

# Årsredovisning 2009



LIVSMEDELS  
VERKET

## Innehåll

<i>GD har ordet</i>	1
<i>Resultatredovisning</i>	2
Ekonomisk översikt	2
Omvärldsförändringar och trender	4
Maten är säker	7
Livsmedelshanteringen är redlig	23
Matvanorna är bra	29
Livsmedelsverket uppfattas som trovärdigt, snabbt, lyhört och tydligt	35
Livsmedelsverket är en av Sveriges bästa arbetsplatser	39
Särskilda redovisningar	43
Noter till resultatredovisningen	50
<i>Finansiell redovisning</i>	51
Resultaträkning	51
Balansräkning	52
Anslagsredovisning	53
Tilläggsupplysningar	53
Noter	55
Sammanställning över väsentliga uppgifter	57

## Viktiga händelser under året

- Livsmedelsverket har en aktiv roll i det svenska ordförandeskapet i EU under det andra halvåret.
- I förslaget till ny skollag föreslås att skolmaten inte bara ska vara gratis, utan också näringsriktig. Livsmedelsverket välkomnar förslaget och föreslår att de nordiska näringsrekommendationerna bör följas.
- Betänkandet "Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion" presenterar i februari ett förslag om ny myndighetsstruktur inom livsmedelskedjan, men förslaget kommer inte att genomföras.
- Livsmedelsverket har arbetat med regelförenkling inom livsmedelsområdet. Tillväxtverkets beräkningar visar att företagens administrativa kostnader har minskat med 36 procent sedan 2008.
- Flera vägledningar ges ut under året, bland annat om reglerna för närings- och hälsopåståenden och om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.
- Nyckelhålet fyller 20 år och går samtidigt på export till Danmark och Norge. Villkoren skärps för att få använda nyckelhålet.
- Förslag till råd om miljösmarta matval anmäls (notifieras) till EU och väcker internationell uppmärksamhet.
- Livsmedelsverkets nya råd om fullkorn "Välj i första hand fullkorn när du äter bröd, flingor, gryn, pasta och ris" presenteras och tas emot väl.

# GD har ordet

Vi summerar nu ännu ett år av intensivt arbete för att konsumenterna ska ha säker mat, få bra matvanor och inte bli vilseledda av livsmedlen. Livsmedelsverket är till för konsumenterna och det är därför glädjande att vår årliga förtroendemätning visade att fyra av fem konsumenter har förtroende för verkets råd och rekommendationer. Flera andra mätningar pekar åt samma håll. Bland annat har kommunerna och länsstyrelserna en positiv syn på vårt arbete. Vi kan konstatera att vi är på rätt väg, men ser också att arbetet kan utvecklas ytterligare och bli tydligare.

År 2009 kommer att förknippas med det svenska ordförandeskapet i EU, men som årsredovisningen visar har även mycket annat skett. Under året har vi värderat, hanterat och kommunicerat risker om olika gifter i mat, men också om ohälsosamma matvanor.

Vi har lagt ned mycket arbete för att omarbota vägledningen om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar. Det underlättar inspektörernas arbete och möjliggör bättre uppföljning av livsmedelskontrollen. Vi har också, i samarbete med andra aktörer, tagit fram en plan för kompetensförsörjning inom livsmedelskontrollen. Bristen på inspektörer är ett problem och det krävs målmedvetet arbete för att utbilda personer så att samhällets behov tillgodoses.

Jag kan konstatera att det finns fortsatt stort allmänintresse för livsmedelsfrågorna. Våra kostråd har ifrågasatts, men också försvarats av många. Vi har arbetat för att visa rådets vetenskapliga grund och hur de tas fram.

Märkning av matvaror är viktigt för konsumenterna och alltför många känner sig vilseledda när de handlar mat. Det är allvarligt och Livsmedelsverket har därför gjort flera viktiga ställningstaganden under året. Vi har också medverkat i EU:s översyn av vilka närings- och hälsopåståenden som får användas på livsmedel. Detta arbete kommer att skärpa kraven på märkning. Under året utvärderades våra råd om bra mat



i skolan och verket fick ny kunskap om hur man kan utveckla skolmåltiden och därmed ytterligare förbättra matvanorna för barn och ungdomar. Det är också glädjande att de reviderade råden om bröd och fullkorn har mottagits så väl av allmänhet och media.

Jag tycker det är mycket bra att vi har lyckats minska företagets administrativa kostnader med bibehållen livsmedelssäkerhet. Minskningen är hela 36 procent sedan 2008, vilket är långt bättre än målet för hela staten.

Vår ambition att stärka arbetet med redlig hantering och bra matvanor syns tyvärr inte i verkets kostnadsfördelning. Anledningen är att en stor del av det vi gör för säker mat är reglerat enligt lag och måste utföras, varför möjligheterna att ändra kostnadsfördelningen är begränsade. Under hösten formades tankarna om en ny organisation för Livsmedelsverket. Jag känner mig säker på att den kommer att leda till att Livsmedelsverket blir en än mer modern myndighet, som tydligt leder och samordnar livsmedelskontrollen, motverkar att konsumenterna blir vilseledda eller lurade och som bidrar till att konsumenterna mår bra av maten.

A handwritten signature in black ink that reads "Inger Andersson". The signature is written in a cursive, flowing style.

*Inger Andersson, generaldirektör*

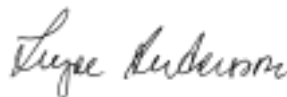
# Resultatredovisning

I resultatredovisningen presenteras Livsmedelsverkets verksamhetsmässiga resultat för 2009. Livsmedelsverkets uppdrag utgår från förordningarna med instruktion för Livsmedelsverket SFS 2007:1043 och 2009:1426 samt riksdagens beslut om Livsmedelsverkets verksamhet för budgetåret 2009 (prop. 2008/09:1, utg.omr. 23, bet. 2008/09:MJU2, rskr. 2008/09:104).

Livsmedelsverket har som förvaltningsmyndighet för livsmedelsfrågor till uppgift att i konsumenternas intresse arbeta för säkra livsmedel, redlighet i livsmedelshandlingen och bra matvanor.

Härmed intygas att årsredovisningen ger en rättvisande bild av verksamhetens resultat och av kostnader, intäkter och myndighetens ekonomiska ställning för år 2009.

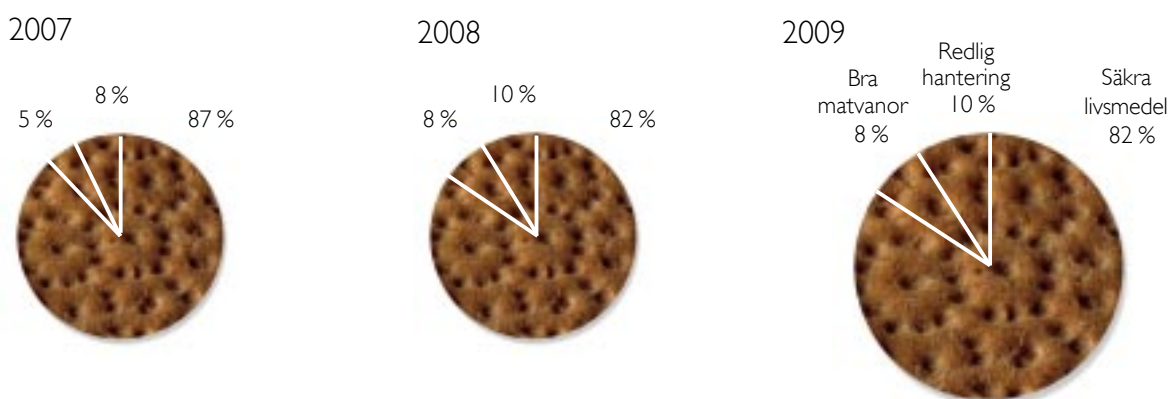
Uppsala den 19 februari 2010



Generaldirektör Inger Andersson

## Ekonomisk översikt

### Livsmedelsverkets kostnader; fördelning per verksamhetsmål



### Livsmedelsverkets kostnader och intäkter (tkr)

	2007	Kostnader 2008	2009	2007	Intäkter 2008	2009
<b>Anslag</b>				<b>172 072</b>	<b>179 997</b>	<b>189 567</b>
Verksamhetsmål		Kostnader <sup>1</sup>		Intäkter utöver anslag <sup>1</sup>		
Maten är säker	335 830	330 196	356 181	183 537	189 118	200 076
Livsmedelshandlingen är redlig	30 793	40 121	45 151	22 153	26 246	28 686
Matvanorna är bra	20 579	30 106	34 416	4 250	4 515	7 808
<b>Summa</b>	<b>387 202</b>	<b>400 423</b>	<b>435 748</b>	<b>209 940</b>	<b>219 879</b>	<b>236 570</b>
<b>Årets kapitalförändring</b>	<b>5 190</b>	<b>-546</b>	<b>-9 612</b>			

<sup>1</sup> Inklusive transfereringar

Livsmedelsverket omsätter 422 miljoner kronor och verksamheten finansieras till 45 procent av anslag, 46 procent av avgifter och 9 procent av bidrag. Årets kapitalförändring, -9,6 miljoner kronor, är planerad och avser i sin helhet den avgiftsfinansierade verksamheten.

Av anslagsredovisningen framgår att 190,4 miljoner kronor har förbrukats av disponibla anslagsmedel om 194,6 miljoner kronor. Detta gör att 4,2 miljoner kronor i anslagssparande kan överföras till nästkommande år.

Verksamhetens intäkter ökade med 6 procent jämfört med 2008. Livsmedelsverket har tilldelats särskilda anslagsmedel för landsgodkännande vid export, nationell samordning för dricksvattensfrågor och livsmedelskedjans klimatpåverkan. Ökningen inom den avgiftsfinansierade verksamheten förklaras bland annat av att avgifterna för köttkontroll höjdes under året och att främst verksamhet finansierad med statliga medel inom den bidragsfinansierade verksamheten har ökat.

Verksamhetens kostnader uppgår till 432 miljoner kronor exklusive transfereringar, vilket är 8 procent mer än 2008. Ökningen förklaras främst av lönekostnader, resekostnader och inköp av datatjänster. Avskrivningskostnaderna ökar med 57 procent främst beroende på att verket beslutade att avbryta arbetet med utvecklingen av Laboratory Information Management System (LIMS), ett system för gemensam hantering av analysdata.

## Anslag

Personalkostnaderna är något lägre än 2008, trots avtalsmässig löneutveckling. Förändringen beror huvudsakligen på att mer resurser än tidigare har lagts på den bidragsfinansierade verksamheten. Driftskostnaderna ökar, vilket bland annat förklaras av kostnader i samband med ett utvecklingsprojekt om dricksvatten i samarbete med Sveriges geologiska undersökning.

## Avgifter

Inom den avgiftsfinansierade verksamheten fanns vid årets början ett ackumulerat överskott på 17 miljoner kronor. Resultatet 2009 uppgår till -9,6 miljoner kronor och är cirka 13,2 miljoner kronor sämre än 2008. Underskottet berör främst resultatområdet köttkontroll.

## Bidrag

Under 2009 ökade omsättningen av den bidragsfinansierade verksamheten med 5 miljoner kronor eller 16 procent. Bidragsintäkter från statliga myndigheter, som Myndigheten för samhällsskydd och beredskap, Naturvårdsverket, Nordiska ministerrådet och Kemikalieinspektionen ökar mest, men även intäkter från övriga bidragsgivare ökar något.

# Omvärldsförändringar och trender



Det finns ett flertal förändringar i Livsmedelsverkets omvärld som påverkar verkets möjligheter att nå sina mål. Här presenteras några av de viktigaste för 2009.

Livsmedelsfrågorna är viktiga för många människor. Debatten handlar i dag ofta mer om redlighet i livsmedelshandlingen än om säker mat. Exempel på aktuella frågor är: Behövs tillsatser? Är standardmjölk naturligare än lättmjölk? Är transfett farligt? Hur behandlas djuren? Kan vi lita på förpackningens bäst före-datum? Är livsmedlet klimatsmart? Vad och hur vi äter uttrycker personliga ställningstaganden och blir allt tydligare så kallade sociala markörer. Det svenska samhället präglas allt mer av individualism och kulturell mångfald. Myndigheterna, som tidigare sågs som auktoriteter i samhället, är i dag bara en av många röster i en samhällsdebatt, som även sker i sociala medier på internet.

Övervikt och fetma ökar i västvärlden på grund av matvanor och det sätt vi lever på. Samtidigt ökar intresset för livsstilsfrågor. I EU-politiken har frågor om matvanor och hälsa blivit viktiga. EU:s livsmedelssäkerhetsmyndighet, Efsa, inkluderar i dag nutritionsfrågorna i det övriga vetenskapliga arbetet på ett sätt som inte var fallet tidigare.

När fyrtilialisterna lämnar arbetslivet sker en dramatisk ökning av antalet ålderspensionärer i Sverige. Maten inom äldreomsorgen, liksom inom sjukvård och skola, har granskats och diskuterats under de senaste åren. Med tanke på kostnadspressen i kommuner och landsting riskerar kvaliteten i den offentliga måltiden att försämrans.

## Nya utmaningar för kontrollen

Antalet livsmedelsproducenter som etablerar sig på den lokala marknaden ökar. Livsmedelsföretagarna, både etablerade och nya, vill ha mer stöd från myndigheterna och hjälp att göra rätt. Livsmedelsnäringen är relativt stabil, framför allt när det gäller försäljnings- och distributionsleden, men slakterinäringen genomgår en strukturomvandling som ställer krav på att den offentliga livsmedelskontrollen snabbt anpassar sig till nya förhållanden.

Internet för med sig nya distributionsvägar för livsmedel och ökad handel över nationsgränserna. På internet finns allt, även oacceptabla livsmedel. Detta innebär utmaningar för myndigheterna i livsmedelskedjan.

I Sverige upplever de allra flesta konsumenter att maten är säker, vilket kan tolkas som att man därmed har förtroende för livsmedelskontrollen. EU skärper successivt kraven på den nationella livsme-

delskontrollen i medlemsländerna. Under 2010 kommer den svenska livsmedelskontrollen att granskas i en stor EU-revision. Granskningen innebär att Sverige får svar på frågan om den uppfyller EU:s krav och hur den står sig i internationell jämförelse. Utvecklingen av kontrollen har varit mycket positiv sedan ny livsmedelslagstiftning trädde i kraft 2006, men det finns ännu brister, till exempel är de lokala livsmedelsinspektörerna för få.

### Ny teknik

Antalet laboratorier som kan utföra kvalitetssäkrade kemiska och mikrobiologiska analyser har minskat påtagligt i Sverige och även i övriga Europa. Detta leder till ökat samarbete över nationsgränserna. Kvalitetssäkring av kemiska och mikrobiologiska analyser har utvecklats och därmed har kraven på att dokumentera kvalitetsarbetet ökat påtagligt. Ett fält som har stor betydelse för livsmedelssäkerheten är kvalitetssäkring av mätosäkerhet, både inom kemi och mikrobiologi.

Utvecklingen av nya livsmedel, produktionssätt och förpackningar inom livsmedelsområdet går snabbt. Många livsmedelsproducenter utvecklar och forskar till exempel om nanoteknik, men få produkter har än så länge nått marknaden. Den vetenskapliga osäkerheten är stor om nanoteknikens effekter på människan. Ett annat vetenskapligt område som är i fokus är effekterna av samtidig exponering för flera kemiska ämnen, till exempel om flera bekämpningsmedel används i produktionen av en gröda. Det råder ännu osäkerhet om hur människan påverkas av detta.

Internationellt utvecklas metoder för att bedöma ämnens giftighet. Visionen är att övergå från djurförsök till att studera ett stort antal utvalda biologiska och toxikologiska reaktioner, som kan leda till hälsostörningar. Analyserna utförs automatiskt i stora maskinkomplex som genererar miljontals provsvar varje vecka. Provsvarerna utvärderas sedan med nyutvecklad matematik. Metoden kallas "Perturbation of toxicity pathways".

Kvalitetssäkring i form av systematiska litteraturgenomgångar och system för evidensgradering har införts vid utvärdering av biologiska och medicinska effekter. En liknande kvalitetssäkring görs på nutritionsområdet i samband med revideringen av de Nordiska näringsrekommendationerna som beräknas vara klar 2012.





# Maten är säker

## Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet "Maten är säker" har uppnåtts och en stor del av de svenska konsumenterna upplever också att maten är säker, vilket man kan tolka som att man har förtroende för livsmedelskontrollen. Det finns dock brister i hur kontrollen utförs. Den är inte riskbaserad och effektiv i den utsträckning som den skulle kunna vara på kommunal och regional nivå. Livsmedelsverkets uppföljning visar att var sjätte livsmedelsanläggning i den högsta riskklassen inte inspekterades under 2008. I och med ny livsmedelslagstiftning 2006 och att huvuddelen av kontrollen numera är helt och hållet avgiftsfinansierad, har livsmedelskontrollen utvecklats positivt både resurs-, kvalitets- och kompetensmässigt. Däremot är takten i utvecklingen inte tillfredsställande. Avgörande "flaskhalsar" är bristen på utbildade livsmedelsinspektörer och otillräckliga resurser hos länsstyrelserna för deras nya uppgifter. Kommuner och länsstyrelser är till stor del nöjda med Livsmedelsverkets ledning och stöd, även om verket kan bli bättre på vissa punkter. Antalet konsumenter som årligen drabbas av matförgiftning låg på samma höga nivå 2009 som för 15 år sedan.

En viktig grund för Livsmedelsverkets arbete för säkra livsmedel, såväl under normala förhållanden som i kris, är att följa riskanalysens principer, som består av stegen riskvärdering, riskhantering och riskkommunikation. Principerna för riskanalys på livsmedelsområdet har tagits fram inom Codex Alimentarius och anammats av EU.

### Steg 1: Riskvärdering

Riskvärdering är ett vetenskapligt förfarande som består av olika moment – bestämning och beskrivning av faror, bedömning av hur mycket den svenska konsumenten får i sig via livsmedel och beskrivning av risken. Livsmedelsverkets experter utför årligen ett stort antal riskvärderingar inom områdena kemi och mikrobiologi baserade dels på befintliga data, dels på egna kartläggande studier. Emellertid utför Efsa de flesta riskvärderingar som utgör underlag för lagstiftning inom EU. Livsmedelsverket har experter i olika paneler och flera arbetsgrupper inom Efsa och är Focal Point, nationell kontaktpunkt, för Efsa.

#### **Efsa – The European Food Safety Authority**

Efsa är EU:s myndighet för livsmedelssäkerhet och arbetar med riskvärderingar på uppdrag av främst EU-kommissionen. Efsas vetenskapliga arbete utförs av experter från medlemsländerna.

#### **FVO – Food and Veterinary Office**

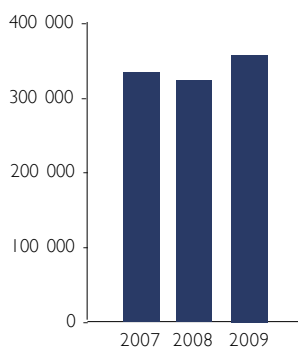
FVO är EU-kommissionens kontor för livsmedels- och veterinära frågor och följer upp medlemsländernas kontroll i livsmedelskedjan.

#### **Codex Alimentarius**

Codex Alimentarius är ett regelverk för livsmedel med syfte att skydda konsumenternas hälsa och garantera redlighet i internationell handel. Arbetet sker inom Joint FAO/WHO Food Standards Programme.

Codexkommissionen är det högsta beslutande organet och är sammansatt av representanter för medlemsländerna.

