

## 18 Livsmedelssäkerhet

*Livsmedelssäkerhet är ett begrepp som får allt större uppmärksamhet. Alla delar i livsmedelskedjan har betydelse för livsmedelssäkerheten och helhetsperspektivet "från jord till bord" är viktigt. I detta kapitel redovisas uppgifter om vattenkvalitet, bekämpningsmedelsrester i vegetabilier och animalier samt exempel på hur man kan visa förekomsten av bakterier (Campylobacter och Salmonella) i olika led av livsmedelskedjan, från djurfoder till antal rapporterade humana sjukdomsfall.*

### Sammanfattning

#### Allmänt

EU-kommissionen lägger stor vikt vid att konsumenterna ska tillförsäkras livsmedel av hög säkerhet och framhåller termen "från jord till bord" som inkluderar hela livsmedelskedjan från primärproduktionen på gården till livsmedelsbutiken. Målsättningen är att garantera konsumenterna livsmedel av hög säkerhet och kvalitet.

Begreppet säkra livsmedel kan definieras med att "livsmedlen inte ska utsätta konsumenten för någon hälsorisk varken på lång eller kort sikt". Hälsorisken kan orsakas av att livsmedlet innehåller, ur riskvärderingssynpunkt, höga halter av icke önskvärda substanser och organismer. Med den definitionen är det i Sverige flera myndigheter som delar på ansvaret att sörja för livsmedlens säkerhet beroende på att olika myndigheter ansvarar för olika delar av produktionskedjan.

#### Tillgång på statistik

Den statistik som finns om livsmedelssäkerhet har främst tonvikt på icke önskvärda ämnen i livsmedel. Statistiken på området produceras i huvudsak av Livsmedelsverket. Uppgifterna har dock inte karaktär av reguljär statistik och följer inte fortlöpande utvecklingen av kvaliteten hos t.ex. livsmedel eller det hygieniska tillståndet i livsmedelsbutiker och restauranger.

### Undersökningsresultat

#### Dricksvatten

Det blir mer och mer vanligt att två eller flera kommuner bildar gemensamma kontrollmyndigheter. 290 kommuner utgjorde 268 kontrollmyndigheter år 2009. Enligt Livsmedelsverkets sammanställning rapporterades resultat från totalt 4 415 anläggningar. Totalt rapporterades drygt 39 500 mikrobiologiska och drygt 29 400 kemiska prov. De mikrobiologiska var lika många som året innan, medan de kemiska var 650 färre. Under året rapporterade 47 % av kontrollmyndigheterna anläggningar med anmärkningar på dricksvattnet. Av alla dricksvattenanläggningar hade 8 % någon typ av anmärkning 2009. Av **figur 18A** och **tabell 18.1** framgår att den mest förekommande typen av anmärkning var kemiska problem av estetisk/teknisk karaktär (40 %), därefter kom mikrobiologiska anmärkningar av hälsomässig karaktär (39 %) följt av anmärkningar om hälsomässiga/ kemiska problem (22 %). Enligt **figur 18B** förekommer anmärkningar av mikrobiologisk hälsomässig karaktär och kemiska problem av estetisk/teknisk karaktär i större utsträckning på de större anläggningarna än på de mindre.

Under 2009 rapporterades fem dricksvattenburna sjukdomsutbrott.

#### Bekämpningsmedelsrester

I Livsmedelsverkets kontrollprogram för bekämpningsmedelsrester i livsmedel av vegetabiliskt och animaliskt ursprung uttogs 1 672 respektive 1 641 prover under 2011 och 2012. Av dessa överskred 59 (4 %) under 2011 och

47 (3 %) under 2012 gällande gränsvärden. Majoriteten av proverna togs på färska och frusna frukter och grönsaker (**tabell 18.2**).

I **figur 18C** sammanfattas resultaten av genomförda provtagningar under 2011–2012. Diagrammet visar att det i första hand är citrusfrukter, bordsdruvor samt päron som konstaterades innehålla bekämpningsmedelsrester. För juicer och fruktdrycker samt sallat fanns inga prov med överskridna gränsvärden. Överskridna gränsvärden noterades främst för päron

**Figur 18D** visar att andelen överskridanden av gränsvärden för tillåtna bekämpningsmedelsrester i färska frukter och grönsaker sedan mitten av 1990-talet har genomgående varit betydligt högre i importerade produkter än i inhemska. Trenden visar på att andelen prov av frukter och grönsaker med halter av bekämpningsmedel över gränsvärden har sjunkit för Sverige och övriga EU, men att den ökat för tredjeländ sedan 2010.

