

Eviras anvisning 10591/1/sv



Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler



Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

Innehåll

1	Allmänt.....	2
2	Definitioner.....	2
3	Central lagstiftning.....	3
4	Strukturella och funktionsmässiga krav i fråga om vatten, is och vattenånga.....	4
4.1	Allmänna krav.....	4
4.2	Produktion, lagring och användning av is.....	6
4.3	Produktion, lagring och användning av vattenånga.....	6
4.4	Användning av återvunnet vatten.....	6
4.5	Beaktas vid hantering av vatten.....	7
4.6	Branschspecifika krav.....	8
4.7	Användning av rent vatten i verksamhet inom fiskbranschen.....	8
5	Kraven på egenkontroll.....	9
5.1	Allmänna krav.....	9
5.2	Egenkontrollundersökningar.....	10
5.3	Livsmedelslokalens egna brunnar/vattentäkter.....	12
5.4	Beredskap inför avvikelser och störningar i vattenförsörjningen.....	13
5.5	Branschspecifika krav.....	14
6	Myndighetstillsyn.....	14
7	Anvisningar.....	15
	Bilaga 1 Bedömning av resultat från egenkontrollundersökningar.....	17
	Bilaga 2 Exempel på bedömning av om den riskbaserade egenkontrollen av vatten och is är tillräcklig.....	20

Myndighetsverksamheten ska grunda sig på den behörighet som fastställs i lagen, och i myndighetsverksamheten ska lagen följas noggrant. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller aktörer. Frågor som gäller tillämpning av lagstiftningen avgörs i sista hand i domstol.

I denna anvisning finns både direkta citat från lagstiftningen och tolkningar av tillämpningen av lagstiftningen. Lagstiftningen har markerats med *kursiv*. Tolkningarna i anvisningen är Livsmedelssäkerhetsverket Eviras syn på hur lagstiftningen ska tillämpas.

1 Allmänt

Denna anvisning gäller övervakning av vatten och is i både anmälda och godkända livsmedelslokaler. I anvisningen behandlas både säkerställandet av kvaliteten på vatten som ska användas och begränsningar samt tilläggskrav i fråga om användningen av vattnet. Anvisningen är främst avsedd för tillsynsmyndigheter, men lämpar sig även för andra aktörer.

I princip ska hushållsvatten användas i livsmedelslokaler i enlighet med både livsmedels- och hälsoskyddslagstiftningen. I denna anvisning antas det att hushållsvattnets kvalitet och vattenproduktionen övervakas regelbundet på det sätt som hälsoskyddslagstiftningen förutsätter i de livsmedelslokaler som producerar sitt hushållsvatten själva från egen vattenkälla. I anvisningen antas det också att de anläggningar som levererar hushållsvatten övervakas på det sätt som förutsätts i hälsoskyddslagstiftningen.

I enlighet med lagstiftningen ska egenkontrollen av vatten i livsmedelslokaler ha ett eget system för egenkontroll. Omfattningen av egenkontrollen av vattnet ska bedömas aktörsspecifikt och riskbaserat. Dessutom ska det beaktas att om livsmedelslokalen även är en anläggning som levererar hushållsvatten omfattas den i sin helhet av hälsoskyddslagstiftningens förpliktelser för anläggningar som levererar hushållsvatten.

Anvisningar i anslutning till vatten och egenkontroll av vatten kan ingå i Eviras övriga anvisningar. Evira ger separata anvisningar om hur lagstiftningen om tillsatsämnen, hjälpämnen och hygien för livsmedel påverkar vattenhanteringen i livsmedelslokaler.

Enligt den förändrade definitionen i hälsoskyddslagen är anläggningar som packar hushållsvatten från och med 2017 inte längre anläggningar som levererar hushållsvatten utan livsmedelslokaler. Den kommunala hälsoskyddsmyndigheten övervakar kvaliteten på det hushållsvatten som förpackas eller sätts i behållare i enlighet med provtagningsplanen, eftersom vattnet ska uppfylla kvalitetskraven för hushållsvatten vid förpackningstillfället. Hushållsvatten som ska förpackas kan produceras från livsmedelslokalens egen vattentäkt eller levereras från vattendistributionsområdet för en anläggning som levererar hushållsvatten.

2 Definitioner

I denna anvisning avses med:

hushållsvatten *allt vatten som:*

a) som är avsett för dryck, för matlagning eller för andra hushållsändamål, oavsett om vattnet tillhandahålls genom ett distributionsnät, från en tankbil eller tankbåt, i flaskor eller i cisterner eller om vattnet tas med vattenanvändarens egna anordningar,

b) som används i en livsmedelslokal enligt livsmedelslagen för tillverkning, bearbetning eller förvaring av livsmedel eller utsläppande av livsmedel på marknaden, (hälsoskyddslagen 763/1994 16 §, ändrad 942/2016)

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

I anvisningen har termen dricksvatten som används i EU-lagstiftningen ersatts med den nationella lagstiftningens term hushållsvatten. I anvisningen används den nationella lagstiftningens term hushållsvatten som motsvarighet till termen dricksvatten.

is is som framställts inom livsmedelsverksamhet av hushållsvatten eller rent vatten

återvunnet vatten vatten, som efter användningen återvinns och i renad form går tillbaka till användning

rent vatten *rent havsvatten och sötvatten av likartad kvalitet* (artikel 2 i förordningen (EG) nr 852/2004)

rent havsvatten *naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftigt havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel* (artikel 2 i förordningen (EG) nr 852/2004 2)

anläggning som levererar hushållsvatten

en verksamhetsutövare som levererar hushållsvatten från ett distributionsnät eller annat än tillfälligt från en tankbil eller tankbåt, (763/1994 16 §, ändrad 942/2016)

vattenånga vattenånga som kommer i kontakt med livsmedel eller som är avsedd som råvara och som är framställd av hushållsvatten eller av rent vatten.

3 Central lagstiftning

Bestämmelserna jämte ändringar ska beaktas.

Lagstiftning om vattenkvalitet, egenkontroll och tillsyn för livsmedelslokaler:

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**)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **882/2004** om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (**övervakningsförordningen**)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **852/2004** om livsmedelshygien (**allmänna livsmedelshygienförordningen**)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **853/2004** om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (**hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung**)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr **854/2004** om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel
(**övervakningsföreläggningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung**)

Livsmedelslagen 23/2006

Jord- och skogsbruksministeriets föreläggning om livsmedelshygien i anläggningar
795/2014 (anläggningsföreläggningen)

Jord- och skogsbruksministeriets föreläggning om livsmedelshygien i anmälda
livsmedelslokaler **1367/2011 (livsmedelslokalsföreläggningen)**

Lagstiftning om hushållsvatten:

Hälsoskyddslagen 763/1994

Hälsoskyddsföreläggningen 1280/1994

Rådets direktiv **98/83/EG** om kvaliteten på dricksvatten och verkställighetsföreläggningen
för den

Social- och hälsovårdsministeriets föreläggning om kvalitetskrav på och
kontrollundersökning av hushållsvatten **1352/2015 (hushållsvattenföreläggningen,
ändrad 683/2017)**

Social- och hälsovårdsministeriets föreläggning om kvalitetskrav på och
kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter **401/2001
(hushållsvattenföreläggningen om små enheter)**

Miljöministeriets föreläggning om byggnaders vatten- och avloppsinstallationer
1047/2017

Om lokalen använder förpackat vatten (inkluderar naturligt mineralvatten, källvatten
eller hushållsvatten) och vill använda den informationen i sina förpackningspåskrifter
och i sin reklam, ska jord- och skogsbruksministeriets föreläggning om förpackat vatten
(166/2010) tillämpas och därigenom kraven från Europaparlamentets och rådets
direktiv 2009/54/EG.