Säkra livsmedel; kostnader (tkr)



Säkra livsmedel, kostnader och intäkter (tkr)

	2007	2008	2009
Intäkter utöver anslag <sup>1</sup>	183 537	189 118	200 076
Kostnader <sup>1</sup>	335 830	330 196	356 181
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	86,7	82,5	81,7
Antal årsarbetskrafter	427	398	399

<sup>1</sup> För om årsredovisningen 2009 redovisas intäkter utöver anslag och kostnader inklusive transfereringar.

## Steg 2: Riskhantering

När riskvärderingen är gjord är frågan hur problemet ska hanteras. Behövs till exempel nya regler, kontrollinsatser, råd eller information? Arbetet är ofta samordnat inom EU. I dag är livsmedelslagstiftningen i stort sett gemensam inom hela EU. Lagstiftningen för att uppnå säkra livsmedel täcker hela livsmedelskedjan, ”från jord till bord”, och omfattar såväl regler för hygien och kontroll som gränsvärden för högsta tillåtna halter av vissa ämnen i livsmedel, till exempel bekämpningsmedel, veterinärmedicinska läkemedel och tillsatser. I EU-arbetet deltar Livsmedelsverket i rådet och kommissionen. Livsmedelsverket deltar i arbetet inom Codex Alimentarius och är också svensk kontaktpunkt för Codex.

Utgångspunkten för livsmedelskontrollen är att den ska vara riskbaserad. Den nationella kontrollplanen omfattar kontrollen i hela livsmedelskedjan och i hela landet och samordnas av Livsmedelsverket. Med informationen i kontrollplanen som grund bedömer EU genom sitt revisionsorgan FVO (Food and Veterinary Office) hur den svenska livsmedelskontrollen uppfyller lagstiftningens krav.

I Sverige finns cirka 70 700 livsmedelsanläggningar och uppskattningsvis 80 000 primärproducenter. Den löpande livsmedelskontrollen utförs framför allt av kommunerna. Länsstyrelserna ansvarar för att stödja och följa upp kommunernas livsmedelskontroll inom länet, men ansvarar också sedan 2009 för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Livsmedelsverket har det övergripande ansvaret för livsmedelskontrollen i hela landet. Verket ansvarar för kontrollen av 550 större anläggningar och för all kontroll vid landets slakterier, inklusive besiktning före och efter slakt av samtliga djur. Vid Livsmedelsverkets gränskontrollstationer sker kontroll av främst animaliska livsmedel som förs in till Sverige från länder utanför EU. Genom stickprov av animaliska livsmedel kontrollerar Livsmedelsverket att förekomsten av veterinärmedicinska läkemedelsrester och andra främmande ämnen inte överskrider gällande gränsvärden. På samma sätt kontrollerar verket förekomsten av bekämpningsmedel i vegetabiliska livsmedel. Stickprovskontrollen kräver ständigt nya analysmetoder för att vara effektiv. En viktig uppgift är därför att ta fram nya metoder som både är billigare och omfattar fler substanser. Livsmedelsverket är nationellt referenslaboratorium inom 24 områden. Uppgiften innebär att samordna verksamheten inom kompetensområdet och ge stöd till myndigheter och livsmedelslaboratorier i landet med syfte att öka analysernas kvalitet.

## Stöd till den lokala livsmedelskontrollen

	2007	2008	2009
Antal kommunrevisioner som Livsmedelsverket stödjer <sup>1</sup>	19	13	6
Antal länsmöten	41	21	39
Antal normerande inspektioner	30	26	29
- varav inom dricksvattenområdet	20	20	22

<sup>1</sup> Fr o m 2007 ansvarar länsstyrelserna för kommunrevision.

### Steg 3: Riskkommunikation

Riskkommunikation är en viktig del av riskanalysen och omfattar såväl kommunikation med externa aktörer, som inom verket. I riskkommunikation ingår även att inhämta information och synpunkter från berörda parter innan beslut fattas, om så är praktiskt möjligt. Livsmedelsverket arbetar med ett brett spektrum av kanaler för att nå konsumenter, kommuner, länsstyrelser och livsmedelsföretag. Viktiga källor till information är verkets webbplatser [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) och [www.livsteck.net](http://www.livsteck.net), Livsmedelsverkets föreskrifter, vägledningar och riktlinjer, trycksaker, kurser, konferenser, presstjänst och upplysningstjänst.

### Indikatorer

#### Undersökning om konsumenterna tycker att maten är säker

I november 2009 lät Livsmedelsverket Sifo göra en undersökning om huruvida konsumenterna tycker att maten i Sverige är säker. En mycket stor andel av konsumenterna, 89 procent, tycker att maten i Sverige är mycket eller ganska säker. Män är generellt sett tryggare med maten än kvinnor och tryggast kände sig gruppen yngre män, 15–29 år.

#### Kommunrapporteringen 2008

Livsmedelsverket sammanställer varje år, med ett års eftersläpning, resultatet av livsmedelskontrollen i landet, för att få en samlad bild av hur livsmedelskontrollen i Sverige fungerar och vad som kan förbättras. Livsmedelsverket ska rapportera uppgifter om livsmedelskontrollen i Sverige till EU-kommissionen. Av 2008 års rapportering framgår att det fortfarande är stor brist på inspektörer. Trots att kontrollmyndigheterna anställde ytterligare 43 inspektörer saknades fortfarande omkring 115 inspektörer 2008 eller 17 procent av det totala behovet. De senaste årens ökningstakt tycks ha avtagit och det är särskilt allvarligt, eftersom antalet livsmedelsanläggningar har fortsatt att öka och nu är cirka 70 700. Det är en ökning med drygt 5 000 anläggningar jämfört med 2007. Liksom tidigare år är det stora skillnader i arbetsbelastningen mellan inspektörerna och många har fortfarande för stor arbetsbelastning för att kunna utöva fullgod kontroll. I medeltal har en heltidsarbetande inspektör kontrollansvar för 123 anläggningar, vilket är jämförbart med föregående år. Variatio-

nen mellan myndigheterna är fortfarande alltför stor, mellan 29 och 353 anläggningar per heltidsarbetande inspektör. 177 kommuner har angett att de behöver ytterligare kontrollpersonal. Hälften av livsmedelsanläggningarna fick minst ett besök, vilket är en ökning med åtta procent sedan föregående år. Endast 85 procent av anläggningarna i riskklass 1 (de med störst kontrollbehov) besöktes under 2008. Samtliga kommuner har rapporterat. Vissa uppgifter saknades emellertid från några kontrollmyndigheter, vilket innebär att rapporteringen inte var fullständig.

### Kommunrapportering om dricksvattenanläggningar 2008

Kontrollmyndigheternas rapportering av dricksvattenkontrollen 2008 omfattar 2 240 allmänna och 1 943 övriga dricksvattenanläggningar från 270 kommunala kontrollmyndigheter (Livsmedelsverkets rapport nr 8/2009). Samtliga kommuner har svarat. Dricksvattnet från de allmänna anläggningarna i Sverige är i de flesta fall av god kvalitet, men det finns undantag och det är främst mindre anläggningar.

### Avvikelse i kontrollpunkter för säker mat

Sedan 2005 har en indikator för mikrobiologiskt säker mat följts upp årligen som ett mått på livsmedelssäkerheten i landet. Indikatorn utgörs av andelen allvarliga avvikelser av det totala antalet av de viktigaste kontrollpunkterna från kommunernas datorbaserade kontroller i detaljhandeln (restauranger och andra storhushåll samt butiker). Resultatet, nio procent, är något lägre än vid den förra rapporteringen (2008). Resultatet ska dock tolkas försiktigt, eftersom det finns stora variationer i antalet rapporterade kommuner och inspekterade kontrollpunkter mellan åren. Även kommunernas inriktning av kontrollen varierar. Liksom tidigare år var brister i dokumentationen av att olika rutiner följs vanliga, medan det var ovanligt med anmärkningar som rör smittorisk och sår, skadedjur eller allergener.

### Avvikelse från utvalda kontrollpunkter vid datorstödda inspektioner i restauranger och storhushåll<sup>1</sup>

	2005	2006	2007	2008	2009
Antal rapporterade kommuner	35	22	42	30	27
Antal inspekterade kontrollpunkter	22 535	16 005	29 672	81 705	84 321
Antal allvarliga avvikelser	4 525	1 647	4 083	9 215	7 672
Andel allvarliga avvikelser (%)	20	10	14	11	9

<sup>1</sup> Den årliga mätperioden startar den första november och slutar i oktober. Resultatet för 2008 omfattar sent inkomna rapporter från ytterligare sex kommuner jämfört med årsredovisningen 2008.

### Verksamhetsmål

Normerna på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, effektiva, kända och använda.

Begreppet normer omfattar lagstiftning, vägledningar för tillämpning av lagstiftning och råd på områden där lagstiftning saknas.

## Regelarbete

En ändring i föreskriften (LIVSFS 2009:2) om material och produkter i kontakt med livsmedel innebär att endast EU-godkända tillsatser får användas för tillverkning av sådana material och produkter från och med 2010. Tills vidare får även ett antal tillsatser användas, som tillverkarna har ansökt om att få bruka, men som Efsa ännu inte har hunnit pröva. Användningen tillåts under förutsättning att ämnen har godkänts av de nationella myndigheterna. I Sverige ges inga sådana godkännanden, utan svenska tillverkare har det fulla ansvaret för säkerheten vid användning av dessa tillsatser.

Sverige har haft framgångar i förhandlingarna om nya livsmedel som ingår i den gemensamma överenskommelsen mellan medlemsstaterna, vilken dock ännu inte beslutats. Livsmedel som innehåller eller består av konstruerade nanomaterial ska betraktas som nya livsmedel. Det innebär att alla sådana produkter måste bedömas. För andra nya produktionsmetoder krävs betydande förändringar av livsmedlens sammansättning eller struktur, exempelvis näringsvärde, nedbrytning i kroppen eller halt av icke önskvärda ämnen, för att de måste bedömas.

Sverige har även lyckats åstadkomma en reduktion av användningen av ett nytt konserveringsmedel, etyllauroylarginat, som enligt Livsmedelsverkets beräkningar för svenska konsumenter kommer att överskrida ADI vid den användning som har föreslagits.

Under 2008 harmoniserades reglerna om bekämpningsmedelsrester i livsmedel inom EU och gränsvärdesförordningen, (EG) nr 396/2005, blev tillämplig. Under 2009 tillkom fyra tillämpningsförfordningar med nya eller ändrade gränsvärden.

Föreskriften (LIVSFS 2002:33) om Östersjöfisk har ändrats, så att även sill/strömming från ICES delområde 25 väster om den 16:e delsektionen ska få föras ut till övriga EU eller exporteras till tredje land. Ändringen motiveras av att minst 95 procent av alla prover som har tagits i området ligger under gränsvärdet och att Danmark har frilistat motsvarande område.

En ändring har gjorts i föreskriften (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel för att fastställa tidsfrister för handläggning av ansökningar från tjänsteleverantörer om etablering i Sverige. Detta är i enlighet med EG:s direktiv 2006/123/EG om tjänster på den inre marknaden (tjänstedirektivet). Tjänstedirektivet innehåller bestämmelser om administrativ förenkling, etableringsfrihet och fri rörlighet för tjänsteleverantörer, tjänstemottagarnas rättigheter och tjänsternas kvalitet samt bestämmelser om administrativt samarbete mellan medlemsstaterna.

Ändringar har gjorts i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:21) om avgifter för offentlig kontroll, prövning och registrering. Det berör endast företag som har verket som kontrollmyndighet. Ändringen innebär en mer enhetlig avgiftssättning för kontroll av anläggningar med likartad verksamhet. Avgifterna tillåts dessutom i högre grad spegla skillnader i verkets kostnader för kontroll på olika typer av anläggningar. Ändringarna tillämpas från och med 2010.



Livsmedelsverket tog fram en ny vägledning om honung och en handledning om kontroll av hantverksmässig tillverkning av ost utarbetades tillsammans med branschföreträdare och kontrollpersonal.



## Vägledningar

Vägledningen om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar har omarbetats. Kontrollområden och kontrollpunkter har setts över, liksom när krav på dokumentation av rutiner bör ställas. Förändringarna syftar till att alla berörda kontrollmyndigheter ska kunna rapportera data från kontrollen i Sverige på ett enhetligt sätt, vilket inte är fallet i dag. Till vägledningen kommer att fogas ett antal kontrollhandböcker för specifika områden, till exempel för detaljhandeln.

En vägledning har utarbetats om hur specificerat riskmaterial (SRM) från slaktkroppar av nöt ska hanteras vid styckningsanläggningar. Vägledningen publiceras efter årsskiftet.

En helt ny vägledning om honung och producenters leveranser av små mängder honung har tagits fram. Den ger svar på många av de frågor som Livsmedelsverket får från honungsbranschen. Bland annat har verket fastställt att "små mängder honung" är upp till 1 000 kg/år.

Inom arbetet med den nationella kontrollplanen har en modell tagits fram för hur Jordbruksverket och Livsmedelsverket ska skriva vägledningar.

## Branchriktlinjer och handledningar

Under året har flera nya branschriktlinjer bedömts av Livsmedelsverket. Bland dessa kan nämnas branschriktlinjen "Säkra kosttillskott till konsument, Svensk Egenvårds branschriktlinje för egenkontroll och faroanalys, enligt EG 852/2004", Säker mat i butik, Svensk dagligvaruhandels branschriktlinje, och branschriktlinjer för småbutiker och snabbmatställen. De senare innehåller faroanalyser och konkreta rutiner.

En informationsskrift om lagstiftningen om alkoholhaltiga drycker har uppdaterats och publicerats på Livsmedelsverkets webbplats. Informationsskriften ska, tillsammans med branschriktlinjen om småskalig produktion av vin och spritdrycker, vara till hjälp för företagare inom vin- och spritområdet.

Livsmedelsverket samordnade ett projekt ("Nordost") i Nordiska ministerrådets regi för att stödja småskaliga ysterier och lokala kontrollmyndigheter. En handledning togs fram i samarbete med branschföreträdare och kontrollpersonal. Information gavs om handledningen på tre platser i Sverige och på ett möte för norska inspektörer.

## Verksamhetsmål

Livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv

## Livsmedelsverkets kontroll

### *Köttanläggningar*

Under 2009 slutfördes arbetet med att ompröva alla köttanläggningar mot gällande EU-förordningar och utfärda nya lokalgodkännanden. Med anledning av en ändring i den nya livsmedelsförordningen övertog Livsmedelsverket under 2009 kontrollansvaret för 41 anläggningar från kommunerna.

Under 2009 fokuserade Livsmedelsverket på att utveckla kompetensen hos den egna kontrollpersonalen inom områdena köttbedömning och revision samt djurskydd. Utbildningsinsatser har genomförts för alla dessa områden. Ett viktigt sätt att öka kompetensen är att arbeta med gemensamma kontrollprojekt.

Följande större insatser genomfördes 2009 för att utveckla och göra kontrollarbetet mer likvärdigt:

- Ett kontrollprojekt om djurskydd genomfördes vid 23 slakterier. Resultaten kommer att sammanställas och presenteras under hösten 2010.
- Utbildning i djurskydd genomfördes i samband med Livsmedelsverkets årliga konferens för personal inom köttkontrollen, där cirka 135 medarbetare deltog.
- Kurser om slakt av tamboskap genomfördes för totalt cirka 160 deltagare. Kurser om slakt av fjäderfä genomfördes för totalt cirka 30 deltagare. Utbildningarna syftar till att bättre bedöma sjukliga förändringar på slaktkroppar samt utveckla sjukdomsregistrering.
- Fyrdagarsutbildningar i grundläggande revisionsteknik genomfördes för totalt 57 deltagare.
- Totalt 15 medarbetare har genomgått utbildning i Roskilde, Danmark och därmed blivit behöriga som tillsynstekniker inom köttkontrollen.

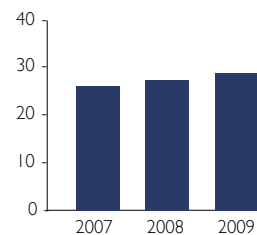
Produktiviteten inom köttkontrollen har minskat med 8,4 procent sedan 2007. Den främsta förklaringen är att kostnaderna för kompetensutveckling har ökat markant och står för nästan hela produktivtetsminskningen. Kostnaderna för kompetensutveckling var 15,3 miljoner kronor 2009, 7,7 miljoner 2008 och 3,5 miljoner kronor 2007. Detta har även medfört indirekta kostnader för vikarier och kompensationsledighet.

Inom slakterinäringen pågår en strukturförändring som innebär koncentration av slakt till de största anläggningarna och en ökning av små och medelstora slakterier och vilthanteringsanläggningar. För Livsmedelsverkets kontroll innebär denna utveckling att kostnaden ökar per kontrolltimme, eftersom restid och tid för inställelse ökar. Denna ökade kontrolltid utgör minst 0,4 procent av produktivtetsförsämringen.

Renslakten under säsongen 2009/2010 ser ut att bli betydligt större än föregående säsong. Detta har medfört högre kostnader 2009 jämfört med samma period 2008. Antalet vilthanteringsanläggningar fortsätter att öka. Sedan 2007 har elva anläggningar tillkommit. Även antalet övriga köttanläggningar ökar. Under 2009 hade Livsmedelsverket kontrollansvar för cirka 50 fler anläggningar än 2008.

#### Köttkontroll, besiktningens verksamhet

	2007	2008	2009
Kostnader, löpande pris (öre/kg besiktigt slaktkött)	24,32	26,43	28,88
Livsmedelsverkets prisindex	0,9195	0,9533	1,0000
Kostnader, fastprisberäknade (öre/kg besiktigt kött)	26,45	27,72	28,88
Produktivtetsutveckling (% basår 2007)	0,0	-4,6	-8,4



Köttkontroll; kostnad per kilo besiktigt slaktkött (öre), fastprisberäknat med basår 2009

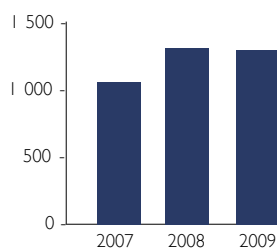
### Övriga livsmedelsanläggningar

Kontroll av övriga livsmedelsanläggningar har utförts enligt plan. Något fler oanmälda kontrollbesök än tidigare gjordes under året. Detta är en anpassning till den nya kontrollförordningens, (EG) nr 882/2004, krav på att kontrollen ska genomföras utan förvarning, utom i samband med revision och liknande fall, då det krävs att livsmedelsföretagaren underrättas i förväg. Kontrollen har resulterat i att Livsmedelsverket i en del fall har fattat beslut om föreläggande som handlar om att företagen ska upprätta rutiner i systemet för egenkontroll (fisk och musslor), men också att företag har förbjudits viss hantering (vin och ost). Beslut om förbud att dela viss sorts ost i en ostbitningsanläggning fattades, eftersom det var brister i hygien och lokalernas utformning.

### Gränskontroll

Ett system för riskbaserad provtagning inom gränskontrollen utvecklades 2009 och kommer att användas för att ta fram provtagningsprogram för 2010. Den EU-revision som genomfördes under året föranledde ett antal aktiviteter, där en stor del innebär utökad samarbete med Tullverket och Jordbruksverket. I september trädde nya regler i kraft om förenklad kontroll och sänkning av vissa avgifter.

Produktiviteten för Livsmedelsverkets gränskontroll sjönk kraftigt mellan 2007 och 2008. Från 2008 har produktiviteten ökat med 0,9 procent. Under 2007 ökade importen av fisk med nästan 40 procent, vilket föranledde en ökning av bemanningen. Trots att importen minskade igen 2008 bedömdes bemanningsbehovet vara lika stort, eftersom nya centrala uppgifter tillkom, bland annat med Traces (Trade Control and Expert System – ett webbaserat system för för-anmälningar av animaliska sändningar från länder utanför EU) och kontroll av så kallad skeppshandel.



