

Livsmedelsverkets korta kontrollprojekt

- Syfte
 - Stimulera till kontroll av viktiga områden
 - Öka kompetensen
- Korta insatser, frivilligt deltagande, öppet för alla
- Livsmedelsverket initierar och tar fram underlag
- Arbetsrum på Livsteck.net
- Frivillig resultatrapportering via webb till Livsmedelsverket som sammanställer
- Eventuella åtgärder rapporteras inte



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
AGENCY

Kontrollprojekt distributionsanläggning

- Beskrivning av ledningsnätet
- Rutiner för skötsel, underhåll, nyanläggning och reparationer av ledningsnätet och reservoarer
 - Exempelvis hygienrutiner
- Systematisk förnyelseplanering
- Deltagande
 - 61 kontrollmyndigheter återrapporterade
 - 122 distributionsanläggningar, 95 % allmänna



Resultat distributionsanläggningar

Frågeställning	Proportion svar (%)		
	Ja	Delvis	Nej
Finns beskrivning av ledningsnätet?	87	13	0
Finns hygienrutiner vid reparationer m.m.?	71	25	4
- varav ändamålsenliga?	84		
Finns rutiner för inspektion av reservoarer?	92		7
Är brister i reservoarer åtgärdade (senaste 5 år)	72		4
Finns en systematisk förnyelseplanering	57	25	18
- ändamålsenlig?	58		



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
AGENCY

Regionala endags-seminarier

- Offentlig dricksvattenkontroll
- Arrangeras regionalt av miljösamverkansorganisationer och/eller länsstyrelser
- Livsmedelsverket medverkar
- Genomförda hittills
 - Umeå, Eslöv, Östersund, Alvesta och Karlstad
- Hösten 2015
 - Miljösamverkan Sörmland och Östergötland
 - Länsstyrelsen i Dalarna och Gävleborgs län
 - Länsstyrelsen i Västmanland och Uppsala län



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
AGENCY

Programexempel

Program

- 9.00-9.30 Registrering och fika
- 9.30-9.40 Presentation om upplägg och syfte
- 9.40-9.55 Exempel på offentlig dricksvattenkontroll: Magnus Olofsson berättar om PFAS-förorening av dricksvatten från Brantafors vattenverk i Ronneby kommun
- 9.55-10.15 Bikupa: hur fungerar den offentliga kontrollen i respektive kommun?
- 10.15-11.00 Offentlig dricksvattenkontroll, målet med kontrollen, metodik m.m.
- 11.00-11.10 Bensträckare
- 11.10-12.00 Råvatten, beredning, HACCP
- 12.00-13.00 Lunch på Hotell Rådmannen
- 13.00-13.50 fortsättning HACCP, larm
- 13.50-14.00 Bensträckare
- 14.00-14.30 Grupparbete: hur tillämpas reglerna på mindre anläggningar?
Diskussion om ett litet exempelvattenverk
- 14.30-14.50 Eftermiddagsfika
- 14.50-15.20 Distributionsanläggning
- 15.20-15.50 Utreda, åtgärda och informera
- 15.50-16.00 Information om korta dricksvattenprojekt (Livsmedelsverket)
- 16.00-16.30 Frågestund och avslutning



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
AGENCY