4 Strukturella och funktionsmässiga krav i fråga om vatten, is och vattenånga

4.1 Allmänna krav

I kapitel VII i bilaga II till allmänna livsmedelshygienföreläggningen (EG) nr 852/2004
stadgas det om vatten som används i livsmedelslokaler:

- a) Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.*
- b) Rent vatten får användas till hela fiskeriprodukter. Rent havsvatten får användas till levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor. Rent vatten får också*

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

användas till extern rengöring. När sådant vatten används skall lämpliga anordningar finnas tillgängliga för vattenförsörjningen.

2. Om annat vatten än dricksvatten används för exempelvis brandbekämpning, framställning av ånga, kylning och andra liknande ändamål skall det ledas i särskilda, vederbörligen märkta ledningssystem. System för vatten som inte är avsett att användas som dricksvatten får inte ha någon förbindelse med dricksvattensystemen och tillbakaströmning skall inte kunna ske till dessa.

3. Återanvänt vatten som används vid bearbetning eller som ingrediens får inte utgöra någon risk för kontaminering. Det skall hålla dricksvattenkvalitet, såvida inte den behöriga myndigheten är övertygad om att vattenkvaliteten inte kan påverka det färdiga livsmedlets lämplighet.

4. Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel skall framställas av dricksvatten eller, om den används för att kyla hela fiskeriprodukter, av rent vatten. Den skall tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering.

5. Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller som kan kontaminera livsmedlen.

6. Om värmebehandling används för livsmedel i hermetiskt tillslutna behållare skall det säkerställas att vatten som används för att avkyla behållarna efter uppvärmningen inte orsakar kontaminering av livsmedlen.

I punkt 3 i kapitel II i bilaga II till samma förordning (EG) nr 852/2004 stadgas: *Adekvata möjligheter ska, när det är nödvändigt, finnas för att skölja livsmedel. Vaskar och liknande faciliteter för sköljning av livsmedel ska ha adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten i enlighet med kraven i kapitel VII, och de ska hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.*

Om det vatten som används i livsmedelslokaler stadgas nationellt i 5 kap. i hälsoskyddslagen (763/1994) och i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten (1352/2015 ändrad 683/2017) och i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001). Mikrobiologiska och kemiska krav för hushållsvatten som livsmedelslokalerna använder presenteras i hushållsvattenförordningen och i förordningen 401/2001. Valvira ger anvisningar om dessa och den kommunala hälsoskyddsmyndigheten övervakar att kraven för hushållsvattnet uppfylls. Valvira har sammanställt en anvisning för tillämpning av hushållsvattenförordningen.

Om aktören använder vatten av sämre kvalitet än hushållsvatten i sin verksamhet ska vattensystemet avskiljas på ändamålsenligt sätt från hushållsvattensystemet och märkas. Ett adekvat avskiljningssätt finns presenterat i miljöministeriets förordning 1047/2017. Det ska förhindras att vatten av sämre kvalitet än hushållsvatten når och blandas i hushållsvattnenätet.

Vatteninstallationer och -bassänger ska planeras och placeras så att hygien kan skötas och så att de används på ändamålsenligt sätt. En livsmedelsföretagare ska

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

försäkra sig om att vattenledningsarbeten och installation av anordningar genomförs hygieniskt och att den som utför arbetet har tillräcklig yrkeskunskap. Samma gäller aktörer som använder egen brunn. Användning av mätare som kontinuerligt mäter vattenkvaliteten (till exempel pH och grumlighet) rekommenderas både vid anläggningar som har egen brunn och vid anläggningar som använder vatten från vattenverket. Genom kontinuerlig UV-desinficering av vatten som kommer till produktionslokalen eller som används i vissa produktionsprocesser kan kvaliteten på det vatten som används säkerställas.

Varmt vattenledningsvatten får endast användas som tvättvatten, inte för tillverkning av livsmedel.

4.2 Produktion, lagring och användning av is

Is, som kommer i beröring med livsmedel eller som används som livsmedel, ska uppfylla de krav som ställs på hushållsvatten. Anläggningar och bassänger som används för produktion och lagring av is ska planeras och placeras så att deras hygien kan skötas och så att inte placeringen av dem eller anslutningen till vattenledningsnätet medför risker för livsmedelshygienen.

Rengöring och underhåll av en isbitsmaskin ska beaktas i egenkontrollen. I verksamheten ska det fästas uppmärksamhet vid att de anordningar som används för tillverkning av is rengörs i sin helhet tillräckligt ofta och att deras ytor är hela. Det ska förhindras att vatten eller is står länge i anordningarna eller i deras rör. Det är bra att följa tillverkarens anvisningar vid tvättning och underhåll av isbitsmaskinen. Det lämpliga rengöringsintervallet för isbitsmaskinen beror bland annat på huruvida användningen av maskinen är hygienisk. Vid fastställande av ett lämpligt rengöringsintervall kan man ta hjälp av provtagning av ytrenhet och anvisningar från anordningstillverkaren. Utöver regelbunden rengöring av isbitsbehållaren ska man komma ihåg att även se till att övriga delar på anordningen, som ismaskinen och slangarna, är rena. Om isbitsmaskinen har ett eget vattenfilter, ska även det rengöras.

De redskap som används för att flytta is eller vatten ska vara i sådant material, skick och ha en konstruktion som lämpar sig för livsmedelsverksamhet. Isen ska tas och hanteras hygieniskt. Man ska se till att redskap som används för att ta is (till exempel slevar) är rena och de ska hanteras och förvaras hygieniskt och med iakttagande av god handhygien. Det rekommenderas att en slev som är avsedd för att ta isbitar har ett eget rent kärl.

4.3 Produktion, lagring och användning av vattenånga

Samma kvalitetskrav som för vatten förutsätts av vattenånga som används till livsmedel eller som används i kontakt med livsmedel.

4.4 Användning av återvunnet vatten

På återvunnet vatten som används till livsmedel ställs samma kvalitetskrav som på hushållsvatten, om inte tillsynsmyndigheten anser att vattenkvaliteten inte försämrar

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

livsmedelssäkerheten. Användningen av återvunnet vatten ska basera sig på bedömning av risker.