Gränskontroll; kostnad per kontroll (kr), fastprisberäknat med basår 2009

### Gränskontroll av livsmedel

	2007	2008	2009
Antal kontroller	5 577	5 197	5 274
Kostnader, löpande pris (tkr)	5 555	6 751	7 107
Livsmedelsverkets prisindex	0,9195	0,9593	1,0000
Kostnader, fastprisberäknade (tkr)	6 042	7 082	7 107
Kostnad per kontroll (kr)	1 080	1 360	1 350
Produktionsutveckling (% basår 2007)	0,0	-20,5	-19,6

### Kontroll av bekämpningsmedel i vegetabilier

Årets provtagning har i stort sett följt planen; 1 606 stickprov togs under året, varav 93 (5,8 %) innehöll rester av bekämpningsmedel över gränsvärdena. Villkor för saluhållande har utfärdats för 42 partier representerande 21 olika varor. I den uppföljande kontrollen stoppades sju partier om sammanlagt 5,8 ton.

En ny multimetod introducerades. Antalet ämnen som kontrolleras i spannmål fördubblades nästan. En multimetod för frukt och grönsaker är validerad och ackrediterad och infördes i slutet av året.

Metoder för analys av nikotin i vild svamp och amitraz i päron introducerades i december. Utveckling av en ny databas för kontrollen startade under året. Den kommer att möjliggöra rapporteringen av kontrollresultat till EU på det sätt som krävs.

#### Kontroll av rester av bekämpningsmedel i vegetabilier

	2007	2008	2009
Antal prov	1 527	1 536	1 606
Antal bestämningar <sup>1</sup>	394 000	434 000	577 000
Antal överskridanden	65	80	93

<sup>1</sup> Antalet bestämningar innebär antal substanser i metoden multiplicerat med antalet prov som analyserats med metoden summerat över använda metoder. Detta betyder att ju fler substanser som tillkommer under året och ju fler metoder som används, desto bättre täckningsgrad erhålls.

#### Kontroll av främmande ämnen i animaliska livsmedel

Provtagningen har i stort sett följt planen. Under året överskred fyra prover av nötkött gränsvärdena, varav två innehöll antibiotika och två antiparasitmedel. Samtliga fall har anmälts till berörd länsstyrelse. Livsmedelsverket har även kontaktat Jordbruksverket som ett led i kontrollen av tvärvillkoren. Under 2009 utvecklade Livsmedelsverket en metod för att kunna haltbestämma antibiotika i mjölk, validerat analysmetoden för koccidiostatika på grund av sänkta gränsvärden, utvecklat en ny analysmetod för antiinflammatoriska läkemedel och utökade antalet antibiotika som kan analyseras i kyckling.

#### Kontroll av främmande ämnen i animaliska livsmedel

	2007	2008	2009
Antal prov	5 300	5 406	5 641
Antal överskridanden	4	3	4

#### Stöd till lokala och regionala kontrollmyndigheter

Livsmedelsverket har undersökt hur Sveriges kommunala och regionala kontrollmyndigheter ser på verket och dess arbete. Undersökningen har genomförts i form av telefonintervjuer. Totalt har 209 kommunala kontrollmyndigheter och 19 länsstyrelser intervjuats, vilket ger en total svarsfrekvens på 82 procent. Verkets kommunikationsvägar för att vägleda övriga kontrollmyndigheter har betygsatts. Undersökningen visar att kontrollmyndigheterna har stor nytta av Livsmedelsverkets kommunikationskanaler, men att verket kan bli ännu bättre på att tydligt ta ställning till hur regler och lagar ska tolkas. Resultatet visar också att verket uppfattas som en korrekt och trovärdig myndighet, som är snabb och lättillgänglig. Webbplatserna livsteck.net och livsmedelsverket.se uppskattas. Verket behöver enligt undersökningen dock förbättra stödet via e-post och telefon.

Livsmedelsverket gav under året stöd till den kommunala och regionala kontrollen med rådgivning via telefon och e-post. Under året besvarades 932 telefonsamtal från livsmedelsinspektörer och 858

e-postfrågor som kom in till verkets funktion för stöd till kommunala inspektörer. Verket har deltagit i 39 länsmöten och då presenterat ett standardiserat informationsmaterial. Samtliga 21 län besöktes, men tre län ordnar endast en träff per år då verket bjuds in. Syftet är att alla inspektörer som deltar i länsmötena ska få samma information. Under hösten låg fokus på information och diskussion om avskaffandet av godkännandekravet för de flesta livsmedelsanläggningar, vilket i stället har ersatts av krav på registrering. Under året gavs kurser i märkning (fortsättning från grundkurs) och sanktioner på livsmedelsområdet. I samarbete med Jordbruksverket gavs också kurser i livsmedels- och foderkontroll i primärproduktionen. Livsteck.net, som vänder sig till kommunala och regionala inspektörer, har fortsatt att utvecklas och hade vid årets slut cirka 1 200 registrerade användare. Här publiceras information som särskilt bedöms beröra kontrollen, till exempel Livsmedelsverkets ställningstaganden.

### Normerande kontroll

Normerande kontroller är inspektioner av anläggningar som står under kommunal tillsyn. De genomförs av Livsmedelsverket och berörd kommun tillsammans och syftet är att följa upp hur den kommunala kontrollen bedrivs, att stödja lokala kontrollmyndigheter och därigenom göra kontrollen mer likvärdig.

Sju normerande kontroller har genomförts, varav två på fiskanläggningar och fem på charkanläggningar (ytterligare 22 har genomförts inom dricksvattenområdet). I alla berörda kommuner utom en konstaterades att kontrollerna var färre än den beräknade kontrolltid som kontrollavgiften baseras på. Kommunerna förklarar detta med att det saknas kontrollpersonal. I ungefär hälften av kommunerna fanns även brister i rapportskrivning och hur man följer upp företag där brister påvisats.

Kompetensförsörjningen för livsmedelskontrollen i landet är inte effektiv eller ändamålsenlig. Därför utarbetade Livsmedelsverket under 2009 ett förslag till modell för kompetensförsörjning i samarbete med Sveriges kommuner och landsting och länsstyrelserna. Allmänna kompetenskrav för kontrollmyndigheterna har också tagits fram. I modellen anges att Livsmedelsverket bör ta tydligare och större ansvar genom att bland annat specificera kraven på kontrollen, se till att verktyg, som kontrollhandböcker och checklistor, tas fram och arrangera specialiseringsutbildningar. En viktig del i modellen är att en professionsutbildning på högskolenivå tas fram, som vänder sig till personer med naturvetenskaplig eller yrkesteknisk högskoleutbildning. Utbildningen ska ge kunskaper och färdigheter man behöver i en kontrollsituation, som kontrollmetodik, lagstiftning, förvaltning och handläggning, liksom kunskap om yrkesrollen. Utöver professionsutbildningen kommer specialiseringsutbildning att erbjudas, för fördjupning inom olika områden.

### Dricksvattenkontroll

Under 2009 genomförde Livsmedelsverket normerande kontroll vid 20 kommuner med avseende på dricksvatten och vid två kommuner avseende naturligt mineralvatten. Resultaten visar brister i den planerade och systematiska kontrollen. För att förbättra kontrollen inom dricksvattenområdet har bland annat flera utbildningar genomförts.

En kemisk riskprofil för dricksvatten färdigställdes 2009. Syftet var att kartlägga eventuella risker för förekomst av kemiska ämnen i dricksvatten. Undersökningen visar att fluorid och mangan relativt ofta förekommer i halter över gränsvärdena. Flera ämnen som finns i dricksvattnet behöver kartläggas ytterligare för att öka kunskapen om hur mycket vi får i oss.

En utbildningsdag om Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar har genomförts vid fyra tillfällen på olika platser i landet med sammanlagt cirka 110 deltagare.

En enkät skickades ut till 103 kommuner, om vilka åtgärder dricksvattenproducenter och tillhandahållare av dricksvatten har vidtagit mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningarna. Resultatet av enkäten är inte klart, men kommer att användas till att utveckla vägledningen till föreskrifterna och att öka stödet till både dricksvattenproducenter och kontrollmyndigheter.

Livsmedelsverket har gjort en genomgång av den rättsliga regleringen av myndigheternas (stat, kommun och landsting) ansvar för dricksvattenförsörjningen i vardagen, men framför allt vid kris.

För att höja kompetensen hos inspektörer med ansvar för dricksvatten har Livsmedelsverket informerat om regler och kontroll av dricksvatten vid möten för tre län med totalt cirka 60 kommunala inspektörer.

En grundläggande utbildning om dricksvattenföreskrifterna och kontroll av vattenverk genomfördes i maj för cirka 40 kommunala inspektörer.

I samarbete med Sveriges kommuner och landsting (SKL) genomförde Livsmedelsverket två utbildningar om kontroll och kontrollmetodik av dricksvattenanläggningar. Totalt deltog drygt 70 kommunala inspektörer vid dessa tillfällen.

I samarbete med Svenskt Vatten AB genomförde Livsmedelsverket utbildningar riktade till personal som arbetar vid dricksvattenanläggningar. Vid de två tillfällena av tvådagarsutbildningen "Utbildning i dricksvattenhygien" deltog cirka 50 personer.

Vid de tre utbildningstillfällena av "Diplomkurs – rörnät" deltog sammanlagt cirka 60 personer.

På Livsmedelsverkets webbplats har informationsmaterialet "Dricksvatten vid evenemang" och "Dricksvatten vid säsongsverksamhet" publicerats.

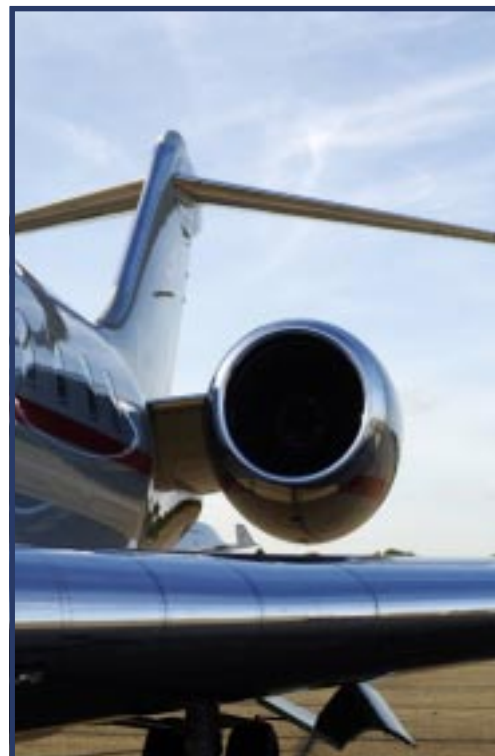
## EU-inspektioner av livsmedelskontrollen

FVO genomförde två revisioner av livsmedelskontrollen under 2009. I april utvärderades import- och transitkontrollerna och gränskontrollstationerna. För Livsmedelsverkets del innebar utvärderingen besök vid gränskontrollstationerna i Helsingborg och Göteborg, hos en skeppshandlare i Göteborg och vid Landvetters flygplats för kontroll av bland annat cateringföretag. FVO konstaterade i sin slutrapport att rutinerna för importkontroll, bland annat revisionssystemet, har förbättrats sedan inspektionen 2005. Sverige fick dock kritik i vissa delar. Den starkaste kritiken riktade sig mot verkets kontroll av lager, som hanterar varor som inte uppfyller importvillkoren. Vidare ansåg FVO att samarbetet mellan Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Tullverket kan utvecklas. Livsmedelsverket informerade FVO under hösten 2009 om vidtagna åtgärder och åtgärdsplaner för samtliga anmärkningar. Flertalet av åtgärderna har accepterats av FVO.

I maj besökte FVO Sverige för att uppdatera den så kallade landsprofilen. Syftet med landsprofilen är att sammanfatta hur kontrollsystemen för livsmedels- och fodersäkerhet, djurhälsa, djurskydd och



För att förbättra dricksvattenkontrollen genomfördes bland annat flera utbildningar. Import- och transitkontrollerna och gränskontrollstationerna utvärderades, bland annat kontrollerade verket cateringföretag vid Landvetters flygplats.



växtskydd är organiserade i Sverige. Vid besöket deltog därför även bland annat Jordbruksdepartementet, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen, Naturvårdsverket, länsstyrelserna och Sveriges kommuner och landsting. Förutom uppdatering av kontrollsystemen inom ovan nämnda områden granskades de åtgärder som Sverige har vidtagit med anledning av FVO:s rekommendationer vid inspektioner från och med 1999. Det finns 308 rekommendationer från FVO till svenska myndigheter, varav 286 är åtgärdade. I sju fall, varav ett berör livsmedelsområdet, bedömer FVO att åtgärder helt eller delvis saknas. FVO anser att kommunerna inte i tillräcklig grad har hunnit med att omgodkänna animaliska anläggningar och fiskanläggningar. Livsmedelsverket har vid ett flertal tillfällen meddelat kommunerna om deras skyldighet att göra sådana omgodkännanden. Landsprofilen ligger till grund för den stora revisionen (General Audit) av den nationella kontrollplanen, som FVO genomför i Sverige 2010.

### Utvärdering av riskklassificeringsverktyget

Från 2007 började Sverige tillämpa en riskbaserad modell för riskklassificering av livsmedelsföretag och vattenverk. Utifrån klassificeringen tilldelas företaget en kontrolltid. Livsmedelsverket utvärderade delar av modellen 2009. Utvärderingen visade bland annat att det finns önskemål om att beakta fler riskfaktorer, att fler riskklasser behövs och att mer information behövs till inspektörer och företag om modellen. Livsmedelsverket kommer att revidera modellen 2010.

### Matförgiftningar

En undersökning om magsjuka och matförgiftningar genomfördes av Livsmedelsverket under november. Tusen personer i åldrarna 16 till 85 år fick frågan om de under de senaste tolv månaderna hade haft diarré eller kräkningar som de satt i samband med intag av mat eller vatten och om detta intag skett i Sverige. Totalt 92 personer uppgav att de misstänkt att de hade blivit matförgiftade det senaste året, varav 68 trodde att de blivit smittade i Sverige. Omräknat till hela Sveriges population motsvarar detta 685 000 matförgiftningar per år, varav 507 000 skett i Sverige. Samma fråga ställdes i en undersökning 1994 och resultaten i de båda undersökningarna är likvärdiga. I enkäten 2009 ingick också frågor om informationssökning om behandling av magsjuka, konsumtion av läkemedel och livsmedel vid magsjuka samt om rapportering av matförgiftning. Studien syftar till att hitta beteendemönster som kan fungera som indikatorer för tidig upptäckt och hantering av matförgiftningsutbrott.

Att antalet fall av magsjuka inte har minskat de senaste åren vittnar också sjukdomsstatistiken från Smittskyddsinstitutet (SMI) om. För de allvarliga, anmälningspliktiga, zoonotiska sjukdomarna ses ingen neråtgående trend, utan antalet fall per år pendlar runt ett över tiden ganska stabilt medelvärde.

En sammanställning av misstänkta matförgiftningar 2003–2007 gjordes under året i samarbete med SMI. Drygt 8 000 fall rapporterades från kommuner till Livsmedelsverket och resultaten pekar på att bristande kunskap om hygien och temperaturens betydelse ligger

bakom de flesta matförgiftningarna. Detta visar hur viktigt det är att livsmedelsföretag ser till att personalen får de grundläggande kunskaper som behövs. Det vanligaste smittämnet var calicivirus, som orsakade flera stora utbrott och stod för nästan hälften av de insjuknade.

Livsmedelsverket inledde under året ett samarbete om matförgiftningar med Sveriges åtta största kommuner. Syftet var att oftare identifiera smittkällan vid matförgiftningsutbrott och på så vis öka kunskapen om viktiga orsaker till matförgiftning. Vid ett utbrott har kommunerna möjlighet att sända misstänkta livsmedel till Livsmedelsverket för mikrobiologisk analys, som är mer omfattande och djuplodande än kommersiellt tillgängliga analyser.

Brister i den nationella analyskapaciteten vid allvarliga hot och större matförgiftningsutbrott har tidigare identifierats. Under året undersöktes behovet av mikrobiologisk och kemisk analyskapacitet vid olika typer av kriser och den offentliga och privata analyskapaciteten inventerades. Livsmedelsverket har börjat ta fram analysmetoder inom områden med utpekade brister och arbetet kommer att fortgå under de närmaste två åren.

Livsmedelsverket har tillsammans med Statens veterinärmedicinska anstalt byggt upp ett resurslaboratorium för beredskapsdiagnostik (RUB). Inom ramen för detta sker arbete för att hantera högpato­gena bakterier (riskklass 3). Arbetet med dessa bakterier sker i säkerhetslaboratorium, vilket ställer mycket höga krav på kompetens och kontinuitet för att kunna fungera i skarpt läge. Härav följer att övning är en viktig del och under året genomfördes en stor övning med lyckat resultat. Verket deltar även i Forum för beredskapsdiagnostik, som är ett samarbete mellan statliga myndigheter för att stärka den nationella förmågan inom diagnostik av allvarliga patogener.

## Mikrobiologisk metodutveckling och kartläggning

Problemet med sjukdomsframkallande, antibiotikaresistenta bakterier ökar inom både veterinär- och humansjukvård och är ett globalt hot. Livsmedelsverket slutförde i samverkan med Strama VL (Strategigrupp för rationell antibiotikaanvändning och minskad antibiotikaresistens inom veterinärmedicin och livsmedel) under året arbetet med en riskprofil, där tillgänglig kunskap om livsmedel som spridningsväg för antibiotikaresistens sammanställdes. Som en följd av riskprofilens slutsatser har en screeningmetod för *E. coli* och *salmonella* som är resistent mot tredje generationens cefalosporiner (ESBL) utvecklats i infört och importerat kött.

Den europeiska standardiseringsorganisationen (CEN) arbetar för närvarande med snabbmetoder baserade på PCR-teknik för att påvisa patogena bakterier i livsmedel. Efter remissförfarande och avprövning får metoderna status som internationella standarder. ISO-metoderna bygger på arbetskrävande, mer eller mindre ospecifika odlingsmetoder. Med PCR finns i stället möjlighet för både snabb och precis detektion. För tillfället utvärderas metoder för att påvisa *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio* spp. och neurotoxinbildande clostridier, det vill säga *Clostridium botulinum*. Metoden för *Y. enterocolitica* har utvecklats av Livsmedelsverket.

## Riskvärdering av VTEC i ost gjord på opastöriserad mjölk

Verotoxinproducerande *E. coli* (VTEC) är en tarmbakterie, som är vanlig hos nötkreatur i vissa delar av Sverige. Infektion av VTEC ger diarré, som kan vara blodig. Risk finns även för allvarligare symptom, som njursvikt. I Sverige finns ett antal producenter, som hantverksmässigt tillverkar ost av opastöriserad mjölk och lokal kontrollpersonal behöver stöd att bedöma om de åtgärder som osttillverkare vidtar i sin egenkontroll är tillräckliga. Livsmedelsverket har därför gjort en värdering av risken för att VTEC ska förorsaka sjukdom vid konsumtion av ost gjord av opastöriserad mjölk. Riskvärderingen visar att det är stor risk för att VTEC finns i den färdiga osten, om den opastöriserade mjölkråvaran är förorenad med bakterien. VTEC kan nämligen växa till under ystningen och avdöningen under mognad och lagring sker relativt långsamt.

