleverantör och produkt överensstämmer med kraven beaktande de importerade mängderna.

- 16. Ett bageri tillverkar bakverk, i vilka det som råvaror i produktionen utöver spannmålsprodukter används bl.a. nötter och frön jämte torkad frukt. Ska bageriet låta utföra kemiska egenkontrollundersökningar av råvarorna i produktionen?**

För spannmålens och spannmålsprodukternas, nötternas och frönas jämte den torkade fruktens del bör för de kemiska kvalitetskravens del beaktas särskilt resterna av växtskyddsmedel och mögeltoxiner och de främmande ämnena (kadmium och bly) som härstammar från omgivningen. I upphandlingsavtal och produktspecifikationer ska fastställas kvalitetskraven på produkterna, dvs. för växtskyddsmedelsresternas del att halterna inte överstiger gränsvärdena som fastställts i förordning (EG) 396/2005 och att mögeltoxin- och tungmetallhalterna inte överstiger gränsvärdena som fastställts i förordning (EU) 1881/2006. Varuleverantören ska också beskriva hur man säkerställer att dessa omsätts i praktiken.

Tillverkaren ska säkerställa att upphandlingsavtalen eller produktspecifikationerna omsätts i praktiken med stickprov och laboratorieanalyser. Man kan be varuleverantören om analysintyg eller så kan man själv låta utföra analyser. En hur stor andel av partierna som ska undersökas har inte exakt fastställts, men det är skäl att i tur och ordning låta undersöka att varje varuleverantör och produkt överensstämmer med kraven beaktande de importerade mängderna.

Situationerna som beskrivs i exemplen 15 Och 16 gäller på motsvarande sätt också sådana företag i livsmedelsbranschen som importerar, förmedlar, förpackar eller vid tillverkning av livsmedel använder sådana livsmedel, för vilka gränsvärden fastställts för

- rester av växtskyddsmedel (särskilt frukter, odlade bär, grönsaker, barnmat, spannmål och spannmålsprodukter, nötter, te)



- främmande ämnen som härstammar från omgivningen (särskilt barnmat, fisk och fiskeriprodukter, ris och risprodukter, vilda bär och svamp)
- mögeltoxiner (särskilt barnmat, spannmål och spannmålsprodukter, nötter, torkad frukt, fruktsafter)
- nitrat (särskilt barnmat, spenat, sallat)
- erukasyra (vegetabiliska oljor och fetter).