4.5 Beaktas vid hantering av vatten

En livsmedelsföretagare kan behandla hushållsvatten som används för tillverkning av livsmedel eller till rengöring eller annat vatten så att det behandlade vattnet uppfyller kvalitetskraven och kvalitetsmålen för hushållsvatten. Aktörens vattenbehandling ska uppfylla livsmedelslagstiftningen, när vattnet används som råvara för livsmedel eller till tvättning eller för att tvätta livsmedelskontakttytor. Exempel på behandling är filtrering eller ozonering. Avlägsnande av ytkontamination för produkter av animaliskt ursprung (dekontaminering) är begränsat i lagstiftningen.

Desinficering av vatten som utförs av en livsmedelsföretagare kan öka livsmedelssäkerheten och vara godtagbar, om

- det medel som används och användningssättet enligt lagstiftningen är tillåtna för användningsändamålet i fråga.
- behandlingen kan anses märkbart förbättra kvaliteten på ifrågavarande aktörs produkter och kvaliteten inte kan förbättras till exempel med normala rengöringsåtgärder för anordningarna
- behandlingen inte äventyrar produkternas kemiska kvalitet eller bidrar till oönskad mikrobiologisk utveckling i processerna
- syftet med behandlingen inte är att förbättra kvaliteten på livsmedel som kontaminerats genom olämplig verksamhet eller olämpliga råvaror.

Behandlingen av vatten ska beaktas i egenkontrollen.

I kapitel II artikel 3 i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 853/2004 stadgas:

2. Livsmedelsföretagare får inte använda något annat ämne än dricksvatten – eller, när förordning (EG) nr 852/2004 eller den här förordningen medger dess användning, rent vatten – för att avlägsna ytkontaminering från produkter av animaliskt ursprung, såvida inte ämnets användning godkänts i enlighet med förfarandet i artikel 12.2. Livsmedelsföretagare skall också uppfylla varje användningsvillkor som kan komma att antas i enlighet med samma förfarande. Användning av ett godkänt ämne får inte påverka livsmedelsföretagares skyldighet att uppfylla kraven i denna förordning.

I avsnitt II kapitel V i bilaga I till övervakningsförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 stadgas det om åtgärder efter kontroll i fråga om kött:

*1. Kött skall förklaras otjänligt som livsmedel om det
I) i strid med lagen har behandlats med dekontaminerande ämnen,*

Återvunnet varmvatten kan under vissa förutsättningar användas för att avlägsna mikrobiologisk ytkontaminering från slaktkroppar (kommissionens förordning (EG) 2015/1474).

4.6 Branschspecifika krav

I avsnitt II kapitel IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 853/2004 stadgas det om vattenkylning när det gäller slakthygien för kött från fjäderfä och hardjur (se även följande stycke):

9. När slaktkroppar vattenkyls skall följande beaktas:

a) alla försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undvika kontaminering av slaktkroppar, varvid hänsyn skall tas till sådana parametrar som slaktkroppens vikt, vattnets temperatur, vattenflödets volym och riktning samt kyltiden.

b) utrustningen skall tömmas helt, rengöras och desinficeras när det behövs och minst en gång om dagen.

I 4 kap. 4.2 punkten i bilaga 2 till jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014) stadgas det om funktionsmässiga tilläggskrav för slakterier och små slakterier för hägnat vilt:

punkt 3. Med avvikelse från avsnitt II kapitel IV punkt 9 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung får hägnade hardjur inte kylas ned i vatten.

4.7 Användning av rent vatten i verksamhet inom fiskbranschen

För hantering av fisk och tillverkning av is kan det användas hushållsvatten eller rent vatten, det vill säga havs-, sjö- eller åvatten eller motsvarande vatten. Användningen av rent vatten får inte äventyra livsmedelssäkerheten. Rent vatten kan inte användas i livsmedelslokaler, där det hanteras andra livsmedel än fiskeriprodukter.

Vatten eller is som är avsedda för hantering av fiskeriprodukter kan tillverkas av rent vatten förutsatt att det rena vattnet inte utgör en kontamineringskälla och att egenkontrollen av produktionen av rent vatten har ordnats i enlighet med lagstiftningen.

Denna speciella möjlighet påverkare inte kravet på tillräcklig tillgång till och användning av dricksvatten i den allmänna livsmedelshygienförordningen alltid när det är nödvändigt för att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.

9.2 kap. 3 punkten i bilaga 2 till anläggningsförordningen

Vid hanteringen av fiskeriprodukter kan rent vatten användas för verksamheter om vilka det föreskrivs i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, såvida detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.*

4 § 3 mom. i livsmedelslokalsförordningen

I sådana livsmedelslokaler där endast fiskeriprodukter hanteras, kan rent vatten användas för verksamheter som anges i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.*

** Rent havsvatten får användas för hantering och tvätt av fiskeriprodukter, framställning av is för kylning av fiskeriprodukter och för snabb kylning av kräftdjur och blötdjur efter kokning.*

Användning av rent vatten förutsätter att den mikrobiologiska och kemiska kvaliteten för vattenkällan utreds innan verksamheten inleds och under verksamhetstiden.

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

Riskbedömningen omfattar också en bedömning av risker som naturlig eller annan verksamhet medför för vattenkvaliteten, som närheten till ett vattenreningsverk. Prover som tas och undersökningar som görs för att utreda den kemiska kvaliteten ska bedömas från fall till fall, enligt vilken eller vilka kemiska faror som kommer från miljön. Försämrade kemisk kvalitet på vattnet kan förutom reningsverk för spillvatten bero på industri, byggande eller jordbruk i området. Vattentäkt ska genomföras så säkert som möjligt, till exempel genom att pumpa vattnet djupt nerifrån.

Om det används rent havs-, sjö- eller åvatten eller motsvarande vatten vid en anläggning inom fiskbranschen eller i en livsmedelslokal som hanterar endast fisk, är kvalitetskraven och kvalitetsmålen för det vatten som används:

Kvalitetskrav:

Vattnet får inte innehålla mikrober, skadliga ämnen eller toxiska cyanobakterier (blåalger) i sådan mängd, att livsmedlets säkerhet direkt eller indirekt försämras.

Kvalitetsmål:

<i>Escherichia coli</i>	0 pmy/100 ml
Intestinala enterokocker	0 pmy/100 ml
Cyanobakterier	kan inte ses med blotta ögat ¹⁾
Organoleptisk kvalitet på vattnet	faktorer som äventyrar livsmedelssäkerheten, till exempel olja, kan inte observeras

¹⁾ Vid organoleptisk bedömning av cyanobakterier och genom mikroskopering kan Valviras anvisning "Förfaranden för trygghet av hushållsvattnets kvalitet. Blågrönalger och toxiner som de alstrar" (5/2016) tillämpas. Åtgärdsgränserna och gränsvärdena i anvisningen kan inte tillämpas direkt på rent vatten. Tolkningen beror på användningen av vattnet för livsmedel.

Om aktören använder rent vatten till hantering av fisk ska vattensystemet avskiljas från hushållsvattensystemet på adekvat sätt. Ett adekvat avskiljningsätt finns presenterat i miljöministeriets förordning 1047/2017. Det ska förhindras att rent vatten eller vatten av sämre kvalitet än hushållsvatten når och blandas i hushållsvattennätet. Systemet för rent vatten ska märkas tydligt.