## Mykotoxiner

Mögelgifter, eller mykotoxiner, är kemiska ämnen som bildas av mögelsvampar och som kan påverka människors hälsa genom att bland annat orsaka magbesvär, försämra immunförsvaret, vara cancerframkallande och påverka hormon- och nervsystem. Livsmedelsverket har gjort en riskprofil för att sammanställa kunskaperna om mögel och mykotoxiner i livsmedel, beräkna den svenska konsumentens exponering för dessa, belysa viktiga kunskapsluckor och ge förslag på framtida kartläggningsprojekt och kontrollprogram. Torkad frukt var en av flera utpekade livsmedelskategorier där data om förekomsten av mykotoxiner saknades. Som en följd av riskprofilen kartlades mykotoxiner i russin, fikon och dadlar under året.

Det finns tydliga kopplingar mellan klimatförändringar och ökning av mykotoxinbildande mögelsvampar i grödor, främst spannmål. Denna utveckling kan ge effekter på infektionsförloppet och utbredningen av toxinbildande mögelsvampar eller genom att nya grödor införs, till exempel fodermajs, vilket ger problem med smitta i stråsödsodlingen. Livsmedelsverket har, tillsammans med Statens veterinärmedicinska anstalt, Jordbruksverket, Lantmännen och Sveriges lantbruksuniversitet, byggt upp en samverkansfunktion med målet att från 2011 uppnå en väl fungerande nationell plan för att förhindra att människor och djur drabbas av sjukdomar orsakade av mykotoxiner. Arbetet under 2009 har innefattat både kartläggningar och utarbetande av ändamålsenliga och snabba analysmetoder för mögel och mykotoxiner, särskilt för krissituationer. Vidare har arbete påbörjats med att identifiera och validera prognosmodeller för mögel och mykotoxiner i spannmål utifrån olika väderförhållanden.

## Uppföljning av allergireaktion hos konsument

Livsmedelsverket följer årligen upp ärenden där konsumenter misstänks ha drabbats av allergireaktioner till följd av livsmedelskonsumtion. Under 2009 inkom arton ärenden och totalt 28 prover analyserades. Nedan följer exempel på ärenden:

- En allergisk reaktion drabbade en vuxen mjölkallergiker som använde ett såspulver, som innehöll nästan en procent kasein. Företaget återkallade produkten.
- En nioårig flicka med spannmålsallergi fick två mycket allvarliga reaktioner, som båda krävde sjukhusvård efter att hon hade ätit Findus ”Tomatfisk” respektive ”Minifrasbakad fisk”, som båda innehöll gluten. Verket åtalsanmälde Findus för felmärkt mat.

### Ny avancerad analysutrustning

För att bättre uppfylla kraven som nationellt referenslaboratorium inom områdena dioxin och dioxinlika PCB har en gaskromatograf kopplad till en högupplösande masspektrometer införskaffats. Instrumentet installerades i början av 2009 och är ett dubbelfokuserande magnetsektorinstrument. Denna teknik uppfyller de krav som EU ställer på analys av dioxiner och PCB i livsmedel och foder.

Livsmedelsverket har införskaffat en ICP-MS, som är en simultan multielementteknik. Den möjliggör precisionsbestämningar av grundämnen i extremt låga koncentrationer. Den är dessutom utmärkt för att skanna över många element i många prover.



# Livsmedelshanteringen är redlig

## Bedömning av måluppfyllelse

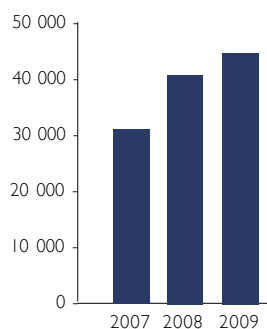
Livsmedelsverket bedömer att målet "livsmedelshanteringen är redlig" inte har uppnåtts. Såväl anmälningar till verket som verkets egna kontroller visar att ytterligare insatser behöver göras för att öka redligheten i livsmedelshanteringen. En konsumentundersökning som verket lät genomföra under oktober visade att över 40 procent av de tillfrågade ofta eller ibland känner sig lurade när de handlar mat. Två av tre tycker att matvaror ofta eller ibland har felaktiga eller vilseledande namn.

Det är viktigt att man som konsument vet vilket livsmedel man köper. Livsmedelsverkets arbete med redlig hantering syftar till att varje livsmedel ska vara vad det utges för att vara, så att konsumenten inte blir vilseledd eller lurad. Det kan gälla näringsinnehåll, sammansättning, produktinnehåll (till exempel djurart), vikt och volym, ursprung, produktionsätt (till exempel genmodifierade eller ekologiska livsmedel) eller hur livsmedlet exponeras i butiken.

EU har gemensam lagstiftning för hur livsmedel ska märkas. I EU-arbetet deltar Livsmedelsverket i rådets arbetsgrupper och i kommissionens arbetsgrupper och kommittéer. Utifrån lagstiftningen har Livsmedelsverket utvecklat vägledningar till kontrollmyndigheter och information till företag. Genom olika kartläggande undersökningar tar verket reda på om det finns brister i redligheten. Resultatet används som underlag för riktad, offentlig kontroll. Livsmedelsverket arbetar även i projektform tillsammans med kommuner och länsstyrelser för att kontrollera redligheten i livsmedelshanteringen. Nya analysmetoder utvecklas för att underlätta kontrollen av redligheten.

En viktig del av Livsmedelsverkets samordning av kontrollen och stöd till kommunala och regionala inspektörer är utbildning och kurser, där bland annat möjlighet till diskussion och reflektion ges, vilket är särskilt viktigt i redlighetsarbetet. Den möjligheten finns även på Livsmedelsverkets extranät, livsteck.net, som vänder sig till både kommunernas och länsstyrelsernas inspektörer. Via Upplysningen, verkets telefonjour som särskilt vänder sig till konsumenterna, kan Livsmedelsverket besvara och kommentera enskilda frågor. Via verkets webbplats informeras såväl konsumenter som företag om viktiga tolkningar av lagstiftningen och övriga nyheter som berör redlighetsarbetet.

## Redlig hantering, kostnader (tkr)



## Redlig hantering, kostnader och intäkter (tkr)

	2007	2008	2009
Intäkter utöver anslag <sup>1</sup>	22 153	26 246	28 686
Kostnader <sup>1</sup>	30 793	40 121	45 151
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	8,0	10,0	10,4
Antal årsarbetskrfter	37	52	53

<sup>1</sup> Fr o m årsredovisningen 2009 redovisas intäkter utöver anslag och kostnader inklusive transfereringar.

## Indikatorer

### Konsumentundersökning om märkning av livsmedel

Under oktober månad genomfördes en opinionsundersökning bestående av fem frågor om hur konsumenterna ser på hur livsmedel är märkta och om man tycker att informationen är viktig. I undersökningen telefonintervjuades 1 000 personer över 15 år boende i hela landet. På frågan ”Känner du dig lurad när du handlar mat” svarar bara en av fem att de aldrig gör detta.

TVå av tre läser ofta ingrediensförteckningen. Kvinnor och personer i åldersgruppen 30–49 år läser den oftare än andra. En av tre tycker att en matvara ofta har ett felaktigt eller vilseledande namn. Ytterligare en tredjedel tycker detta ibland. Sju procent känner sig ofta vilseledda eller lurade när de handlar mat och 35 procent känner så ibland. Resultaten visar att över 90 procent av de tillfrågade tycker att det är viktigt eller mycket viktigt att varan är märkt med de ingredienser varan innehåller, att veta mängden av den karaktärs-givande råvaran och var varan är tillverkad.

Nedan följer i rangordning vad konsumenterna anser vara viktigast:

- Varan är märkt med de ingredienser som ingår (78 %)
- Mängden anges av den karaktärs-givande råvaran (70 %)
- Var varan är tillverkad (64 %)
- Varan är märkt med näringsvärdesdeklaration (47 %)
- Vem som har tillverkat varan (41 %)
- Hur varan är tillverkad (38 %)

För att få en uppfattning om i vilka situationer konsumenterna känner sig vilseledda eller lurade gjordes en uppföljande enkät, där de tillfrågade fick ge konkreta exempel på sådana situationer. Undersökningen bekräftar att det är märkning som är det stora problemet. Det handlar exempelvis om läsbarhet, hur ”säljande uttryck” används, att informationen på förpackningen inte stämmer, är ofullständig eller dold och att innehållet inte framgår.

### Avvikelse i kontrollpunkter för redlighet

Sedan 2007 följs en indikator för redlig hantering av livsmedel. Den utgörs av avvikelser i de viktigaste kontrollpunkterna från kommunernas datorbaserade kontroller i detaljhandeln (restauranger och andra storhushåll och butiker). En kontrollpunkt kan till exempel vara

utebliven allergimärkning, att produkterna felaktigt anges som laktos- eller glutenfria eller avse märkning som kan vilseleda konsumenten. Det totala antalet rapporterade kontroller 2009 varierar mellan cirka 950 och 4 700 beroende på vilken kontrollpunkt som avrapporterats. Andelen avvikelser av det totala antalet av de viktigaste kontrollpunkterna för redlighet var tre procent. Motsvarande siffror för 2007 och 2008 var fyra respektive åtta procent. Det är ännu för tidigt att dra några slutsatser av detta.

## Verksamhetsmål

Normerna på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, effektiva, kända och använda.

Begreppet normer omfattar lagstiftning, vägledning för tillämpning av lagstiftning och råd på områden där lagstiftning saknas.

Vägledningen till EG-förordningen som reglerar användningen av närings- och hälsopåståenden är den första som har tagits fram enligt Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets gemensamma mall för vägledning. Vägledningen innehåller bland annat definitioner, begrepp och information om hur förordningen ansluter till annan lagstiftning. Tolkningar har gjorts av varje artikel och exempel på tillåtna och icke tillåtna påståenden har tagits fram.

Vägledningen om ursprungsmärkning av nötkött rör de krav som ställs i förordningarna (EG) 1760/2000 och 1825/2000. Förordningarna ställer krav på hur märkning av färskt och fryst nötkött ska vara utformad för att upprätthålla effektiv spårbarhet av nötkött och för att konsumenter direkt på förpackningen ska kunna se köttets ursprung. I vägledningen beskrivs även vad som gäller när aktörer frivilligt vill märka nötkött med ytterligare uppgifter.

Under året har Livsmedelsverket gjort flera ställningstaganden om vad som kan uppfattas som vilseledande märkning. Härvid har verket tagit hänsyn till dels egna erfarenheter, dels nordiska ställningstaganden och diskussioner inom EU.

En sådan fråga är om det är tillåtet att märka produkter som apelsinjuice med ”utan tillsatt socker” när det kan antas att samtliga juicer på den svenska marknaden är utan tillsatt socker. Enligt de allmänna märkningsbestämmelserna får man inte påstå att en produkt har en speciell egenskap om alla liknande livsmedel har sådana egenskaper. Livsmedelsverkets utredning visade ändå att EU:s lagstiftning medger att apelsinjuice kan märkas med ”utan tillsatt socker”. Sverige driver frågan i EU om att förändra lagstiftningen, så att den bättre motsvarar konsumentens förväntningar om tillsatt socker i apelsinjuice.

Efter att Livsmedelsverket under 2008 förtydligat märkningsvägledningen när det gäller märkningen ”färskpressad juice” började i stället begreppet ”nypressad” förekomma. Verket gjorde bedömningen att märkningen inte på något avgörande sätt vilseleder konsumenten och ställningstagandet grundade sig, i likhet med verkets bedömning av ”färskpressad”, på hur juicens ålder, behandling och produktionsmetod anges.

Även frågan om så kallad GDA-märkning har utretts. GDA är en förkortning av Guidance Daily Amount, vilket på svenska står för vägledande daglig mängd. GDA-märkning förekommer på framsidan och/eller baksidan av vissa livsmedelsförpackningar. Märkningen ägs av livsmedelsindustrin. Syftet med märkningen uppges vara att konsumenten i butiken lättare ska kunna välja en produkt som är mer hälsosam. Livsmedelsverket har bedömt att GDA-märkning kan vara vilseledande, om de angivna portionsstorlekarna för ett visst livsmedel är orimligt små och om enstaka näringsämnen omotiverat väljs ut och presenteras särskilt på förpackningens framsida. Märkningen kan också vara vilseledande när det gäller livsmedel för barn, eftersom GDA bygger på en vuxens behov av energi och näring.

Från och med augusti 2009 gäller nya regler för vin. Den gamla uppdelningen i bordsvin och kvalitetsvin tas bort. Vin får märkas med årgång och druvsort och kan ha skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning. Varje land ska införa nationella regler för att säkerställa certifierings-, godkännande- och kontrollförfaranden, så att riktigheten i uppgifterna om årgång och druvsort garanteras. Nio små vinproducenter tillkom under året.

## Verksamhetsmål

Livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv.

## Kontrollinsatser

Märkning var under året, liksom 2008, tema för årets kontroll av anläggningar som står under Livsmedelsverkets kontrollansvar. Under 2008 visade kontrollresultat på brister i företagens rutiner för kontroll och märkning av vikt och volym. Årets kontroll visade att brister kvarstår, men att företagen genom Livsmedelsverkets påpekanden har blivit mer medvetna om lagstiftningens krav på området och vidtar åtgärder.

Projekt har genomförts med kontroll av märkning av äggförpackningar hos mindre äggpackerier. När allvarliga brister har funnits på de anläggningar som Livsmedelsverket har kontrollerat har åtgärder vidtagits. Ett äggpackeri har åtalsanmälts på grund av att äggen har märkts med felaktig produktionsmetod. Hönorna som värpt äggen var inte frigående, utan burhöns.

Kontroll av detaljhandels huvudkontor är ett nytt ansvarsområde för Livsmedelsverket. Även här har märkningen på förpackningar lett till många intressanta frågor och intensiva diskussioner. Genom denna kontrollform når verkets ställningstaganden ut i detaljhandeln och de lokala kontrollmyndigheternas kontroller i enskilda butiker underlättas.

I samband med inspektion och revision av livsmedelsföretag inom köttkontrollen har ekologisk märkning kontrollerats. Avvikelse bekräftande märkning konstaterades på en del företag.

Livsmedelsverket har tillsammans med 38 kommuner analyserat innehållet av transfett i 132 sorters kakor, kex och chips tillverkade i Sverige eller utomlands. Kartläggningen är ett led i verkets uppföljning av halterna transfett i produkter på den svenska marknaden.

Resultatet visar att den svenska modellen att på frivillig väg minska användningen av transfett har fungerat bra när det gäller svenskproducerade livsmedel. Flertalet av produkterna med högre halter transfett var importerade från länder utanför EU, av små importörer.

Livsmedelsverket har också kontrollerat vissa märkningsuppgifter på förpackningarna, bland annat uppgift om fettet har härdats. Undersökningen visade att vissa produkter saknade korrekt märkning om innehåll av härdat fett. Transfett kan inte ses som något problem i Sverige i dag, men konsumenten ska kunna få veta om en produkt innehåller transfett eller inte. Därför arbetar Sverige i EU för att det av märkningen ska framgå om fettet är helt eller delvis härdat.

Livsmedelsverket genomförde under 2009 ett projekt i samarbete med 13 kommuner, där 76 företag kontrollerades med avseende på GMO. Projektets övergripande syfte var att kontrollera i vilken utsträckning GMO-livsmedel förekom och företagens dokumentationsrutiner för GMO. Projektet riktade sig till livsmedelsföretag som hade råvaror eller produkter innehållande soja, majs, ris eller linfrön. Huvuddelen av företagen hade brister i rutinerna för bland annat spårbarhet och märkning av GMO. I 20 företag hittade inspektörerna produkter med märkningen ”fri från GMO”, vilket inte är tillåtet. Denna märkning var vanlig på ekologiska produkter. Trettionio prover analyserades, varav nio hade spår av GMO. Halten låg under tröskelvärdet för märkning (0,9 %). Två prover av ris och två av linfrö innehöll GMO som inte är tillåtna i EU. Partierna med linfrö återkallades från marknaden. Genetiskt modifierad soja var den vanligaste inblandningen i konventionella produkter.

Internetmarknaden för kosttillskott har kartlagts. Från tio webbplatser valdes ett femtiotal produkter ut. Märkningen på produkterna granskades och jämfördes med texterna på webbplatserna. Endast åtta av produkterna uppfyllde märkningskraven.

Under perioden 15 maj till och med 22 december utfördes vid gränskontrollen ett redlighetsprojekt för att undersöka om oegentligheter förekommer vad gäller ursprung och märkning av importerad fisk. Vissa förutbestämda arter skickades in för artbestämning och kontroll om rätt art angivits och om arten var föremål för några begränsningar. Gränskontrollen kontrollerade även att nödvändiga uppgifter för korrekt märkning till konsument fanns med. Totalt togs cirka 35 prover ut för analys och av dessa fanns tveksamhet om art och svensk handelsbeteckning i två fall. Eftersom märkningen vid importkontrollen inte måste vara den färdiga konsumentförpackningen överlämnades dessa två ärenden till aktuella kommuner för uppföljning.

## Utveckling av metoder för analys av GMO

Under 2009 har åtta nya metoder för analys av genmodifierad soja, majs och linfrö satts upp och validerats vid Livsmedelsverket. Inom ramen för EU-gemensamt arbete har verket deltagit i tre certifieringsstudier av referensmaterial för analys av GMO och i två valideringsstudier av GMO-metoder. Livsmedelsverket har gått med i det europeiska nätverket av GMO-laboratorier (ENGL). Avtalet, som omfattar fler än 100 nationella GMO-laboratorier, syftar till att effektivisera arbetet.

### Vad är transfett?

Transfett är en sorts omättat fett som bildas vid härdning och förekommer i delvis härdade fetter. Härdat fett är fett som har gjorts hårdare på kemisk väg. Om oljorna härdas fullt ut omvandlas alla omättade fettsyror till mättade. Ofta avbryts härdningen innan dess och det är då det bildas transfettsyror.

Det finns också små mängder transfett naturligt i mejeriprodukter och i kött från kor och får.

Transfett, liksom mättat fett, höjer det onda kolesterolet och risken för hjärtsjukdom kan vara större än vid motsvarande intag av mättat fett.



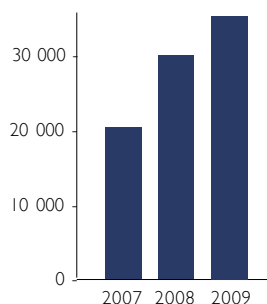
# Matvanorna är bra

## Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet "matvanorna är bra" inte har uppnåtts. Det finns fortsatt stora behov av och möjligheter till förbättring av matvanorna i Sverige. Livsmedelsverkets kostindex visar att endast tio procent äter enligt rekommendationerna och att cirka 20 procent av befolkningen har riktigt ohälsosamma matvanor. De största hälsoproblemen förknippade med livsmedel beror på dåliga matvanor. Såväl matvanor som hälsa är starkt kopplade till utbildningsnivå. Grupper med lägre utbildning har sämre matvanor och drabbas i större utsträckning av de stora folksjukdomarna hjärt- och kärlsjukdom, diabetes, cancer och fetma. Skillnaderna i hälsa mellan grupper med hög respektive låg utbildning har ökat under hela 1990- och 2000-talet. Ökningen av fetma tycks dock ha avstannat hos både barn och vuxna, men ligger fortfarande på ohälsosamt höga nivåer. Förekomsten av hjärt- och kärlsjukdom minskar hos både män och kvinnor, oavsett utbildningsnivå. Förekomsten av cancer är relativt oförändrad, liksom typ 2-diabetes. Det behövs strukturella, långsiktiga insatser för att nå svagare grupper i samhället.