5 Kraven på egenkontroll

5.1 Allmänna krav

Syftet med egenkontroll av vatten för en livsmedelslokal är främst att kontrollera livsmedelsföretagarens egna verksamhet och vatteninstallationernas effekter på vattnet och livsmedelns kvalitet. Egenkontroll av vatten ska vara riskbaserad. Evira har utarbetat en anvisning "Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal" (16043), principerna i den kan iaktas när en plan för egenkontroll utarbetas och egenkontrollen bedöms.

I livsmedelslokaler innebär egenkontroll av vatten organoleptisk observation av vattnet, relevanta stödsystem jämte god praxis, inklusive bland annat effekterna av fastighetens egna rörrät och vatteninstallationer på vattnets kvalitet och underhållet av dem, riskbaserad kvalitetsuppföljning med provtagning samt iakttagande av de allmänna anvisningarna för vattenanvändning som ges av hälsoskyddsmyndigheterna eller vattenverket. För bedömning och hantering av risker i anslutning till fastighetens egna

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

vattensystem kan hjälp tas till exempel av publikationen Pelto-Huikko A., 2015, Kiinteistöjen vesijärjestelmien riskienhallinta: loppuraportti <http://www.theseus.fi/handle/10024/97089> (på finska).

I sin egenkontroll ska aktörerna ta med alla former av vatten (vatten, is, ånga). Egenkontrollundersökningarnas omfattning och frekvens beror på verksamhetens omfattning (produktionsmängd, säsongkaraktär), processernas karaktär, kvaliteten på producerade livsmedel (till exempel mekanisk hantering av rå fisk, ätbara livsmedel) och den vattenkälla som använts (hushållsvatten från vattenverket, hushållsvatten från egen brunn, rent vatten).

Livsmedelsföretagare ska ha information om kvaliteten på det vatten som används även när hushållsvatten från vattenverket används som sådant. Vattenverket ansvarar för kvaliteten på det vatten som det levererar i huvudnätets område och kvaliteten på vattenverkets vatten övervakas av kommunens hälsoskyddsmyndigheten utifrån hälsoskyddslagstiftningen. Vattenverket ska i enlighet med hushållsvattenförordningen informera tillräckligt om kvaliteten på det vatten som levereras. Vattenverken informerar oftast genom att dela information om vattenkvaliteten via sina webbsidor. Resultaten från de kontrollundersökningar som vattenverken gör kan vid behov även begäras från vattenverket eller från hälsoskyddsmyndigheten och rutinmässigt informationsutbyte kan vara till nytta både för livsmedelslokalen som har industriell produktion och för vattenverket. Livsmedelsföretaget ska ha information även om halterna av sådana parametrar som undersöks era sällan (till exempel bekämpningsmedel). Uppgifterna ska sparas tills dess att nya analysresultat fås.

Aktören ska kunna motivera på vilket sätt egenkontrollen är tillräcklig för att trygga säkerheten för vatten och livsmedel. Om aktören utför behandlingar som påverkar vattenkvaliteten, ska vattenbehandlingarna och sättet att säkerställa vattnets renhet beskrivas i planen för egenkontroll. Vid bedömningen av om egenkontrollen är tillräcklig kan de tabeller som finns i bilagan till anvisningen utnyttjas.

I artikel 5 i livsmedelshygienförordningen (EG) nr 852/2004 stadgas det:
Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

I artikel 4 i övervakningsförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (EG) nr 854/2004 om allmänna principer för offentlig kontroll av alla produkter av animaliskt ursprung som omfattas av förordningen stadgas:

Vid revision av god hygienpraxis skall det kontrolleras att livsmedelsföretagarna tillämpar förfarandena fortlöpande och på rätt sätt åtminstone på följande punkter:

g) vattenkvalitet

I 1 kap. 1.3 punkten i bilaga 3 till jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014) stadgas:

I program som rör anläggningens hygien ska ingå

2c) en plan för säkerställande av kvaliteten på hushållsvatten.

5.2 Egenkontrollundersökningar

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

Den allmänna vattenkvaliteten i livsmedelsverksamheten ska följas upp organoleptiskt. Riskbaserad provtagning ska inriktas på kvaliteten hos det vatten som används i livsmedelsprocesserna samt på vatten- och iskvaliteten under processerna. Det är bra att koncentrera provtagningen till situationer, där vattnet används som sådant till ätbara produkter. Om vattnet används till livsmedel som ska tillredas eller som tvättvatten på kontaktytor, ska kvaliteten också följas upp i tillräcklig utsträckning. För bedömning av rengöring av ytor, anordningar och redskap som är i kontakt med is är det också bra att använda provtagning av ytrenhet.

Hur ofta undersökningarna utförs, provtagningspunkter och de analyser som görs ska antecknas i provtagningsprogrammet. Provtagningspunkterna ska bytas riskbaserat med regelbundna mellanrum och det rekommenderas att prover tas med tre års mellanrum från alla tappställen, varifrån det används vatten till produkter eller för att tvätta ytor som är i kontakt med produkter. Vid säsongbetonad verksamhet ska vattenprovet tas innan verksamheten inleds. Om provtagningsresultaten redan under en lång tid har uppfyllt kvalitetskraven och kvalitetsmålen, kan provtagningen minskas.

I bilaga 1 presenteras gränsvärden som ska tillämpas på resultaten från egenkontrollundersökningen av de mikrobiologiska parametrarna och tolkning av avvikelser. En mera ingående behandling av tolkningen finns i del III av Valviras anvisning för tillämpning av hushållsvattenförordningen. Vid bestämmandet av omfattningen av provtagningen för egenkontroll av vatten och is rekommenderas det att man använder typen av livsmedel som produceras (till exempel ätbara/avsedda för specialgrupper) samt mängden producerat livsmedel. För att fastställa mängden producerade livsmedel och verksamhetens relativa storlek har det för godkända livsmedelslokaler i denna anvisning använts samma definitioner som i Eviras anvisning Riskklassificering av en livsmedelslokal och fastställande av tillsynsbehovet (10503).

I tabellerna i bilaga 2 finns rekommendationer samlade för att fastställa hur ofta de riskbaserade undersökningarna ska genomföras. Vid undersökningarna betonas vanligtvis vattnets mikrobiologiska kvalitet. När vattnets kemiska kvalitet övervakas med stöd av hälsoskyddslagen i anläggningar som levererar hushållsvatten, är det vanligtvis inte nödvändigt för livsmedelsföretagaren att genomföra kemisk egenkontroll av vattnet. Om en livsmedelsföretagare behandlar vattnet kemiskt, ger vattenbehandlingen anledning att genomföra egenkontroll av vattnets kemiska kvalitet. Även användningen av kemikalier för ångkokare ska beaktas vid egenkontrollen av den kemiska kvaliteten. Om det finns risk för att något gränsvärde för de kemiska kvalitetskraven överskrids, ska halten av en sådan parameter i vattnet följas upp. Man kan avvika från kvalitetsmålen från fall till fall, när en bedömning gjorts av vilken risk överskridningen medför för livsmedlen.

Om det av andra orsaker tagits vattenprover vid objektet (till exempel på grund av krav i anslutning till export) på motsvarande sätt som egenkontrollprovtagningen, kan dessa prover ersätta egenkontrollprovtagningen.

Innan ett vattenprov tas tappas vatten från kranen i 2–3 minuter. Kranen flamberas eller steriliseras inte på något annat sätt. Eventuella munstycken tas inte bort. Vatten- och isprover ska undersökas i ett av Evira godkänt laboratorium.

5.3 Livsmedelslokalens egna brunnar/vattentäkter

Om det i livsmedelslokalen används vatten som fås från egen brunn eller annan egen vattentäkt, är livsmedelsföretagaren ansvarig för att kvaliteten på det vatten som används uppfyller kraven i lagstiftningen och för att vattenkvaliteten inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Om aktören har en egen brunn eller vattentäkt, gäller samma förpliktelser för aktören som för en anläggning som levererar hushållsvatten. Aktören ska till exempel känna till förhållandena i tillrinningsområdet, så att faktorer som påverkar kvaliteten på det grundvatten som bildas kan tas i beaktande när vattenkvaliteten fastställs.

Aktören ska i sin egenkontroll beakta brunnens läge, brunnens konstruktion och skick samt det system som används för att leda vattnet. Dessutom ska egenkontrollen på motsvarande sätt som när det används vatten som vattenverket levererar, omfatta de effekter som aktörens egen verksamhet och livsmedelslokalens egna vattensystem har på vattenkvaliteten. I egenkontrollen ska förhållandena i omgivningen runt vattentäkten beaktas och eventuella risker som det medför för vattenkvaliteten, såsom lokala kontamineringskällor.

Hälsoskyddsmyndigheten övervakar kvaliteten på det hushållsvatten som används i livsmedelslokalen i enlighet med hälsoskyddslagstiftningen, om objektet har en egen brunn eller annan egen vattenproduktion eller behandling. På kraven för livsmedelslokalens egen vattentäkt eller brunn tillämpas kraven i hushållsvattenförordningen om inte hälsoskyddsmyndigheten fattat beslut om det att förordning 401/2001 ska följas för vattentäkten eller brunnen i fråga. I del II i Valviras anvisning för tillämpning av hushållsvattenförordningen behandlas det när förordning 401/2001 kan tillämpas.

Aktörer, som har en egen brunn/vattentäkt som hushållsvattenkälla i sin livsmedelslokal, har anmälningskyldighet för sin vattenkälla till livsmedelstillsynsmyndigheten. När livsmedelstillsynsmyndigheten får information om en sådan brunn/vattentäkt, ska informationen om vattentäkten i fråga gå på så sätt inom övervakningsenheten att hälsoskyddsmyndigheten kan inkludera denna övervakning av vattentäkten i övervakningsenhetens övervakningsplan.

Kommunens hälsoskyddsmyndighet övervakar att kvaliteten på det vatten som används i livsmedelslokalen uppfyller kraven för hushållsvatten på det ställe där vattnet används. Förutom hälsoskyddsmyndigheten kan aktören själv vara provtagare eller till exempel en provtagare från det laboratorium som undersöker provet. Hälsoskyddsmyndigheten ska säkerställa att provtagaren känner till de allmänna principerna för provtagning enligt den reviderade hushållsvattenförordningen (hushållsvattenförordningen bilaga II, kapitel 1). Vid bedömning av provtagarens behörighet ska de mål för provtagarens utbildning användas som finns uppräknade i standarden SFS-ISO 5667-5.

Livsmedelstillsynsmyndigheten svarar för övervakningen av kvaliteten på annat vatten som används, vilket förutsätter samarbete mellan övervakningsenhetens livsmedelstillsyns- och hälsoskyddsmyndigheterna. Livsmedelstillsynsmyndigheten som övervakar livsmedelslokalen ska försäkra sig om att aktören i sin egenkontroll har beaktat effekterna från brunnens/vattentäktens avrinningsområde och eventuella risker för kvaliteten på det vatten som används (till exempel sågverk, jordbearbetning,

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

vägarbeten) och sörja för skicket på brunnen/vattentäkten och systemet som används för att leda vattnet.

Myndighetsövervakningens minimianalysfrekvenser bestäms enligt hushållsvattenförordningen utifrån den vattenmängd som används (hushållsvattenförordningen 1352/2015, ändrad 683/2017, bilaga II, tabell 3). Analysfrekvensen och antalet parametrar kan ändras med stöd av kapitel 5 och 6 i bilaga II, om aktören har riskbedömning enligt kraven i hushållsvattenförordningen, riskhantering och i anslutning till det egenkontrollprovtagning, som konstaterats vara tillräcklig av livsmedelstillsynsmyndigheten. Livsmedelstillsynsmyndigheten behöver sannolikt hälsoskyddsmyndighetens hjälp för att bedöma om riskbedömningen och riskhanteringen är tillräcklig. Riskbedömningen och riskhanteringen ska göras enligt principen WSP (water safety plan). För riskbedömning enligt Water Safety Plan (WSP)-modellen finns ett nätbaserat avgiftsfritt WSP-verktyg (<https://wspssp.fi/Wsp/Account/Start>), som även livsmedelslokaler med egen vattentäkt kan använda. För att identifiera risker hos aktörer med liten och enkel vattenbehandling kan man använda Finlands Vattenverksförening rf:s kontrollista för bedömning av sårbarheten för små VA-anläggningar (<https://www.vvy.fi/vesilaitosyhdistys/vesihuoltopooli/uhkakartoitus-esittely/>). (på finska) Kontrollistan innehåller dock inte riskhanteringsmetoder, utan verksamhetsutövaren ska själv när denna används bestämma hanteringsstrategierna på ett sätt som uppfyller kraven i 7 a § i hushållsvattenförordningen. Bedömningen presenteras närmare i Valviras anvisning för tillämpning av hushållsvattenförordningen del II.

5.4 Beredskap inför avvikelser och störningar i vattenförsörjningen

Livsmedelsföretagaren ska bereda sig på avvikelser i vattenkvaliteten. Den est sannolika allvarliga problemsituationen hänför sig till försämrade mikrobiologisk kvalitet på vattnet och en utfärdad uppmaning att koka vattnet.

- Aktören ska på förhand ta reda på hur problemsituationen påverkar tillverkningen av livsmedel och kvaliteten samt om det är möjligt att fortsätta livsmedelsverksamheten som förut i situationen eller om verksamheten måste begränsas på grund av problemet med vattenkvaliteten. I merparten av livsmedelslokalerna är man tvungen att begränsa verksamheten eller avbryta den helt.
- Hos industriella livsmedelsföretagare är det bra om beredskapen är mer omfattande beroende på verksamhetens känslighet och omfattning. Typiska störningar är fällningar i vattennätet, tryckvariationer och organoleptiska förändringar.