Livsmedelsverket arbetar för att förbättra matvanorna hos befolkningen i Sverige, särskilt barns och ungdomars förutsättningar att göra medvetna val av hälsosam mat. Viktiga verktyg för att konsumenten ska kunna göra medvetna val är märkningen på livsmedel och kunskap om hur uppgifterna kan användas. Livsmedelsverkets nyckelhålmärkning är viktig för konsumenten vid valet av livsmedel i butik och på restaurang. Hur nyckelhålet får användas regleras i Livsmedelsverkets föreskrifter. Viktiga delar i arbetet för bra matvanor är de nordiska och svenska näringsrekommendationerna, livsmedelsdatabasen och de nationella matvaneundersökningarna. De uppdateras kontinuerligt, vilket gör det möjligt att ta fram råd om bra matvanor för olika konsumentgrupper. Råden kommuniceras via verkets webbplats, media, trycksaker och kurser. Livsmedelsverket stödjer dem som arbetar med mat och måltider på olika nivåer i samhället, till exempel barnmorskor, dietister och kostchefer i kommunerna. Arbetet med bra matvanor kräver att den vetenskapliga utvecklingen följs och kommenteras öppet och transparent. Livsmedelsverket deltar även i EU- och WHO-arbetet i dessa frågor.

### Bra matvanor; kostnader (tkr)



Varannan kvinna och var fjärde man lever hälsosamt och säger sig inte ha några ohälsosamma levnadsvanor.



### Bra matvanor, kostnader och intäkter (tkr)

	2007	2008	2009
Intäkter utöver anslag <sup>1</sup>	4 250	4 515	7 808
Kostnader <sup>1</sup>	20 579	30 106	34 416
Andel av Livsmedelsverkets kostnader (%)	5,3	7,5	7,9
Antal årsarbetskrafter	21	35	31

<sup>1</sup> Fr o m årsredovisningen 2009 redovisas intäkter utöver anslag och kostnader inklusive transfereringar.

## Indikatorer

### Förtroendet för verkets råd och rekommendationer

Förtroendet för Livsmedelsverkets råd och rekommendationer ökade med fem procentenheter jämfört med 2008 enligt den årliga förtroendemätning som verket genomförde under hösten. Fyra av fem konsumenter (78 procent) har stort eller ganska stort förtroende för Livsmedelsverkets råd och rekommendationer. Högst tilltro till verkets råd har, liksom tidigare, personer i åldrarna 30–49 år. Män har generellt sett högre tilltro till råden och bland unga män (15–29 år) har 82 procent stort eller ganska stort förtroende för Livsmedelsverkets råd.

### Förändringar i konsumtionsstatistiken

Jordbruksverkets senaste statistik över livsmedelskonsumtion i Sverige 1960-2006 visar att små förändringar av intaget av fett, protein och kolhydrater har skett sedan 1960. Konsumenterna får i sig litet mindre fett, litet mer protein och ungefär lika mycket kolhydrater i dag som 1960. Mängden tillgänglig energi per person har fortsatt att öka, från cirka 2 800 kcal per person 1960 till cirka 3 000 kcal i dag. Statistiken från 1960 visar att vi äter mer av många livsmedelsgrupper, som godis, läsk, snacks, kött, ost, ris, pasta, frukt och grönt. Konsumtionen av matfett, mjölk och potatis har minskat, men är oförändrad för fisk och rotfrukter.

### Hälsoutvecklingen i Sverige

Socialstyrelsens folkhälsorapport 2009 visar att hälsan har förbättrats i Sverige. Insjuknande och dödsfall i hjärt- och kärlsjukdomar minskar och trenden med ökad förekomst av övervikt och fetma tycks ha stannat upp. Statens folkhälsoinstituts lägesrapport 2009 om livsnadsvanor visar att varannan kvinna och var fjärde man lever hälsosamt och säger sig inte ha några ohälsosamma levnadsvanor. Andelen har ökat något sedan 2004. Andelen som äter litet frukt och grönt minskade mellan 2004 och 2009. Båda rapporterna konstaterar att hälsa och goda levnadsvanor är ojämnt fördelade i befolkningen och starkt kopplade till utbildning och inkomst.

### Undersökning av konsumenternas kännedom om nyckelhålet

En konsumentundersökning genomfördes under året på uppdrag av Livsmedelsverket, Mattilsynet och Helsedirektoratet i Norge och Fø-

devarestyrelsen i Danmark. Syftet var att få en uppfattning om hur väl konsumenterna känner till olika märkningar och då i synnerhet nyckelhålet. I juni 2009 infördes nyckelhålet som en myndighetskontrollerad märkning i Norge och Danmark samtidigt som reglerna ändrades i Sverige. Motsvarande undersökning gjordes i december 2008. I Sverige, där nyckelhålsymbolen har funnits i 20 år, är kännedomen fortfarande mycket hög; 98 procent av de tillfrågade kände till eller hade hört talas om nyckelhålet både 2008 och 2009. Motsvarande siffror för Norge, där nyckelhålet har marknadsförts genom hyllkantsmärkning i tre år, är 72 procent 2008 och 89 procent 2009. I Danmark ökade kännedomen starkt 2009, från 12 procent som kände till eller hade hört talas om nyckelhålet 2008 till 57 procent 2009.

### Nyckelhålmärkta produkter

I september 2009 inventerades utbudet av färdigförpackade, nyckelhålmärkta produkter på den svenska marknaden. Ungefär tio procent av den totala försäljningen av livsmedel utgörs av nyckelhålmärkta produkter.

### Verksamhetsmål

Nomema på livsmedelsområdet är ändamålsenliga, effektiva, kända och använda.

Begreppet normer omfattar lagstiftning, vägledning för tillämpning av lagstiftning och råd på områden där lagstiftning saknas.

### Regelarbete

Efter revision av reglerna för nyckelhålsymbolen antogs märkningen även av myndigheterna i Norge och Danmark. Tillsammans har de tre länderna arbetat fram skärpta villkor för några av de 25 livsmedelsgrupper, som omfattas av kriterierna. Fullkorn infördes som krav för de sex spannmålsgrupperna.

En kommissionsförordning om livsmedel lämpliga för glutenintoleranta kom den 21 januari 2009. Därmed har gränsvärden för glutenfritt och mycket låg glutenhalt harmoniserats inom EU. Ren havre blir tillåten att använda. Regelverket vilar på Codex reviderade standard från 2008. De harmoniserade regler som ska tillämpas fullt ut från 1 januari 2012, men frivilligt får tillämpas redan nu, förenklar för många parter även om kraven har blivit mycket strängare.

Livsmedelsverket införlivade under året EU:s nya definition av fiber genom en ändring i föreskrifterna om näringsvärdesdeklaration. Den nya definitionen är i huvudsak densamma som Codex Alimentarius har antagit.

### Livsmedelsverkets råd

Under året reviderades verkets kostråd om bröd och fullkorn. Det nya rådet mottogs väl i den öppna konsultation som det var föremål för.

De nuvarande svenska näringsrekommendationerna baseras på de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) från 2004. Under året

Nyckelhålet fyllde 20 år under året. Detta firades med ett externt seminarium i november, där bland andra jordbruksministern deltog.



## Bra mat i skolan



Råd för förskoleklass, grundskola,  
gymnasieskola och fridshem

Råden om bra mat i skolan utvärderades under hösten och visade att kostcheferna har mycket god kännedom om råden och tycker att de är bra och användbara. De anses ha ökat skolmatens kvalitet och skolmåltidspersonalens förståelse för skolmatens betydelse.

påbörjades en översyn av NNR. Rekommendationerna överensstämmer till stor del med andra internationella rekommendationer. Översynen genomförs inom ramen för Nordiska ministerrådets samarbete på livsmedelsområdet. Arbetet leds av en projektgrupp med representanter från varje land. En vetenskaplig sekreterare har knutits till gruppen. Aktuella studier kommer att sammanställas och värderas av utsedda experter enligt vedertagen metodik för kvalitets- och evidensgradering. Det vetenskapliga underlaget kommer vidare att granskas av olika experter och i samband med hearingar och liknande. Översynen väntas vara klar 2012.

Livsmedelsverket har på uppdrag av regeringen tidigare tagit fram råden "Bra mat i skolan" som stöd till skolorna i arbetet för bra matvanor. Råden omfattar förslag till livsmedelsval, vägledning om schemaläggning och vikten av en bra matsalsmiljö och vänder sig till olika aktörer som på något sätt arbetar med maten i skolan. Livsmedelsverket fick under året i uppdrag av regeringen att utvärdera kännedomen om och tillämpningen av råden. Utvärderingen, som riktade sig till kommunala kostchefer och skolledare, genomfördes under hösten och visade att kostcheferna har mycket god kännedom om råden och tycker att de är bra och användbara. Råden anses ha ökat skollunchernas, mellanmålens och i många fall även frukostarnas kvalitet och ökat skolmåltidspersonalens förståelse för skolmatens betydelse. Däremot har råden inte haft lika stort inflytande på annan skolpersonal, föräldrar och beslutsfattare. Kostcheferna önskar mer stöd från Livsmedelsverket i diskussioner om skolmaten med politiker, föräldrar, elever och övrig skolpersonal. Skolledarna har mycket låg kännedom om råden och varför de följs eller inte följs. De behöver uppmärksammas på betydelsen av bra skolmat i bra miljö och vid rätt tidpunkt för att eleverna ska uppnå bra resultat i skolan. Verkets slutsats är att råden är väl utformade, men att större insatser behövs, i synnerhet från beslutsfattare och skolledning, för att de ska efterlevas i skolorna.

Som resultat av utvärderingen av råden om bra mat i skolan och den rådande debatten om Livsmedelsverkets kostråd gav verket fyra heldagsseminarier för kostchefer och kostplanerare. Seminarierna ägde rum i fyra olika städer och hade sammanlagt cirka 400 deltagare. Syftet var att öka de lokala kostchefernas kunskap om näringsrekommendationer och kostråd och bemöta en del av de argument som förs fram i debatten, framför allt om mättat fett, mjölk och matfett.

### Vetenskapligt underlag om matvanor

Livsmedelsverket kommer att genomföra en matvaneundersökning på vuxna (18–80 år) under 2010. 2009 års arbete inför matvaneundersökningen syftade till att säkerställa deltagarantalet och därmed kvaliteten på insamlade data. Efter att deltagarna registrerat vad de äter under fyra dagar får de återkoppling av sina matvanor. För att underlätta för deltagarna har 1 800 livsmedel kategoriserats i olika livsmedelsgrupper, maträttstyper och tillagningsmetoder. En pilotstudie genomfördes med tillräckligt deltagande. Av undersökningen framgick också att cirka 40 procent av de tillfrågade brukade äta kosttillskott, varav knappt hälften regelbundet under hela året.



## Näringsinnehåll i livsmedel

Under 2009 uppdaterades Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas med bland annat sökfunktionen "Sök näringsinnehåll i mat". Nya analysvärden lades in för färdiga såser, glutenfria produkter, nyckelhålsmärkta charkuterier, fullkornsprodukter, kokta bönor/linser och mjukt bröd. Provtagning till analys av rå och kokt potatis (färsk och vinterpotatis) gjordes fyra gånger under året i samarbete med branschorganisationen Svensk potatis.

EuroFIR (European Food Information Resource Network) är ett europeiskt projekt för att harmonisera livsmedelsdatabaser. I anslutning till projektet pågår arbete med en europeisk standard för att förenkla utbyte av livsmedelsinformation. Swedish Standards Institute (SIS) leder en projektkommitté inom den europeiska standardiseringsorganisationen (CEN), där representanter för Livsmedelsverket ingår. Standarden specificerar krav på vilka uppgifter som ska tas med och hur uppgifterna ska uttryckas. I Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas tillämpas redan en del av de föreslagna principerna.

## Studier om mättat fett, matvanor och hälsa

Livsmedelsverket publicerade i december 2008 två listor med referenser till artiklar som rör studier om sambandet mellan kosten och livsmedel rika på mättat fett och risken för hjärt- och kärlsjukdom, typ 2-diabetes och cancer. Syftet med listorna var att tydliggöra det vetenskapliga underlaget som ligger till grund för Livsmedelsverkets råd om intag av fett. Eftersom detta är ett komplicerat område, som är föremål för debatt, gjorde Livsmedelsverket en översiktlig sammanställning av det vetenskapliga underlaget. Sammanfattande kommentarer har även gjorts, som tar upp den kritik som har framförts. Dessutom beskrivs metoder som används för att studera hur matvanor påverkar hälsan och vilka problem man stöter på när man utformar studier.

Livsmedelsverket har även kommenterat större studier och expertrapporter som rör sambandet mellan matvanor, fettintag och hälsa. Vidare har resultat från studier som rör sambandet mellan matvanor och åderförfattning (ateroskleros) sammanfattats.

## Spädbarnsnutrition och amning

Livsmedelsverket har regeringens uppdrag att samordna frågor om spädbarnsnutrition och amning. En nationell amningskommitté bildades under året och ett första möte hölls. Ett trettiotal representanter för olika organisationer deltog i mötet. Mötet tog bland annat upp en presentation av gällande amningsstatistik, information om EG-direktivet om modersmjölksersättning och resultaten av systematiska översiktstudier av amningens effekter på barnets immunförsvar, kognitiva utveckling, kolesterol, blodtryck och fetma. Dessutom informerades om studier av hur kvinnor som inte kan eller vill amma bemöts.

Under året hölls även tre möten med samordningsgruppen för amningsfrågor.



Provtagning till analys av rå och kokt potatis (färsk och vinterpotatis) gjordes fyra gånger under året.



# Livsmedelsverket uppfattas som trovärdigt, snabbt, lyhört och tydligt

## Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet "Livsmedelsverket uppfattas som trovärdigt, snabbt, lyhört och tydligt" delvis har uppnåtts. Flera undersökningar under året visar att Livsmedelsverket ändå huvudsakligen uppfattas som en trovärdig myndighet.

## Indikatorer

### Konsumenternas förtroende för Livsmedelsverkets råd och rekommendationer

Fyra av fem konsumenter, 78 procent, har stort eller ganska stort förtroende för Livsmedelsverkets råd och rekommendationer, vilket är en ökning med fem procentenheter jämfört med 2008.

### Medborgarnas syn på Livsmedelsverket

Livsmedelsverket hamnade på fjärde plats efter Konsumentverket, Lantmäteriet och Finansinspektionen, när företaget Nordic Brand Academy i maj 2009 frågade 6 000 svenskar om förtroendet för landets 15 mest kända myndigheter. Undersökningen har vägt in flera parametrar, bland annat hur ledarskapet uppfattas och hur de olika myndigheterna anses utföra sina uppdrag.

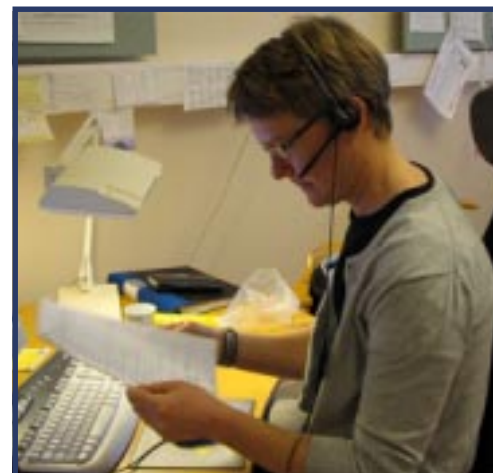
Livsmedelsverkets upplysningstjänst tar emot och besvarar cirka 15 000 frågor varje år.

### Utvärdering av Livsmedelsverkets upplysningstjänst

Upplysningstjänsten tar emot och besvarar cirka 15 000 frågor via e-post och telefon varje år. För att utvärdera verksamheten skickades e-brev med länk till en enkät till 3 000 personer som tidigare kontaktat upplysningen. Drygt 1 000 personer besvarade enkäten. Årets utvärdering visade att över 85 procent av dem som kontaktar upplysningstjänsten tyckte att de fick svar på sina frågor inom rimlig tid.

### Lokala kontrollmyndigheters syn på Livsmedelsverket

Kommunernas livsmedelsinspektörer tycker att Livsmedelsverket är mycket snabbt, korrekt och tillgängligt, men verket får nöja sig med godkänt för sin tydlighet. Det visar en undersökning av landets kommuners och länsstyrelsers syn på Livsmedelsverket, som genomfördes i oktober.



## Journalisters uppfattning om myndigheter

Livsmedelsverket placerade sig på fjärde plats när företaget ISI Wising undersökte hur 38 olika myndigheter uppfattas av journalister. Undersökningen visade att Livsmedelsverket är den myndighet, tillsammans med Centrala studiestödsnämnden, vars helhetsbetyg har ökat mest under de senaste tre åren. Undersökningen visar att journalisterna ger högst betyg till informationens tillförlitlighet/trovärdighet och begriplighet.

## Regelförenkling inom livsmedelsområdet

Livsmedelsverket har från 2007 och framåt arbetat intensivt och systematiskt för att minska de administrativa kostnaderna för livsmedelsföretagen, vilket har gett betydande resultat. Tillväxtverkets årliga mätning av de administrativa kostnaderna för företag visade att Livsmedelsverkets åtgärder hittills har minskat dessa med 36 procent inom livsmedelsområdet. Detta överstiger regeringens mål på 25 procent. Totalt 17 myndighetsområden har mätts och inget annat område är i närheten av livsmedelsområdets resultat. Följande åtgärder har genomförts under 2009:

- Vissa krav på godkännande av anläggning har ersatts av krav på registrering. Nu behöver de flesta livsmedelsanläggningar (restauranger, butiker och industrier) inte längre godkännas innan de startar sin verksamhet. I stället kontrolleras anläggningen i myndigheternas löpande kontroll. Reglerna ändrades den 1 december 2009.
- Processen för registrering av anläggning har förenklats. Vägledningen om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar har reviderats efter att kravet på godkännande av vissa livsmedelsanläggningar avskaffades. I vägledningen beskrivs nu mer utförligt än tidigare vad registrering innebär och hur den processen skiljer sig från den som föregår ett beslut om godkännande. Konkreta tips ges också om hur kontrollmyndigheten kan bedriva effektiv kontroll på anläggningar som bara ska registreras.
- Information om spårbarhetsdokumentet från 2008 har distribuerats till kontrollmyndigheter, branschorganisationer, facktidningar och andra berörda, för att öka kännedomen om dokumentet och dess innehåll.
- Vägledningen om offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar har omarbetats. Kontrollområden och kontrollpunkter har setts över, liksom när krav på dokumentation av rutiner bör ställas.
- Flera märkningsvägledningar har reviderats eller tagits fram, vilket gör reglerna mer kända och begripliga.
- Flera branschriktlinjer har granskats och publicerats.
- Livsmedelsverket har gjort extra insatser för att stödja företagens tredjelandsgodkännande för export. Därigenom har företagens kostnader kunnat minskas.
- Rutinerna för betalning av avgifter för provtagning i importkontrollen har förenklats.
- Manualer och blanketter för importkontrollen har tagits fram och webbaserats.
- Vissa krav på uppgiftslämning vid läkemedelsbehandling av odlad fisk har tagits bort.

- Webbplatsen har utvärderats ur ett företagarperspektiv och förändringar har genomförts och en plan tagits fram för ytterligare åtgärder.
- Ett dokument som klargör Livsmedelsverkets skyldigheter och legala begränsningar i kontakten med företag har tagits fram.