Kontinuerligt samarbete mellan livsmedelsföretagarna och vattenverket främjar även verksamhet i problemsituationer.

Om restriktioner på användningen av hushållsvatten har utfärdats eller betydande problem observeras i den egna vattenkällan eller den egna vattenbehandlingen, ska aktören utreda behovet av eventuellt återkallande på grund av kontaminerade produkter, säkerställa en ren tillverkningsprocess, utreda förutsättningarna för att inleda

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

produktionen igen samt vid behov avgränsningar av produktionen. Vid behov ska även samarbete göras med livsmedelstillsynsmyndigheten.

5.5 Branschspecifika krav

I kapitel 2 i Bilaga 3 till jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014) stadgas det om särskilda krav för olika branscher när det gäller stödsystemen för egenkontrollen:

I stödsystemen ska inkluderas följande uppgifter eller skriftliga beskrivningar:

2.1 Slakterier och små slakterier för tama klöv- och hovdjur, punkt 9: Uppföljning av temperaturen på minst 82°C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.

2.2 Fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier, punkt 6: Uppföljning av temperaturen på minst 82 °C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system. punkt 7: Säkerställande av den mikrobiologiska kvaliteten på det vatten som används vid vattenavkyllning.

2.3 Slakterier och små slakterier för hägnat vilt, punkt 2: Planer för egenkontroll som gäller slakterier och små slakterier för hägnade hardjur ska omfatta kapitel 2.2 punkterna 1–6 och 9 i bilaga 3 till denna förordning.

kapitel 2.2 punkt 6: Uppföljning av temperaturen på minst 82°C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.

2.4 Renslakterier: Planer för egenkontroll som gäller renslakterier ska omfatta kapitel 2.1 punkterna 1, 2, 4, 6, 7, 9 och 12 i bilaga 3 till denna förordning.

kapitel 2.1 punkt 9: Uppföljning av temperaturen på minst 82°C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.

2.5 Vilthanteringsanläggningar, punkt 1: Planer för egenkontroll som gäller vilthanteringsanläggningar ska i fråga om frilevande storvilt omfatta kapitel 2.1 punkterna 5–7 och 9 i bilaga 3 till denna förordning och i fråga om småvilt kapitel 2.2 punkterna 4–6 i bilaga 3 till denna förordning.

kapitel 2.1 punkt 9: Uppföljning av temperaturen på minst 82°C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.

kapitel 2.2 punkt 6: Uppföljning av temperaturen på minst 82 °C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system. punkt 7: Säkerställande av den mikrobiologiska kvaliteten på det vatten som används vid vattenavkyllning.

2.6 Styckningsanläggningar, punkt 1: Uppföljning av temperaturen på minst 82°C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.

6 Myndighetstillsyn

Hälsoskyddsmyndigheterna sköter myndighetstillsynen över vattenkvaliteten hos vattenverk och i brunnar för hushållsvatten. Hälsoskyddsmyndigheten övervakar

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

livsmedelslokalernas vattenkvalitet på det ställe där vatten används i livsmedelslokalen. Hälsoskyddsmyndigheten övervakar inte livsmedelslokalernas egna vattentäkter.

Livsmedelsmyndigheten övervakar att livsmedelsföretagaren i sin egen verksamhet behärskar risker i anslutning till hushållsvattnet med sin egenkontroll. Inspektören granskar om planen för egenkontroll innehåller alla nödvändiga saker, fungerar genomförandet av planen, reageras det på problemsituationer osv. Inspektören övervakar att aktören till exempel är medveten om kvaliteten på det vatten som kommer, att aktören känner till skicket på den egna brunnen och förhållandena i tillrinningsområdet för vattnet, vattenanordningarnas skick (rör osv.), vilken effekt den egna behandlingen har på vattenkvaliteten och om provtagningen. Livsmedelstillsynsmyndigheten behöver ta prover av hushållsvattnet, om det inte finns speciella orsaker därtill.

Evira har utarbetat anvisningarna "Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal" (16044) och "Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal" (16043). Dessa anvisningar kan även användas vid myndighetstillsynen av vatten.

7 Anvisningar

Eviras anvisning "Riskklassificering av en livsmedelslokal och fastställande av tillsynsbehovet" (10503)

Eviras anvisning "Riskbaserad tillsyn över en livsmedelslokal" (16044)

Eviras anvisning "Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal" (16043)

Eviras anvisning "HACCP-SYSTEM, principer och tillämpning" (10002)

Eviras anvisning "Anvisning om tillsynen över förpackat vatten" (17057)

Valviras anvisning "Anvisning för tillämpning av hushållsvattenförordningen" (x/2018)

Valviras anvisning "Förfaranden för tryggande av hushållsvattnets kvalitet. Sjukdomsalstrande mikrober" (3/2016)

http://www.valvira.fi/documents/18502/2187260/Sjukdomsalstrande_mikrober.pdf/73f16c60-4cf8-4458-87e8-f7afbe9f8f87

Valviras anvisning "Förfaranden för tryggande av hushållsvattnets kvalitet. Blågrönalger och toxiner som de alstrar" (5/2016)

http://www.valvira.fi/documents/18502/2187260/Blagronalger_och_toxiner_som_de_alstrar.pdf/be44c8fb-c1d0-4a1b-b3a6-5c382e18c03d

EU:s HACCP anvisning

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=EN>

Livsmedelsindustrin som kund hos ett vattentjänstverk (på finska)

<http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/80298/Elintarviketeollisuus%20vesihuoltolaitoks-en%20asiakkaan.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Livsmedelssäkerhet

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

Pelto-Huikko A., 2015, Kiinteistöjen vesijärjestelmien riskienhallinta: loppuraportti. Satakunnan ammattikorkeakoulu, Sarja B, Raportit 9/2015. (på finska)
<http://www.theseus.fi/handle/10024/97089>.

Bilaga 1 Bedömning av resultat från egenkontrollundersökningar**Tabell A. Mikrobiologiska kvalitetskrav för hushållsvatten och is**

Parameter	Kvalitetskrav det vill säga maximal frekvens (SHMf 1352/2015)	Tolkningar
<i>E. coli</i>	0 pmy/100 ml	Detektion tolkas vanligtvis som ett tecken på färsk intestinal kontaminering. Kräver omedelbar utredning och förnyad provtagning. I specialsituationer ska det dock beaktas att en negativ observation i en vanlig hushållsvattenundersökning inte till exempel garanterar, att det inte förekommer EHEC i vattnet. EHEC fastställs med en annan analys.
Enterokocker	0 pmy/100 ml	Observation tolkas ofta som ett tecken på gammal intestinal kontaminering. Bakterierna i gruppen har observerats i miljön även utan intestinal kontamination. Omedelbara åtgärder för att utreda orsaken är nödvändiga.
Patogena organismer och andra mikroorganismer eller parasiter	får inte medföra sanitär olägenhet	I regel tolkas det att det överhuvudtaget inte får förekomma patogena organismer eller mikroorganismer som medför sanitär olägenhet i vattnet.