## E-förvaltning

Livsmedelsverket påbörjade under året ett stort systemutvecklingsprojekt som syftar till att effektivisera livsmedelskontrollen i hela landet genom förbättrade rutiner, automatiserad inrapportering av data och tillgång till kvalitetssäkrad information. Systemet ska hantera inrapportering från kommuner, länsstyrelser och laboratorier om livsmedels- och dricksvattenkontroller, men också stödja verkets egen kontrollverksamhet.

Under 2010 kommer delar av det nya systemet att sättas i drift. Under 2009 har Livsmedelsverket, tillsammans med några referenskommuner, lagt ner omfattande arbete på att förändra myndighetsrapporteringen. Syftet med arbetet är dels att Sverige ska kunna rapportera in de uppgifter EU-kommissionen kräver, dels att kontrollmyndigheterna ska kunna utnyttja rapporteringen vid styrning och prioritering av den egna kontrollen. Ett tredje syfte är att ge kommunerna och länsstyrelserna bättre möjlighet att jämföra sig med varandra. Sverige ska därigenom kunna bedriva ändamålsenlig och effektiv kontroll och Livsmedelsverket utveckla sitt stöd till kommuner och länsstyrelser. Rapporteringen till EU för 2010, som görs i början av 2011, ska göras enligt det nya systemet, vilket innebär att den nuvarande rapporteringen måste utökas.

Ett nytt webbaserat datasystem för att samla in analysdata om dricksvatten från Sveriges allmänna vattenverk utvecklades under 2009. Arbetet bedrivs i samarbete med Sveriges geologiska undersökning och sträcker sig över flera år, men ska redan 2010 ge underlag till Sveriges rapportering av dricksvattnets kvalitet till EU.

I enlighet med EU:s tjänstedirektiv skickas ett mottagningsbevis med information om bland annat beräknad handläggningstid och handläggare för vissa typer av ärenden. Automatiska svarsbrev per e-post på jobbsökningar har införts.

Webbplatsens sökfunktion och träffbild har förbättrats och den har därigenom blivit enklare och mer överskådlig. Strukturen under rubriken livsmedelsföretag har förändrats, för att göra det enklare för företagare att hitta den information de söker.

Livsmedelsverket lade på grund av prestandabrister ner projektet att införa Laboratory Information Management System (LIMS). Projektet syftade till att skapa ett gemensamt system för hantering av analysdata inom verket. Projektet har dock gett ökad kunskap, som kommer att ligga till grund för det fortsatta arbetet.



# Livsmedelsverket är en av Sveriges bästa arbetsplatser

## Bedömning av måluppfyllelse

Livsmedelsverket bedömer att målet "Livsmedelsverket är en av Sveriges bästa arbetsplatser" delvis har uppnåtts. Detta visas genom fortsatt minskad sjukfrånvaro, en strukturerad och genomtänkt rekryteringsprocess och systematisk satsning på kompetensutveckling, ledarskapsutveckling och friskvård. Verket har ett fruktbart samarbete med de fackliga organisationerna och andra personalföreningar. Många medarbetare har hög arbetsbelastning. Syftet med Livsmedelsverkets satsningar är att belastningen inte ska leda till stressrelaterade problem.

## Kompetensförsörjning

Enligt förordningen om årsredovisning och budgetunderlag ska myndigheten redovisa de åtgärder som har vidtagits i syfte att säkerställa att kompetens finns för att nå verksamhetens mål. Målet att "Livsmedelsverket ska vara en av Sveriges bästa arbetsplatser" ska säkerställa behovet av kompetent personal. I dagsläget bedömer Livsmedelsverket att kompetensbehoven är säkerställda.

På Livsmedelsverket sker all verksamhetsplanering med hjälp av planeringsverktyget Lots®. Med Lots® har chefer och medarbetare ett gemensamt verktyg att formulera vision och värderingar, syfte, fokusering, mål, aktiviteter och vilken kompetens Livsmedelsverket behöver för att tillgodose att verksamhetens mål uppnås. Analysen om behovet av kompetensförsörjning på kort och lång sikt sker integrerat i den årliga verksamhetsplaneringen.

Målet att Livsmedelsverket ska vara en av Sveriges bästa arbetsplatser följs upp årligen genom en medarbetarundersökning. Under 2009 valde Livsmedelsverket att delta i en extern undersökning där Livsmedelsverket kunde jämföras med andra företag och organisationer (Great Place to Work®). Totalt 62 procent av medarbetarna svarar att de känner att de erbjuds vidareutbildning eller liknande för sin professionella utveckling, 80–85 procent svarar att de känner stolthet över att arbeta på Livsmedelsverket och 74 procent att de kan tänka sig att arbeta på Livsmedelsverket en längre tid.

Livsmedelsverket har en genomtänkt strategisk rekryteringsprocess, där verket i större utsträckning än tidigare rekryterar medarbetare med bredare kunskapsbas. Detta möjliggör på sikt att omfördela interna resurser efter verksamhetens behov. Cheferna utbildas kontinuerligt i att göra kravprofiler och i att genomföra anställningsintervjuer, som bygger på kompetensbaserad frågeteknik. Under 2009 ut-

## Sjukfrånvaro

Resultatområde	Totalt (%)		
	2007	2008	2009
Totalt <sup>1</sup>	4,9	4,2	4,1
- kvinnor	5,6	5,5	5,2
- män	3,7	2,8	3,0
Upp till 29 år (totalt)	1,5	1,2	1,6
30–49 år (totalt)	2,4	3,0	2,6
50 år– (totalt)	6,5	5,1	5,5
Andel långtidssjukskrivna >60 dagar	70,0	76,6	69,1

<sup>1</sup> Inklusive sjukfrånvaro uttagen som flexledighet eller semester

vecklade Livsmedelsverket användningen av ett verktyg som heter Predictive index, PI. Det mäter beteenden och drivkrafter och ger bra underlag för att genomföra djupare intervjuer som säkerställer att rätt medarbetare rekryteras.

Livsmedelsverket har vidare en systematisk process för introduktion av medarbetare. Introduktionen sker på samtliga nivåer i organisationen och säkerställs med hjälp av checklistor och andra dokument. I medarbetarundersökningen uttrycker huvuddelen av de nyanställda att de blir väl omhändertagna.

Under året rekryterades ett femtiotal nya medarbetare. Den externa personalomsättningen var 5,8 procent. Nio medarbetare gick i pension 2009. Rekryteringsläget för Livsmedelsverket är inom de flesta yrkesgrupper gott och ett stort antal kvalificerade kandidater har sökt sig till Livsmedelsverket. Inom det veterinära kompetensområdet är det svårare att rekrytera. Under hösten deltog Livsmedelsverket i sammanhang där många veterinärer var representerade och där studenter och andra tänkbara medarbetare var samlade.

En viktig del i målet att vara en av Sveriges bästa arbetsplatser är att respektera och ta till vara olikheter, som etnisk bakgrund, kön, ålder, sexuell läggning, funktionshinder och religion. Likabehandlingsarbetet sker inom ramen för den ordinarie verksamheten vid till exempel rekrytering, lönesättning, kompetensutveckling och arbetsmiljöfrågor.

Livsmedelsverket ingick i en undersökning (Nordic Brand) för att mäta allmänhetens förtroende för myndigheten. Verket fick högt betyg på frågan om man skulle rekommendera Livsmedelsverket som arbetsplats till vänner och kollegor.

Under året skedde löpande kompetensutveckling inom samtliga verksamheter. Exempel på kompetenshöjande aktiviteter är arbetsrotation, kursdeltagande, deltagande i nationella och internationella konferenser, seminarier och nätverk.

Massmedia är en viktig kanal för att kommunicera Livsmedelsverkets budskap. Under året utbildades ett 25-tal medarbetare i att hantera kontakter med massmedia. De får också kontinuerligt stöd och coachning.

Livsmedelsverket har under en rad år genomfört utbildningsinsatser för att utveckla verkets chefer. Under 2009 utbildades i situationsanpassat ledarskap och i verksamhetsutveckling.

Många arbetsuppgifter vid Livsmedelsverket genomförs i projektform. För att stärka detta arbetssätt har cirka 40 projektledare utbildats och en ny projektmodell tagits i bruk.

Under de senaste tre åren har Livsmedelsverket arbetat med verkets grundläggande värderingar. Medarbetare från samtliga verksamheter har träffats (25 medarbetare/gång) för att diskutera betydelsen av värdeorden respekt, positiv attityd och öppenhet. Totalt har 70 procent av medarbetarna deltagit. Utbildning i en metod för effektiv kommunikation har också ingått. Utvecklingsinsatsen har bland annat bidragit till ökad förståelse och kompetensutbyte mellan olika delar av verksamheten.

Livsmedelsverket har aktivt arbetat för att vara en hälsosam arbetsplats. Verket har varit hälsodiplomerat av Korpen sedan 2006 och rediplomerades 2009. Målen för verkets hälsoarbete har följts upp i medarbetarundersökningen:

Mål 1: Livsmedelsverkets anställda har god hälsa.  
Sjukfrånvaron 2009 var 4,1 procent av arbetstiden.

Mål 2: Livsmedelsverkets anställda trivs med sitt arbete.  
74 procent av medarbetarna anger att Livsmedelsverket är en mycket bra arbetsplats.

Mål 3: Livsmedelsverkets medarbetare är nöjda med sina chefer.  
76 procent av medarbetarna är nöjda med ledarskapet.

Mål 4: Livsmedelsverkets anställda har en god och säker arbetsmiljö.  
84 procent av medarbetarna anser att Livsmedelsverket har en fysiskt säker arbetsmiljö. 55 procent anser att det är en psykiskt och känslomässigt hälsosam arbetsplats.

## Kvalitetsarbete

Livsmedelsverkets har ett kvalitetssystem som omfattar styrande dokument, internrevisioner, ledningens genomgång och uppföljning av kvalitetsarbetet.

Totalt genomfördes internrevisioner vid 18 avdelningar, enheter eller funktioner under 2009. Tre av dessa genomfördes inom laboratorieverksamheten enligt standard SS-EN ISO/IEC 17025/2005. Tio av internrevisionerna genomfördes inom kontrollverksamheten enligt EG:s förordning 882/2004. Ett flertal av internrevisionerna berörde även årets tema, som var ”relationer med medaktörer”. Det ska ses som ett sätt att följa upp hur systematiskt Livsmedelsverket är i kontakt med omvärlden.

Swedacs årliga revision av laboratorieverksamheten genomfördes under våren 2009. Efter vidtagna åtgärder beslutade Swedac om fortsatt ackreditering.

Ett tiotal processkartläggningar genomfördes för att effektivisera verksamheter och funktioner som ofta bedrivs mellan avdelningar och enheter. Kartläggningarna har genererat ett stort antal förbättringsförslag.

Ledningens genomgång har utförts på samtliga avdelningar och enheter av ansvariga chefer och syftar till att följa upp hur Livsmedelsverkets kvalitetssystem efterlevs. Resultatet visar att chefer och medarbetare har fått större insikt om betydelsen av att arbeta med ständiga förbättringar.



# Särskilda redovisningar

## Bruka utan att förbruka

Under året har Livsmedelsverket gjort följande insatser för att uppfylla målen i regeringens vision ”Bruka utan att förbruka”.

### Delmål

Regelförenkling för företag inom de gröna näringarna har minskat de administrativa kostnaderna med 25 procent till 2010.

### Livsmedelsverkets insatser

Livsmedelsverket har arbetat med regelförenkling. Inom livsmedelsområdet har detta resulterat i att företagens administrativa kostnader har minskat med 36 procent.

### Delmål

Gott företagsklimat i hela landet med stöd från myndigheter och likvärdig kontroll.

### Livsmedelsverkets insatser

- Stöd till företag (telefon och e-post)
- Stöd i att ta fram branschriktlinjer
- Utveckling av webbplatsen med företagaren i fokus
- Nedsättning av avgifter för små slakterier
- Mer enhetliga avgifter för kontroll av anläggningar med likartad verksamhet som står under kontroll av Livsmedelsverket
- Stöd till livsmedelsexporterande företag
- Anpassning till EU:s tjänstedirektiv

### Delmål

Konsumenterna har goda möjligheter att välja hälsosam och miljövänlig mat genom att andelen hälso- och miljömärkta livsmedel har ökat.

### Livsmedelsverkets insatser

- Revidering av kriterierna för nyckelhålmärkning, fler produkt-kategorier kan märkas. Tio procent av försäljningen av livsmedel utgörs av nyckelhålmärkta produkter.
- Organisation för certifiering av nyckelhålmärkta restauranger, antal certifierade restauranger
- Förhandlingsarbete rörande informationsförordningen
- Vägledning om närings- och hälsopåståenden
- Utveckling av kostråden
- Miljösmarta matval

### Delmål

Förbättrad distribution av färska livsmedelsprodukter samt övergång till mindre klimatpåverkande livsmedelskonsumtion

### Livsmedelsverkets insatser

- Miljösmarta matval

### Delmål

Ett bra livsmedelsregelverk som är förenligt med SPS- och TBT-avtalen

### Livsmedelsverkets insatser

- Deltagande i arbetet i EU och Codex Alimentarius

### Ordförandeskapet i EU

Sverige var ordförandeland i EU under andra halvåret 2009 och Livsmedelsverket bistod regeringen med planering och genomförande av ordförandeskapet. Ordförandelandets huvuduppgifter är att leda arbetet i rådet och ansvara för att driva EU:s utveckling framåt i viktiga frågor. Sverige har varit ordförande på rådets möten på alla nivåer och har haft uppgiften att medla fram kompromisser mellan medlemsländerna. Ordförandelandet representerar också rådet gentemot de andra EU-institutionerna samt EU i relation med länder utanför EU och i internationella organisationer.

Ett större antal möten än planerat genomfördes, bland annat sju möten om informationsförordningen, som berör regler om märkning av livsmedel. En annan viktig fråga som har krävt arbete är förordningen om nya livsmedel, till exempel frågan om kloning av djur.

Arbete har bedrivits med Potsdam-avtalet, som avser handel med tredje land. Livsmedelsverket har bistått kommissionen med expertis inom områdena mjölk och musslor, när det gäller EU:s avtal med Kanada, och området kött, när det gäller EU:s avtal med USA.

Insatser för att samorda EU inför och under möten inom Codex Alimentarius har gjorts. Sju Codexmöten och två Codexarbetsgruppsmöten har samordnats. Arbetet med rådsslutsatser om det fortsatta lagstiftningsarbetet om hygien och kontroll har gått snabbt framåt.



Ett möte med cheferna för EU:s livsmedelsmyndigheter har hållits i Stockholm med Livsmedelsverkets generaldirektör som ordförande. Tre andra möten har hållits i Sverige – mötet med Efsa:s rådgivande grupp och möten med Efsa:s arbetsgrupper för kommunikation respektive IT.

Möte i Frösundavik för cheferna för EU:s livsmedelsmyndigheter.

## Landsgodkännanden vid livsmedelsexport

Enligt Livsmedelsverkets regleringsbrev för 2009 ska verket återrapportera hur arbetet med landsgodkännanden vid livsmedelsexport har förstärkts genom de medel som tillfördes i budgetpropositionen 2009 om 2,5 miljoner kronor.

Livsmedelsverket har under året arrangerat och deltagit i en inspektion från Sydkorea. Inspektionen resulterade i att Sverige nu är godkänt för export av fjäderfäkött till Sydkorea.

Livsmedelsverket har arrangerat och deltagit i en inspektion för att godkänna anläggningar för köttexport till Ryssland, vilken resulterade i att nio anläggningar tillfälligt och en anläggning permanent har avlistats. Arbetet pågår nu med att korrigera de brister som påpekades, för att anläggningarna åter ska kunna listas. Livsmedelsverket har även arrangerat och deltagit i en inspektion från Ryssland för att godkänna fiskanläggningar för export. Slutrapport har kommit och resultatet visade att samtliga anläggningar blev godkända och fick behålla sitt exportgodkännande.

Arbetet pågår med att publicera en uppdaterad teknisk lista för köttanläggningar enligt nya bestämmelser från EU pågår. Samtliga köttanläggningar har inventerats, för att säkerställa att uppgifterna är korrekta och uppdaterade.

Livsmedelsverket arbetar för närvarande med cirka 25 större exportärenden, där status redovisas regelbundet till regeringen, exempelvis ansökan för ekvivalens för export av fjäderfäkött till USA och en liknande ansökan för export av nötkött till Hong Kong.

## Insatser för att underlätta för mindre slakterier

Enligt Livsmedelsverkets regleringsbrev för 2009 ska 9,0 miljoner kronor av anslaget användas för att förbättra de mindre slakteriernas förutsättningar. Takbelopp ska tillfälligt införas för köttkontrollavgiften per slaktat djur. I detta takbelopp ska kostnaderna för besiktningsveterinärernas resor till de slakterier som inte har fast stationerad besiktningsspersonal ingå.

Livsmedelsverket förbrukade 9,1 miljoner kronor av anslaget under 2009 (8,9 under 2008). Verket införde ett tillfälligt takbelopp för kontrollavgiften per slaktat djur i samband med slakt motsvarande 1,0 gånger EU:s minimiavgift enligt EG-förordning 882/2004 för de första 100 slaktenheterna och 2,0 gånger minimiavgiften per slaktat djur för nästa 101–1 000 slaktenheter. Över 1 000 slaktenheter gäller normal avgiftsnivå. Syftet med åtgärden är att underlätta de mindre slakteriernas förutsättningar. Så här beräknas avgiften efter nedsättning vid slakt av 100 vuxna nötkreatur per år (100 vuxna nötkreatur motsvarar 100 slaktenheter): Minimiavgiften för besiktning i samband med slakt av vuxna nötkreatur är 5 euro per djur (enligt EG-förordning 882/2004 bilaga IV). Avgiften efter nedsättning blir då  $100 \times 5 \times 10,20 \text{ SEK} = 5\,100 \text{ SEK}$ . Utan takbeloppet och med en hypotetiskt beräknad tid för kontrollverksamhet om 30 timmar skulle kostnaden i stället ha blivit 24 450 kronor. Avgiftsänkningen i exemplet är 19 350 kronor. Avgiften för godkännande av mindre slakterier har tillfälligt sänkts från 36 000 kr till noll.

Livsmedelsverket kunde även under den första delen av året ge konsultstöd till mindre slakterier som hade ansökt om nygodkännande. Under 2009 inkom 19 ärenden om nygodkännande från mindre slakterier och vilthanteringsanläggningar. Tolv företag beviljades tillstånd att starta verksamhet.

## Insatser i enlighet med regeringens proposition (2008/09:162) om klimat och energi

### Dricksvatten

Livsmedelsverket har i enlighet med ovanstående proposition i verkets regleringsbrev för 2009 erhållit 2,0 miljoner kronor för nationell samordning av dricksvattenfrågor. Verket förbrukade nästan två miljoner kronor 2009.

Livsmedelsverket fick 2009 i uppdrag att ansvara för den nationella samordningen på dricksvattenområdet. En nationell dricksvattensamordnare har därför anställts. Uppbyggnaden av samordningsfunktionen har påbörjats genom att verket har tagit fram en modell för samverkan mellan olika aktörer.

Under året användes huvuddelen av anslaget för att utveckla ett nytt webbaserat datasystem för att samla in analysdata om dricksvatten från Sveriges allmänna vattenverk. Arbetet bedrivs i samarbete med Sveriges geologiska undersökning och sträcker sig över flera år, men redan under 2010 ska systemet ge underlag till Sveriges rapportering av dricksvattnets kvalitet till EU. Resultaten från de insamlade dricksvattenanalyserna kommer att vara viktiga för en översiktlig och samlad bedömning av Sveriges dricksvattenkvalitet.