Tabell A. Mikrobiologiska kvalitetsmål för hushållsvatten och is

Parameter	Kvalitetsmål (SHMf 1352/2015)	Tolkningar
Koliforma bakterier	0 pmy/100 ml	Indikerar att vattnet är allmänt smutsigt eller att ytvatten eller vatten som kommer från någon annanstans i omgivningen kommit in och blandats med hushållsvattnet. Förekomst kan inte direkt jämföras med intestinal kontaminering. Beskriver en bred grupp av bakterier, inkluderar till exempel <i>E. coli</i> . I princip ska koliforma bakterier inte kunna påvisas i anläggningens vatten- eller isprover.
Antal kolonier (22 °C)	inga ovanliga förändringar	I färskt hushållsvatten av god kvalitet observeras vanligtvis <100 pmy/ml och ofta <10 pmy/ml. Enbart ett ökat antal kolonier i ett enskilt prov kan inte anses medföra sanitär olägenhet. Ett förhöjt antal kan till exempel indikera ökad genomströmningstid för vattnet i vattenverkets nätverk eller livsmedelsföretagarens fastighet, avlagringar som lossnar i nätverket eller smutsiga processanordningar. Vid märkbara ökning av antalet kolonier (>100 pmy/ml i hushållsvatten och >1000 pmy/ml i is) ska tidigare resultat och helhetssituationen utredas samt förnyat prov skaffas och/eller behovet av korrigerande åtgärder. Antalet kolonier kan öka till exempel på grund av att slangarna vid tappstället blivit äldre.
<i>Clostridium perfringens</i>	0 pmy/100 ml	Kan beskriva att ytvattenträngt in i hushållsvattnet eller att behandlingen av ytvatten/det artificiella grundvattnet varit otillräcklig. Eftersom mängden <i>Clostridium perfringens</i> inte ändras i nätet, analyseras det i regel endast från det vatten som far ut från vattenverket eller vid provtagning från egen brunn enligt hälsoskyddslagen.

Dessa kvalitetsmål tillämpas inte direkt på rent vatten som används i fiskbranschens verksamhet.

Kemiska och organoleptiska kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer

Vid bedömningen av kemiska och organoleptiska analysresultat iaktas i princip SHM:s förordning 1352/2015. Om avvikelser observeras, bedöms risken, vidtas korrigerande åtgärder och tas förnyade prover. Den kemiska behandlingen av vatten som används i livsmedelsprocessen begränsas av tillsatts- och hjälpmedelslagstiftningen för livsmedel och för livsmedel av animaliskt ursprung av hygienlagstiftningen för livsmedel.

Allmän tolkning

Om analysresultatet avviker från kvalitetskraven, ska orsaken, behovet av åtgärder och nödvändiga åtgärder utredas utan dröjsmål och korrigerande åtgärder vidtas. Ett mera omfattande mikrobiologiskt problem betyder att det är nödvändigt att påbörja desinficering. Att kvalitetskraven uppfylls ska försäkras med förnyade prover. Åtgärder avtalas med livsmedelsövervakaren för

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

livsmedelslokalen. Om problemet kan förorsakas av det hushållsvatten som vattenverket levererar, ska hälsoskyddsmyndigheten och vattenverket underrättas om saken omgående. Även när kvalitetskraven för den egna brunnen/vattentäkten överskrids är det bra att meddela saken till livsmedelsövervakaren.

Om analysresultatet avviker från kvalitetsmålen, ska det utredas en sanitär olägenhet kan vara förknippad med avvikelsen eller om det är fråga om till exempel en avvikelse som hänför sig till den allmänna hygien eller kvaliteten på råvarorna. Om avvikelsen från kvalitetsmålet kan medföra sanitär olägenhet eller det anses att den allmänna hygien har försämrats för mycket, ska åtgärder vidtas för att korrigera situationen.

När det förekommer avvikelser ska orsaken till situationen utredas och om problemet är specifikt för ett tappställe eller mera omfattande. Om problemet finns vid ett enstaka tappställe, är det bra att förbjuda användning av det under tiden problemet utreds. Vatten från tappstället kan användas igen efter att orsaken till förekomsten av bakterier har utretts, korrigerande åtgärder vidtagits och bokförts samt det med förnyade prover har påvisats att kvaliteten har förbättrats. Is och vattenånga som används i livsmedelsproduktionen ska uppfylla kvalitetskraven och kvalitetsmålen för hushållsvatten.

Bilaga 2 Exempel på bedömning av om den riskbaserade egenkontrollen av vatten och is är tillräcklig

Tabell A. Rekommenderade mikrobiologiska egenkontrollundersökningar för vatten i förhållande till mängden och typen av livsmedel samt riskerna. Anmälda livsmedelslokaler

Bransch	Få risker i verksamheten (livsmedelslokalen använder vattenverkets hushållsvatten: utför ingen vattenbehandling)	Verksamheten omfattar faktorer som ökar riskerna¹⁾ (t.ex. stället har en egen vattentäkt, livsmedelslokalen behandlar eller lagrar hushållsvatten, tillverkar is ²⁾)
Restaurang, butik, bageri	ingen provtagning	1 gång/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)
Industriell tillverkning (till exempel bryggerier, grönsakshanterare, tillverkare av kombinationslivsmedel)	1–2 gånger/år (enligt verksamhetens storlek): <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)	2–4 gånger/år (enligt verksamhetens storlek): <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)

Provtagningsfrekvensen kan minskas om provtagningsresultaten varit bra under en lång tid.

Vid säsongbetonad verksamhet kan antalet prover vara mindre. Vid säsongbetonad verksamhet ska proven tas i början av säsongen.

¹⁾ Även en större provmängd kan vara nödvändig, om det finns många risker.

²⁾ Tillverkning av is avser till exempel tillverkning av isbitar eller krossad is med ismaskin. Prover tas från isen. Om verksamheten är småskalig eller om stället inte omfattas av regelbunden tillsyn (till exempel pubar) kan provtagning av is ersättas med tillräcklig rengöringsfrekvens av anordningarna och provtagning av ytrenhet.

() Behovet av de analyser som är inom parentes ska bedömas från fall till fall. Behovet att utreda antalet kolonier (22 °C) påverkas till exempel av vattnets genomströmningstid i röret och att slangarna vid tappstället blir äldre samt av skicket på slangarna och kranarna.

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

Tabell B. Rekommenderade mikrobiologiska egenkontrollundersökningar för vatten i förhållande till mängden och typen av livsmedel samt riskerna. Godkända livsmedelslokaler

Storleksklass på branschen och aktören	Få risker i verksamheten (t.ex. tillverkning av ätbara livsmedel utan upphettning; tillverkning av ätbara livsmedel som upphettas; anläggningen använder hushållsvatten från vattenverket; utför ingen vattenbehandling, (se tabell E))	Verksamheten omfattar faktorer som ökar riskerna ¹⁾ (t.ex. stället har en egen vattentäkt, tillverkar ätbara livsmedel som inte upphettas, anläggningen behandlar eller lagrar hushållsvatten, (se tabell E))
Anläggningar i köttbranschen Slakteri eller styckningsanläggning, som hanterar kött <10 mn kg/år	1 gång/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)
Anläggningar i köttbranschen Slakteri eller styckningsanläggning, som hanterar kött >10 mn kg/år	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)	4 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)
Anläggningar i köttbranschen Köttberedningar, årlig produktion <10 mn kg/år	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)	4 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, (antal kolonier 22 °C)
Anläggningar i köttbranschen Köttberedningar, årlig produktion >10 mn kg/år	3 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker (antal kolonier 22 °C)	6 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker (antal kolonier 22 °C)
Anläggningar i köttbranschen Tillredda, ätfärdiga livsmedel, årlig produktion <1 mn kg/år	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	4 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar i köttbranschen Tillredda, ätfärdiga livsmedel, årlig produktion 1–10 mn kg/år	3 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	6 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar i köttbranschen Tillredda, ätfärdiga livsmedel, årlig produktion >10 mn kg/år	4 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	8 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar i fiskbranschen Hantering av färska fiskeriprodukter	1 gång/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker (antal kolonier 22 °C)	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker (antal kolonier 22 °C)
Anläggningar i fiskbranschen Hantering av färska fiskeriprodukter använder rent havs- eller sjövattnen (se kapitel 4.7)	2–6 gånger/år (enligt verksamhetens storlek): <i>E. coli</i> , intestinala enterokocker, cyanobakterier ²⁾	
Anläggningar i fiskbranschen Tillverkning av förädlade fiskeriprodukter	2 gånger/år:	4 gånger/år:

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

	<i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	<i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar i mjölkbranschen (enligt mängden obehandlad mjölk eller mjölkråvara som tagits emot) < 500 000 l/år	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	3 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar i mjölkbranschen (enligt mängden obehandlad mjölk eller mjölkråvara som tagits emot) 500 000–2 000 000 l/år	3 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	5 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar i mjölkbranschen (enligt mängden obehandlad mjölk eller mjölkråvara som tagits emot) >2 000 000 l/år	4 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	8 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar i mjölkbranschen tillverkning av mjölkprodukter av mjölkbaseerade råvaror.	2–5 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	3–6 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar som tillverkar äggprodukter anläggning som hanterar ägg <10 000 kg/år	1 gång/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar som tillverkar äggprodukter anläggning som hanterar ägg 10 000–10 mtkg/år	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	4 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Anläggningar som tillverkar äggprodukter anläggning som hanterar ägg >10 kg/år	3 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	6 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C
Äggpackerier	1 gång/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker antal kolonier 22°C	

Provtagningsfrekvensen kan minskas om provtagningsresultaten varit bra under en lång tid.

Om det på anläggningen görs frekventa bestämningar (t.ex. dagligen–varje vecka på flera tapställen) av koliforma bakterier och antalet kolonier vid 22 °C, kan analysfrekvensen för *E. coli*-bakterier och intestinala enterokocker minskas.

Vid säsongbetonad verksamhet kan antalet prover vara mindre. Vid säsongbetonad verksamhet ska proven tas i början av säsongen.

1) Även en större mängd prover kan vara nödvändig, om det finns många risker.

Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler

²⁾ Hur frekvent behovet av analys för cyanobakterier är påverkas av vattenkällans känslighet för förekomst av cyanobakterier.

() Behovet av de analyser som är inom parentes ska bedömas från fall till fall. Behovet att utreda antalet kolonier (22 °C) påverkas till exempel av vattnets genomströmningstid i röret och att slangarna vid tappstället blir äldre samt av skicket på slangarna och kranarna.

Tabell C. Rekommenderade mikrobiologiska egenkontrollundersökningar av is. Anläggningar

Storleksklass på branschen och aktören	Få risker i verksamheten (se tabell E)	Verksamheten omfattar faktorer som ökar riskerna (se tabell E)
Anläggningen använder, tillverkar eller lagrar is som framställts av hushållsvatten	2 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C	4 gånger/år: <i>E. coli</i> , koliforma bakterier, intestinala enterokocker, antal kolonier 22 °C

Tabell D. Rekommenderade kemiska egenkontrollundersökningar av vatten, exempel.

Det ämne som aktören använder vid behandlingen av vatten	Egenkontroll
Klorföreningar	Det rekommenderas att klorhalten fastställs med kontinuerligt fungerande mätare (total mängd klor och aktivt klor)
NaOH (lut)	det rekommenderas att pH fastställs med kontinuerligt fungerande mätare

När vattenkvaliteten övervakas med stöd av hälsoskyddslagen, finns det nödvändigtvis inget behov att genomföra egenkontrollundersökningar av vattnets kemiska kvalitet. Kemiska egenkontrollundersökningar av vattnet görs dock vid behov, om verksamheten eller en misstanke förutsätter det. Kemiska analyser kan göras av prover som tagits på mikrobiologiska grunder. Tabellen omfattar inte alla möjliga parameter, som det är bra att undersöka om vattenbehandling genomförs. Vattnet ska uppfylla kraven i hushållsvattenförordningen efter behandlingen.

Tabell E. Exempel på faktorer som ökar och minskar riskerna i anslutning till livsmedelslokalens vatten

Ökar behovet av egenkontroll
Livsmedelslokalen tillverkar ätbara livsmedel, som inte upphettas efter att vatten har tillsatts eller efter kontakten med vatten eller modersmjölksersättning, tillskottsnäring eller kliniska näringspreparat som är avsedda för spädbarn och ätbara livsmedel.
Livsmedelslokalen använder hushållsvatten som transporterats i behållare i livsmedelsprocessen.
Livsmedelslokalen tillverkar eller lagrar is.
Livsmedelslokalen använder filter som är specifika för ett tappställe i tillverkningsprocessen för livsmedel.
Livsmedelslokalen lagrar hushållsvatten i behållare eller bassänger.
Livsmedelslokalen använder system som helt eller delvis återanvänder vatten för vatten, som används för tillverkning av livsmedel eller på ytor som är i kontakt med livsmedel.
Livsmedelslokalen använder hushållsvatten som vattenverket levererat och behandlar vattnet på annat sätt än genom UV-desinficering.
Vattnets genomströmningstid i fastighetens nät eller i vattenledningsnätet är lång.
Livsmedelslokalen använder sådana vattenbaserade processer till exempel i bassänger där livsmedel behandlas och vattnet byts efter en viss användningstid.
Livsmedelslokalen använder kemikalier för ångkokare vid produktionen av vattenånga
Minskar behovet av egenkontroll
Livsmedelslokalen tillverkar inte ätbara livsmedel eller alla produkter upphettas efter att vattnet har tillsatts eller produkten har varit i kontakt med vatten.
Vattnet som används i livsmedelsprocessen behandlas genom UV-desinficering och anordningens funktion granskas regelbundet.
Livsmedelslokalen använder kontinuerliga mätare för att följa upp vattenkvaliteten (till exempel grumlighet, pH)