## Livsmedelskedjans klimatpåverkan

Livsmedelsverket har i enlighet med samma proposition i verkets regleringsbrev för 2009 erhållit 3,0 miljoner kronor för att stödja och följa upp arbetet med att minska livsmedelskedjans klimatpåverkan. Livsmedelsverket förbrukade 1,2 miljoner kronor under året. De medel som inte förbrukades överförs till 2010. Årets arbete innebar till stor del planering och beställning av kunskapsunderlag. I slutet av året anställdes en miljöstrateg för att samordna det fortsatta arbetet.

För att underlätta för konsumenten att välja livsmedel som är bra både för miljön och hälsan tog Livsmedelsverket 2008, i samarbete med Naturvårdsverket, fram ”miljösmarta matval”, som komplement till de näringsmässiga kostråden. Miljösmarta matval grundas på vetenskapligt underlag från Sveriges lantbruksuniversitet och Institutet för livsmedel och bioteknik (SIK). Förslaget till ”miljösmarta matval” anmäldes (notifierades) i enlighet med EG-direktiv 98/34 i maj 2009. Under notifieringsperioden kommenterade EU-kommissionen (och Rumänien) att ”miljösmarta matval” uppmuntrar till köp av svenska produkter. Det svenska svaret angående kommissionens yttrande lämnas i början av 2010.

Studier uppskattar att maten står för 25–30 procent av människans totala klimatpåverkan och det svinn som uppstår i livsmedelskedjan har stora effekter på klimat och miljö. I det sista ledet, konsumentledet, slängs i dag uppskattningsvis 100 kg mat per person och år. Livsmedelsverket planerar att ta fram råd riktade till konsumenter för att minska livsmedelssvinnet i hemmen. I det fortsatta arbetet planeras utbildningsinsatser för personal inom skolkökssektorn.

Livsmedelsverket har låtit experter ta fram ett omfattande underlag om livsmedelskedjans miljöeffekter, vilket bland annat har använts för utarbetandet av ”miljösmarta matval”. För att förbättra det befintliga vetenskapliga underlaget har verket uppdragit åt Institutet för livsmedel och bioteknik AB att undersöka klimatpåverkan i kylkedjan från livsmedelsindustri till konsument, att utvärdera vilken klimatpåverkan och energianvändning som är förknippad med livsmedelsförpackningar och att ta fram miljö- och klimatdata om konsumtion av livsmedel som läskedrycker, godis och chips.

Livsmedelsverkets regler, råd och andra beslut har hittills inte bedömts utifrån eventuella miljökonsekvenser. I syfte att införa ett strukturerat arbetssätt för att bedöma miljökonsekvenser provar Livsmedelsverket en checklista för miljöbedömningar i regelarbetet.

## Särskilda uppdrag 2009

### Årlig redovisning av miljöledningsarbete

Enligt Miljödepartementets riktlinjer ska myndigheterna årligen redovisa sitt miljöledningsarbete till Naturvårdsverket. Livsmedelsverket redovisade sitt miljöledningsarbete för 2008 den 13 februari 2009 (dnr 2425/2008).

## Kvalitetssäkringssystem i den offentliga kontrollen

Regeringen gav i juli 2008 Livsmedelsverket i uppdrag att utreda och lämna förslag på hur olika former av kvalitetssystem kan utnyttjas inom den offentliga kontrollen av livsmedel.

Uppdraget rapporterades till regeringen den 4 maj 2009 (dnr 2577/08). Livsmedelsverket föreslår förändringar i vägledningen för riskklassificering och i ansvaret för den ekologiska kontrollen.

## Villkor för försäljning av produkter av vildsvin

Regeringen gav i december 2008 Livsmedelsverket i uppdrag att överväga möjligheterna för jägare att sälja mindre mängder vildsvin och kött av vildsvin utan krav på besiktning i vilthanteringsanläggning. Av beslutet framgår bland annat att Livsmedelsverket ska se över hur rutiner för trikinprovtagning kan utformas i ett sådant system och att överväga om det finns andra lämpliga åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till god vildsvinsförvaltning.

Uppdraget rapporterades till regeringen den 30 september 2009 (dnr 4393/2008). Livsmedelsverkets förslag innebär att nuvarande system med slakt av vildsvin vid vilthanteringsanläggning som är godkänd av Livsmedelsverket lever kvar och att ett alternativt system införs som komplement till det nuvarande. Livsmedelsverket har också lämnat förslag till andra åtgärder inom verkets ansvarsområde som kan bidra till god vildsvinsförvaltning.

## Risk- och sårbarhetsanalys

I enlighet med 9 § förordningen (2006:942) om krisberedskap och höjd beredskap ska Livsmedelsverket årligen göra en risk- och sårbarhetsanalys. Syftet med analysen är att stärka verkets egen, men även samhällets, krisberedskap. Analysen ska omfatta sådan sårbarhet eller sådana hot och risker inom myndighetens ansvarsområde som synnerligen allvarligt kan försämra förmågan till verksamhet.

Livsmedelsverket redovisade uppdraget den 13 november 2009 (dnr 4249/2008). Efter identifiering av hot och risker gör Livsmedelsverket bedömningen att myndighetens egen förmåga att hantera kriser i huvudsak är god, men har vissa brister. För livsmedels- och dricksvattensektorerna görs samma bedömning. I syfte att stärka den egna krisberedskapen, bland annat vid händelser med farliga ämnen, genomför Livsmedelsverket ett omfattande arbete i samverkan med berörda aktörer. För att öka förmågan inom livsmedelssektorn pågår utvecklingsprojekt i samverkan med näringen. För ökad förmåga inom dricksvattensektorn fortsätter Livsmedelsverket att utveckla sitt stöd till lokal och regional nivå.

## Kännedom om och tillämpning av råden Bra mat i skolan

Regeringen gav i regleringsbrevet för 2009 Livsmedelsverket i uppdrag att utvärdera kännedomen om och tillämpningen av råden Bra mat i skolan. Utvärderingen ska främst omfatta kommunal verksamhet, men även privat om uppgifter finns tillgängliga.

Livsmedelsverket redovisade uppdraget den 16 december 2009 (dnr 1406/2009) (se även sidan 32).

### Bestämningsfaktorer för hälsan inom livsmedelsområdet

Regeringen gav i mars 2009 Livsmedelsverket och Myndigheten för samhällsskydd och beredskap i uppdrag att rapportera utvecklingen av bestämningsfaktorer för hälsan inom respektive myndighets verksamhetsområde och bistå Folkhälsoinstitutet med dataunderlag som visar utvecklingen samt rapportera de insatser som genomförts för att påverka dessa.

Livsmedelsverket redovisade uppdraget till Folkhälsoinstitutet den 8 och 11 december 2009 (dnr 1547/2009).

### Avgiftsfinansierad verksamhet

#### Avgiftsområden (tkr)

Verksamhet	Ack. över-/underskott t o m 2007	Över-/underskott 2008	In-täkter 2009 <sup>1</sup>	Kostnader 2009	Tillförda anslagsmedel	Resultat 2009	Ugående ack. över-/underskott
<b>Offentligrättslig verksamhet</b>							
Vegetabiliekontroll	5 295	350	8 229	10 482		-2 253	3 392
Animaliekontroll	644	-27	10 252	11 613		-1 361	-744
Gränskontroll	2 921	-170	6 546	7 380		-834	1 917
Dioxinkontroll	2 135	-80	1 128	1 827		-699	1 356
Myndighetsärenden	402	166	97	441		-344	224
Köttkontroll	2 645	2 749	134 913	149 414	8 367 <sup>2</sup>	-6 134	-740
Kontroll av livsmedelsanläggningar	-1 404	549	10 808	10 162		646	-209
<b>Summa</b>	<b>12 638</b>	<b>3 537</b>	<b>171 973</b>	<b>191 319</b>	<b>8 367</b>	<b>-10 979</b>	<b>5 196</b>
<b>Uppdragsverksamhet</b>	<b>840</b>	<b>-613</b>	<b>8 131</b>	<b>6 912</b>		<b>1 219</b>	<b>1 446</b>
<b>Tjänsteexport</b>	<b>-11</b>	<b>611</b>	<b>3 103</b>	<b>2 955</b>		<b>148</b>	<b>748</b>
<b>Totalt avg.finansierad verksamhet</b>	<b>13 467</b>	<b>3 535</b>	<b>183 207</b>	<b>201 186</b>	<b>8 367</b>	<b>-9 612</b>	<b>7 390</b>

<sup>1</sup> Summan av intäkter i denna redovisning är något mindre än intäkter av avgifter och andra ersättningar i Livsmedelsverkets resultaträkning.

Orsaken är att vissa avgifter för bland annat trycksaker och kurser redovisas i den anslagsfinansierade verksamheten.

<sup>2</sup> Livsmedelsverket har i enlighet med regleringsbrevet använt 8 367 tkr av anslagsmedel till nedsättning av avgifter för att förbättra de mindre slakteriernas förutsättningar. Se även not 22 i den finansiella delen (sidan 56).

# Noter till resultatredovisningen

Alla resultat är kvalitetssäkrade genom att de är dokumenterade och spårbara. Arbetet följer en intern instruktion. Internrevision görs av arbetet.

## Intäkts- och kostnadsredovisning

Samtliga tabeller för intäkter och kostnader redovisas i rörliga priser. Inledningsvis presenteras en sammanfattande tabell över verksamhetens kostnader och intäkter 2007–2009, uppdelad per verksamhetsgren, där summan av kostnader och intäkter samt anslagsfinansiering överensstämmer med resultaträkningen i den finansiella delen. Livsmedelsverkets lönekostnader har fördelats på de olika verksamhetsgrenarna med hjälp av tidrapportering. De anställda rapporterar löpande hur deras arbetstid fördelas på olika verksamhetsgrenar. Rapporteringen följs kontinuerligt upp under året. Cheferna har gjort en uppskattning av fördelningen mellan verksamhetsgrenarna säkra livsmedel och redlig hantering inom den avgiftsfinansierade kontrollen av köttanläggningar, övriga livsmedelsanläggningar och gränskontrollen. Detta arbete är integrerat och går inte att separera via tidredovisningen.

År 2008 infördes ett nytt tidredovisningssystem, vilket också har inneburit förändringar i redovisningsmodellen. Verkets ledningsarbete, administrativa stöd och andra gemensamma kostnader, till exempel lokaler och investeringar, har fördelats på respektive verksamhetsgren med hjälp av olika fördelningsnycklar. De viktigaste fördelningsnycklarna är per anställd och per kvm lokalyta.

Antalet årsarbetskrafter per verksamhetsgren har beräknats med utgångspunkt i tidrapporteringen. Dessutom ingår det administrativa stödet i antalet årsarbetskrafter per verksamhetsgren. Det administrativa stödet har fördelats proportionellt beroende på verksamhetsgrenarnas inbördes storlek.

## Beräkning av produktivitet och styckkostnad

För att beräkna produktivitet och styckkostnad har kostnaderna uppräknats till 2009 års penningvärde. Detta innebär att resultatet skiljer sig något från tidigare årsredovisningar, eftersom basåret alltid är det senaste verksamhetsåret. Livsmedelsverket har använt ett eget prisindex, som är baserat på verkets kostnadsutveckling 2007–2009 för löner, lokaler och ett urval av verkets tjänster och varor. De olika indexen är viktade utifrån kostnadsslagets andel av de totala kostnaderna för basåret 2000. Följande årsindex har beräknats:

<b>2007</b>	0,9195	<b>2008</b>	0,9533	<b>2009</b>	1,0000
-------------	--------	-------------	--------	-------------	--------

# Finansiell redovisning

## Resultaträkning (tkr)

	Not	2009	2008
<b>Verksamhetens intäkter</b>			
Intäkter av anslag		189 567	179 998
Intäkter av avgifter och andra ersättningar	1, 2	194 847	185 302
Intäkter av bidrag	3	37 473	32 050
Finansiella intäkter	4	460	2 197
<b>Summa</b>		<b>422 347</b>	<b>399 547</b>
<b>Verksamhetens kostnader</b>			
Kostnader för personal	5	-320 872	-303 594
Kostnader för lokaler		-18 400	-17 591
Övriga driftskostnader	6	-76 051	-67 495
Finansiella kostnader	7	-388	-1 053
Avskrivningar och nedskrivningar		-16 248	-10 360
<b>Summa</b>		<b>-431 959</b>	<b>-400 093</b>
<b>Verksamhetsutfall</b>		<b>-9 612</b>	<b>-546</b>
<b>Transfereringar</b>			
Medel som erhållits från statsbudgeten för finansiering av bidrag	8	350	330
Medel som erhållits från myndigheter för finansiering av bidrag		3 440	
Lämnade bidrag		-3 790	-330
<b>Summa</b>		<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Årets kapitalförändring</b>	9	<b>-9 612</b>	<b>-546</b>

# Balansräkning (tkr)

	Not	31 dec 2009	31 dec 2008
<b>TILLGÅNGAR</b>			
<b>Immateriella anläggningstillgångar</b>			
Balanserade utgifter för utveckling	10	7 398	12 564
Rättigheter och andra immateriella anläggningstillgångar	11	590	2 017
<b>Summa immateriella anläggningstillgångar</b>		<b>7 988</b>	<b>14 581</b>
<b>Materiella anläggningstillgångar</b>			
Maskiner; inventarier; installationer m m	12	13 067	9 857
Beredskapstillgångar	13	9 818	9 598
<b>Summa materiella anläggningstillgångar</b>		<b>22 885</b>	<b>19 455</b>
<b>Varulager</b>			
Varulager	14	2 756	3 475
<b>Summa varulager</b>		<b>2 756</b>	<b>3 475</b>
<b>Fordringar</b>			
Kundfordringar		2 532	3 704
Fordringar hos andra myndigheter	15	7 997	9 227
Övriga fordringar		57	55
<b>Summa fordringar</b>		<b>10 586</b>	<b>12 986</b>
<b>Periodavgränsningsposter</b>			
Förutbetalda kostnader	16	6 729	6 735
Upplupna bidragsintäkter		2 633	2 752
Övriga upplupna intäkter		2 482	3 054
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>		<b>11 844</b>	<b>12 541</b>
<b>Avräkning med statsverket</b>			
Avräkning med statsverket	17	6 791	-2 619
<b>Summa avräkning med statsverket</b>		<b>6 791</b>	<b>-2 619</b>
<b>Kassa och bank</b>			
Behållning räntekonto i Riksgäldskontoret		51 327	60 524
<b>Summa kassa och bank</b>		<b>51 327</b>	<b>60 524</b>
<b>SUMMA TILLGÅNGAR</b>		<b>114 177</b>	<b>120 943</b>
<b>KAPITAL OCH SKULDER</b>			
<b>Myndighetskapital</b>			
Balanserad kapitalförändring	18	18 329	7 405
Kapitalförändring enligt resultaträkningen		-9 612	-546
<b>Summa myndighetskapital</b>		<b>8 717</b>	<b>6 859</b>
<b>Avsättningar</b>			
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	19	4 886	6 648
<b>Summa avsättningar</b>		<b>4 886</b>	<b>6 648</b>
<b>Skulder m. m.</b>			
Lån i Riksgäldskontoret	20	12 713	19 468
Skulder till andra myndigheter		11 650	11 758
Leverantörsskulder		18 604	19 074
Övriga skulder		6 594	6 853
<b>Summa skulder m m</b>		<b>49 561</b>	<b>57 153</b>
<b>Periodavgränsningsposter</b>			
Upplupna kostnader	21	31 721	31 238
Oförbrukade bidrag		19 142	19 045
Övriga förutbetalda intäkter		150	0
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>		<b>51 013</b>	<b>50 283</b>
<b>SUMMA KAPITAL OCH SKULDER</b>		<b>114 177</b>	<b>120 943</b>

# Anslagsredovisning (tkr)

## Redovisning mot anslag

Anslag	Not	Ingående överföringsbelopp	Årets tilldelning enl. regl. brev	Omdisponerade anslagsbelopp	Totalt disponibelt belopp	Utgifter	Utgående överföringsbelopp
--------	-----	----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	---------------------------	----------	----------------------------

Uo 23 43:10 ap I

Ramanslag

Livsmedelsverket

Summa

22

2 619

2 619

186 977

186 977

5 000

5 000

194 596

194 596

190 437

190 437

4 159

4 159

## Tilläggsupplysningar

### Redovisningsprinciper

#### Tillämpade redovisningsprinciper

Myndighetens redovisning följer god redovisningssed. Följande förordningar och föreskrifter tillämpas vid årsredovisningen:

- Förordning om årsredovisning och budgetunderlag (SFS 2000:605)
- Förordning om myndigheters bokföring (SFS 2000:606)
- ESV:s föreskrifter och allmänna råd till ovanstående

Beloppsgräns för bokning av periodavgränsningsposter har fastställts till 10 tkr.

#### Ändrade redovisningsprinciper

De nya reglerna om kostnadsmässig anslagsavräkning från och med den 1 januari 2009 innebär att kostnader, inte utgifter, avräknas anslag. För att anslagsmässigt hantera periodiseringar som gjordes i årsbokslutet 2008 har Livsmedelsverket fått tillgodogöra anslaget med 1 795 tkr (s. k. negativ övergångseffekt).

Semesterdagar som intjänats före år 2009 avräknas anslaget först vid uttaget enligt undantagsbestämmelsen till anslagsförordningen (1996:1189). Till följd av detta har en del av den balanserade kapitalförändringen som avser semesterlöneskulden per 31 december 2008 i anslagsverksamheten, 13 265 tkr, överförts till posten Avräkning med statsverket. Posten har under 2009 minskat med 2 315 tkr, vilket har medfört en belastning på anslaget.

### Upplysningar för jämförelseändamål

Under 2009 beslöt Livsmedelsverket att avbryta arbetet med utveckling av Laboratory Information Management System (LIMS). Projektet syftade till att skapa ett gemensamt system för hantering av analysdata inom verket. Beslutet innebar att även tidigare driftsatta delar av systemet lades ned. Bakgrunden till beslutet var att systemet inte utvecklades i den takt och på sådant sätt att funktionaliteten i det färdiga systemet kunde säkerställas. Därmed skulle målen med ökad effektivitet i arbetet och framtida ekonomiska fördelar inte kunna uppnås.

Balansposten immateriella tillgångar har med anledning av ovanstående skrivits ned med 6 093 tkr. Se även not 10 och 11.

### Värderingsprinciper

#### Omsättningstillgångar

Fordringar har tagits upp till de belopp varmed de beräknas inflyta. Övriga omsättningstillgångar har värderats till anskaffningsvärde alternativt verkligt värde, om detta är lägre än anskaffningsvärdet, om inte annat anges i not.

Lagret värderas till ett vägt genomsnittligt inköpspris.

#### Immateriella anläggningstillgångar

För att utgifter för egenutveckling ska aktiveras som anläggningstillgång krävs att den har ett sammanlagt värde om minst 300 tkr och en ekonomisk livslängd på minst tre år. För anskaf-

fade rättigheter gäller samma regler för anskaffningsvärde och ekonomisk livslängd som för materiella anläggningstillgångar:

#### Materiella anläggningstillgångar

Som anläggningstillgångar redovisas maskiner och inventarier som har ett anskaffningsvärde om minst 10 tkr och en beräknad ekonomisk livslängd som uppgår till minst tre år. Objekt som utgör en fungerande enhet och vars sammanlagda anskaffningsvärde uppgår till 10 tkr klassificeras även som anläggningstillgångar. Avskrivning sker från det halvår tillgången anskaffades.

#### Tillämpade avskrivningstider

Laboratorieutrustning	3 år
Möbler och övrig utrustning	5 år
Immateriella anläggningstillgångar	5 år
Beredskapslager	15 år

Persondatorer direktavskrivs, eftersom livslängden beräknas underskrida 3 år och/eller anskaffningsvärdet underskrider 10 tkr:

Om det är uppenbart att en anläggningstillgång har en ekonomisk livslängd som överstiger fem år beslutas avskrivningstiden för den tillgången särskilt.

#### Kundfordringar

Kundfordringar har tagits upp till det belopp varmed de beräknas inflyta.

#### Redovisning av anställdas sjukfrånvaro

Uppgifter om sjukfrånvaron återfinns på sidan 40 i resultatredovisningen.

### Ersättningar och andra förmåner

Namn	Period	Ersättning (kr)	Råds- och styrelseuppdrag i andra myndigheter och aktiebolag
<i>Insynsråd (ledamöter/suppleanter)</i>			
Inger Andersson Generaldirektör	0901-0912	–	Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) Högskolan Gotland
Gunilla Jarlbro	0901-0912	2 056	–
Jacob Johnson	0901-0912	4 111	–
Gert Klötzke	0901-0912	4 111	–
Kristina Orth-Gomér	0901-0912	2 056	–
Sören Persson	0901-0912	4 111	–
Gun-Marie Pettersson	0901-0912	4 111	–
Lena Reyier Ingman	0901-0912	2 056	Polisstyrelsen Dalarna
Mats Sjöstrand	0901-0912	2 056	Skatteverket
<i>Ledande befattningshavare</i>			
Inger Andersson Generaldirektör	0901-0912	1 275 509	

# Noter

(belopp anges i tkr)

	2009	2008	31 dec 2009	31 dec 2008
<b>Not 1 Intäkter av avgifter och andra ersättningar</b>				
Intäkter av avgifter enligt 4 § avgiftsförordningen	6 172	4 294		
Övriga avgiftsintäkter	170 304	166 213		
Uppdragsverksamhet och övrigt	<u>18 371</u>	<u>14 795</u>		
	194 847	185 302		
<b>Not 2 Avgiftsbelagd verksamhet – se tabell på sidan 49</b>				
<b>Not 3 Intäkter av bidrag</b>				
Bidrag från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap	25 198	23 693		
Bidrag från övriga	<u>12 275</u>	<u>8 357</u>		
	37 473	32 050		
<b>Not 4 Finansiella intäkter</b>				
Ränta på räntekonto i Riksgäldskontoret	338	2 092		
Övriga finansiella intäkter	<u>122</u>	<u>105</u>		
	460	2 197		
Minskningen av ränteintäkter på räntekontot i Riksgäldskontoret beror huvudsakligen på en allmän minskning av inlåningsräntan under året.				
<b>Not 5 Kostnader för personal</b>				
Löner och andra skattepliktiga kostnadsersättningar	-209 345	-197 947		
Arbetsgivaravgifter, premier och pensioner enl avtal	-97 559	-97 581		
Övriga personalkostnader	<u>-13 968</u>	<u>-11 066</u>		
	-320 872	-303 594		
<b>Not 6 Övriga driftskostnader</b>				
Köp av forskningsuppdrag (laboratorieanalyser; forskningsuppdrag, provtagning m m)	-19 386	-17 857		
Övriga driftskostnader	<u>-56 665</u>	<u>-49 638</u>		
	-76 051	-67 495		
<b>Not 7 Finansiella kostnader</b>				
Ränta på lån i Riksgäldskontoret	-130	-823		
Övriga finansiella kostnader	<u>-258</u>	<u>-230</u>		
	-388	-1 053		
Minskningen av räntekostnader på lån i Riksgäldskontoret beror huvudsakligen på en allmän minskning av utlåningsräntan under året.				
<b>Not 8 Transfereringar</b>				
Medel som erhållits från statsbudgeten för finansiering av bidrag	350	330		
Medel som erhållits från myndigheter för finansiering av bidrag	<u>3 440</u>	<u>0</u>		
	3 790	330		
Lämnade bidrag:				
Föreningen Nyckelhålet på restaurang	-3 440	0		
Övrigt	<u>-350</u>	<u>-330</u>		
	-3 790	-330		
<b>Not 9 Årets kapitalförändring</b>				
Anslagsfinansierad verksamhet	0	-4 089		
Resultat avgiftsfinansierad verksamhet	-9 612	3 535		
Överskott bidragsverksamhet	<u>0</u>	<u>8</u>		
	-9 612	-546		
Med anledning av övergången till kostnadsmässig anslagsavräkning blir årets kapitalförändring för den anslagsfinansierade verksamheten 0 (noll). Till och med 2008 avräknades anslaget utgiftsmässigt, vilket medförde en kapitalförändring bestående av periodiseringsposter:				
	<b>31 dec 2009</b>	<b>31 dec 2008</b>		
<b>Not 10 Balanserade utgifter för utveckling</b>				
Ingående anskaffningsvärde	25 554	21 180		
Årets anskaffade immateriella anläggningstillgångar	4 203	4 374		
Årets utrangeringar - ack. anskaffningsvärde	<u>-7 768</u>	<u>0</u>		
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>21 989</b>	<b>25 554</b>		
Ingående ackumulerade avskrivningar	-12 990	-8 703		
Årets avskrivningar	-4 126	-4 287		
Årets utrangeringar - ack. avskrivning	7 768	0		
Årets nedskrivning	<u>-5 243</u>	<u>0</u>		
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-14 591</b>	<b>-12 990</b>		
<b>Bokfört värde</b>	<b>7 398</b>	<b>12 564</b>		
<b>Not 11 Rättigheter och andra immateriella anläggningstillgångar</b>				
Ingående anskaffningsvärde	3 648	3 534		
Årets anskaffade rättigheter	30	114		
Årets utrangeringar - ack. anskaffningsvärde	<u>-1 545</u>	<u>0</u>		
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>2 133</b>	<b>3 648</b>		
Ingående ackumulerade avskrivningar	-1 631	-916		
Årets avskrivningar	-607	-705		
Årets utrangeringar - ack. avskrivning	1 545	0		
Korrigerig av tidigare års avskrivningar	0	-10		
Årets nedskrivning	<u>-850</u>	<u>0</u>		
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-1 543</b>	<b>-1 631</b>		
<b>Bokfört värde</b>	<b>590</b>	<b>2 017</b>		
<b>Not 12 Maskiner, inventarier, installationer m m</b>				
Ingående anskaffningsvärde	80 182	72 855		
Årets anskaffningar	7 947	7 476		
Årets utrangeringar - ack. anskaffningsvärde	<u>0</u>	<u>-149</u>		
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>88 129</b>	<b>80 182</b>		
Ingående ackumulerade avskrivningar	-70 325	-65 620		
Årets utrangeringar - ack. avskrivning	0	149		
Årets avskrivningar	<u>-4 737</u>	<u>-4 854</u>		
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-75 062</b>	<b>-70 325</b>		
<b>Bokfört värde</b>	<b>13 067</b>	<b>9 857</b>		
- varav finansiell leasing, se nedan	757	1 011		
<b>Finansiell leasing:</b>				
Ingående anskaffningsvärde	1 268	659		
Årets anskaffningar	0	609		
Ingående ackumulerade avskrivningar	-257	-66		
Årets avskrivningar	<u>-254</u>	<u>-191</u>		
<b>Utgående bokfört värde</b>	<b>757</b>	<b>1 011</b>		
<b>Not 13 Beredskapstillgångar</b>				
Ingående anskaffningsvärde	10 262	4 838		
Årets anskaffningar	904	5 424		
<b>Utgående anskaffningsvärde</b>	<b>11 166</b>	<b>10 262</b>		
Ingående ackumulerade avskrivningar	-664	-161		
Årets avskrivningar	<u>-684</u>	<u>-503</u>		
<b>Utgående ack. avskrivningar</b>	<b>-1 348</b>	<b>-664</b>		
<b>Utgående bokfört värde</b>	<b>9 818</b>	<b>9 598</b>		
Posten består av nödvattenmateriel. Materielen är till för att stärka kommunernas vattenförsörjning i händelse av avbrott i vattenförsörjningen. Tillgången har finansierats med bidrag från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap.				
<b>Not 14 Varulager</b>				
Trycksaker i lager	1 211	1 671		
Förrädsartiklar i lager	<u>1 545</u>	<u>1 804</u>		
	2 756	3 475		
<b>Not 15 Fordringar hos andra myndigheter</b>				
Kundfordringar hos andra myndigheter	1 929	2 052		
Fordran Skatteverket avseende ingående moms	6 042	7 162		
Övrigt	<u>26</u>	<u>13</u>		
	7 997	9 227		
<b>Not 16 Periodavgränsningsposter</b>				
Förutbetalda kostnader:				
Förutbetalda hyra	3 995	4 088		
Övriga förutbetalda kostnader	<u>2 734</u>	<u>2 647</u>		
	6 729	6 735		
Upplupna bidragsintäkter:				
- från statliga myndigheter	824	753		
- övriga	<u>1 809</u>	<u>1 999</u>		
	2 633	2 752		
Övriga upplupna intäkter:				
- avgiftsintäkter; slakterier	1 388	1 993		
- övriga	<u>1 024</u>	<u>1 061</u>		
	2 482	3 054		
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>	<b>11 844</b>	<b>12 541</b>		

## Noter (forts.)

	31 dec 2009	31 dec 2008
<b>Not 17 Avräkning med statsverket</b>		
<i>Anslag i räntebärande flöde</i>		
Ingående balans	-2 619	-1 396
Redovisat mot anslag	190 437	180 328
Anslagsmedel som tillförts räntekonto	-191 977	-181 551
Skuld avseende anslag i räntebärande flöde	-4 159	-2 619
<i>Fordran avseende semesterlöneskuld som inte har redovisats mot anslag</i>		
Ingående balans	13 265	0
Årets minskning av fordran	-2 315	0
Utgående balans	10 950	0
Summa avräkning med statsverket	6 791	-2 619
<b>Not 18 Balanserad kapitalförändring</b>		
Ingående balans avseende anslag	-7 381	
Kapitalförändring 2008 avseende anslag	-4 089	
Skuld avseende semesterdagar intjänade före 2009	13 265	
Övergångseffekter kostnadsmissig anslagsavräkning	-1 795	
Periodiseringsdiff. anslagsfinansierad verksamhet	0	-7 381
Avgiftsfinansierad verksamhet	17 002	13 467
Bidragsfinansierad verksamhet	1 327	1 319
Totalt	18 329	7 405
<b>Not 19 Avsättning för pensioner och liknande förpliktelser</b>		
Ingående avsättning	6 648	4 329
Årets pensionskostnad	2 007	4 997
Årets pensionsutbetalningar	-3 769	-2 678
Utgående avsättning	4 886	6 648
<b>Not 20 Lån i Riksgäldskontoret</b>		
Avser lån för investeringar i anläggningstillgångar		
Beviljad låneram enligt regleringsbrev	28 000	28 000
Finansiell leasing	789	1 029
Utnyttjad låneram inklusive finansiell leasing	13 502	20 497
Ingående balans	19 468	19 633
Årets amorteringar	-14 224	-9 578
Under året nyupptagna lån	7 469	9 413
Utgående balans	12 713	19 468
<b>Not 21 Periodavgränsningsposter</b>		
Upplupna kostnader:		
Upplupna löner och semesterlöner; inkl. soc. avg.	31 015	30 152
Övriga upplupna kostnader	706	1 086
	31 721	31 238
Oförbrukade bidrag:		
- myndigheter	17 616	17 032
- övriga	1 526	2 013
	19 142	19 045
Av årets oförbrukade bidrag från myndigheter avser cirka 12 mkr bidrag från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap.		
Övriga förutbetalda intäkter:		
- myndigheter	150	0
	150	0
<b>Summa periodavgränsningsposter</b>	<b>51 013</b>	<b>50 283</b>

## Not 22 Anslag 23 43:10 apl Livsmedelsverket

Finansiella villkor enligt 2009 års regleringsbrev.

Enligt regleringsbrevet disponerar Livsmedelsverket en anslagskredit på 5 759 tkr. Krediten har inte utnyttjats.

Livsmedelsverket får disponera hela det ingående överföringsbeloppet då detta underskrider 3 % av föregående års tilldelning 181 551 tkr enligt regleringsbrevet.

Anslaget är räntebärande.

### Enligt villkor i regleringsbrevet ska:

- 200 tkr användas för deltagande i standardiseringsarbete.

Livsmedelsverket har använt dessa medel samt ytterligare 125 tkr för detta ändamål.

- dioxinkontroller genomförs inom ramen för anslaget i enlighet med regleringsbrevet.  
Villkoret är uppfyllt.

- 9 000 tkr användas för insatser för att förbättra de mindre slakteriernas förutsättningar. Takbelopp ska tillfälligt införas för köttkontrollavgiften per slaktat djur.

Livsmedelsverket har använt 9 131 tkr av anslaget för detta ändamål, varav 8 367 tkr har använts för att införa ett tillfälligt takbelopp för kontrollavgiften per slaktat djur inom vissa intervall samt till att sänka avgiften för godkännande av mindre slakterier till noll kronor. 764 tkr har använts till rådgivningen som upphörde i början av året.

- Livsmedelsverket betala 120 tkr till Myndigheten för samhällsskydd och beredskap för det gemensamma radiokommunikationssystemet Raket. Livsmedelsverket har betalat detta belopp.

- 2 000 tkr användas för nationell samordning av dricksvattenfrågor. Livsmedelsverket har använt 1 964 tkr för detta ändamål.

- 3 000 tkr användas för att stödja och följa upp arbetet med att minska livsmedelskedjans klimatpåverkan. Livsmedelsverket har använt 1 226 tkr för detta ändamål.

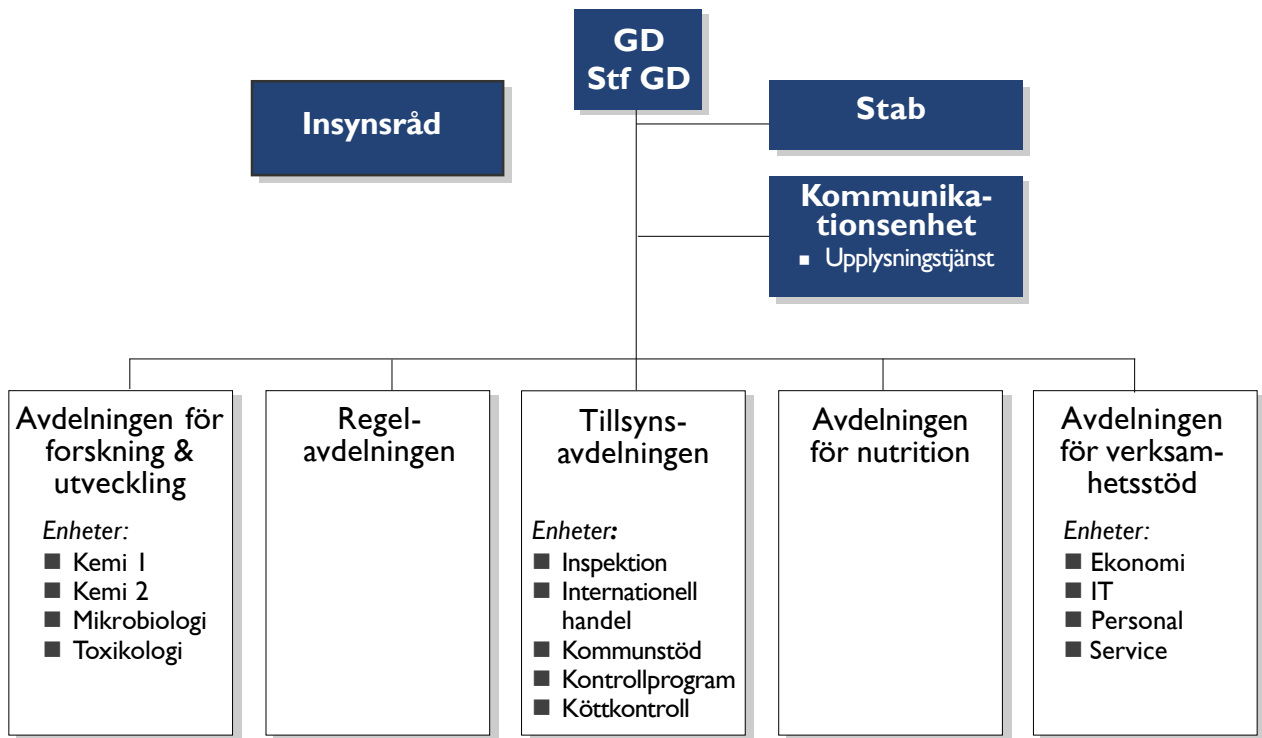
# Sammanställning över väsentliga uppgifter

(tkr om ej annat anges)

	2009	2008	2007	2006	2005
<b>Låneram</b>					
Beviljad låneram	28 000	28 000	25 000	19 000	15 000
Utnyttjad låneram	13 502	20 497	20 217	18 981	14 285
<b>Kontokrediter hos RGK</b>					
Räntekontokredit	10 500	8 000	10 500	10 500	10 500
Max utnyttjad under året	0	0	0	0	0
<b>Räntor avseende räntekonto i RGK</b>					
Ränteintäkter	338	2 092	1 277	1 194	956
Räntekostnader	0	0	0	0	0
<b>Avgiftsintäkter som disponeras</b>					
Beräknat belopp enligt regleringsbrev	184 550	183 231	169 322	235 953	222 261
Faktiska avgiftsintäkter	194 847	185 302	173 957	191 914	201 605
<b>Anslagskredit</b>					
Beviljad anslagskredit	5 759	5 447	5 258	4 765	0
Utnyttjad anslagskredit	0	0	0	0	0
<b>Anslag</b>					
Ramanslag					
Anslagssparande	4 159	2 619	1 396	1 636	2 228
<b>Bemyndiganden</b>					
Ej tillämplig					
<b>Årsarbetskrafter och anställda m m</b>					
Antalet årsarbetskrafter (st)	483	485	485	486	481
Medelantalet anställda (st)	521	521	479	497	485
Driftskostnad per årsarbetskraft	860	801	775	763	735
<b>Kapitalförändring<sup>1</sup></b>					
Årets kapitalförändring	-9 612	-546	-5 191	-2 880	10 137
Balanserad kapitalförändring	18 329	7 405	12 460	15 068	4 659

<sup>1</sup> Från och med 2009 avräknas anslaget kostnadsfritt. Årets kapitalförändring 2009 består enbart av resultatet för den avgiftsfinansierade verksamheten. Balanserad kapitalförändring från 2008 har reglerats i samband med övergången till kostnadsfritt anslagsavräkning genom överföring till posten avräkning med statsverket.

# Livsmedelsverkets organisation



Produktion: Livsmedelsverket, februari 2010

Produktion & grafisk form: M Olausson

Foto: Michael Lander (omsl), Kent Pehrzon (s. 1), Foodcollection (s. 4, 32), Atli Mar Hafsteinsson (s. 4), Martin Brigdale (s. 5), Westend61 (s. 5), Tetra Images (s. 6, 22, 30), Jerker Andersson (s. 12), Ida Olofsson (s. 12), Lasse Pettersson (s. 17), F1online (s. 17), Inger Marie Grini (s. 28), Sofia Spolander (s. 31), Veronica Öhrvik (s. 33), Karin Ström (s. 34, 38), Anna Carlbom Härd (s. 35), Åsa Isaksson (s. 42), Hanna Ericsson (s. 45)



**LIVSMEDELS  
VERKET**

Box 622  
751 26 UPPSALA  
Telefon 018-17 55 00  
Telefax 018-10 58 48  
E-post [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se)  
[www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)