I provtagningen för frukt och grönsaker kom 83 % av proverna från importerade varor och 100 % av överskridanden fanns bland dessa under 2011–2012 (**tabell 18.3**).

Resthalter under gränsvärdet har ökat marginellt sedan föregående år (**figur 18E**). Fram till 2007 ökade andelen sådana prov och två orsaker kan antas ha bidragit till denna trend. Den första är att provtagningen varierar år från år. Den andra är att analysmetoderna förbättras, att man över tiden letar efter fler substanser och man förmår detektera dem i allt lägre halter. Den ökande andelen prov under gränsvärdet behöver därför inte tyda på att förekomsten av bekämpningsmedelsrester i våra livsmedel ökar utan kan bero på att man har blivit bättre på att hitta dem.

I tidigare årsrapporter har Livsmedelsverket presenterat resultat från inhemska odlad frukt och grönsaker på certifierad odling och konventionell odling. Vid osäkerhet vid provtagning registreras provet som icke certifierad odling, vilket innebär att uppgifterna i Livsmedelsverkets databas förmodligen inte är helt korrekta vad gäller de olika odlings-

formerna för svensk frukt och svenska grönsaker.

Om ett stickprov innehåller resthalter av bekämpningsmedel över ett gränsvärde kan Livsmedelsverket besluta om villkor för hantering eller saluhållande av varan från odlaren/leverantören. Vid den uppföljande provtagningen, ofta benämnd riktad provtagning, kvarhålls partiet i avvaktan på resultatet av undersökningen. Enbart partier som uppfyller bestämmelserna får därefter saluföras.

Kontrollverksamheten 2011–2012 resulterade i att totalt 966 ton, varav 955 ton vete från Kanada som importerats, stoppades för försäljning. Under 2011–2012 skickade Sverige åtta RASFF-anmälningar till Europeiska kommissionen för att underrätta dem och övriga medlemsländer att det påträffats frukter och grönsaker med halter som både överskred gränsvärdet och den akuta referensdosen. RASFF är ett snabbt varningsystem för livsmedels- och fodersäkerhet. Systemet är ett särskilt förfarande för kontrollmyndigheterna för att informera varandra om livsmedel på marknaden vari hälsofaror påträffas. Information sprids via Europeiska kommissionen till ett nätverk av kontrollmyndigheter inom EU.

### Campylobacter

Under 2012 undersöktes 2 346 svenska fjäderfäfloccor för förekomst av *Campylobacter* i samband med slakt och av dessa var 217 (9 %) positiva (**tabell 18.4**). I **figur 18F** kan man se att andelen positiva prov för *Campylobacter* tagna på slaktkycklingar var relativt stabil åren 2007–2009, men ökade år 2010 till drygt 13 %. År 2012 har andelen dock minskat något.

Under 2012 rapporterades totalt 7 900 fall av human *Campylobacter*smitta. Av dessa hade 40 % ådragit sig smittan i Sverige (**figur 18G**). Det totala antalet rapporterade fall av smitta har minskat med 4 % sedan 2011 och andelen som har smittats i Sverige visar en minskning med 3 % sedan 2011.

## Salmonella

Vid provtagning på gårdar (**figur 18H**) upptäcktes *Salmonella* i 5 nötbosättningar, 3 fjäderfåflockar (slaktkyckling, kalkon och värphöns) och 2 grisbosättningar år 2012.

Även provtagningar vid slakteri, styckningsanläggningar och provtagning i kommuner visar samma nivå då mycket få fynd av *Salmonella* påträffas. *Salmonella* påvisades inte alls från de 5 965 officiella prover av nötkött och svinkött tagna på styckningsanläggningar under 2012. Inte heller från de 903 proverna av fjäderfåkött påvisades *Salmonella*. Från landets kommuner rapporterades det in 799 analyser i handeln, varav 0,2 % var positiva. År 2005 var 4 % av alla kycklingprover rapporterade från kommuner positiva avseende *Salmonella*. År 2009–2012 har inga positiva prover vad gäller fjäderfå förekommit (**tabell 18.5**).

Under 2012 var det totala antalet rapporterade fall med *Salmonella* i Sverige 2 917 personer. Av dessa hade 23 % fått smittan i Sverige (**figur 18I**). De vanligaste misstänkta smittkällorna är mat och vatten, personkontakter och djur.

## Om statistiken

### Dricksvatten

Landets producenter av dricksvatten har ansvaret att tillhandahålla en produkt av hög kvalitet och för att uppnå detta sker regelbundna kontroller i enlighet med Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrift. Kvalitetskontroller görs dels i egenkontrollprogram dels av kommunens tillsynsmyndighet. Resultaten rapporteras sedan till Livsmedelsverket som sammanställer data för hela landet. Den 25 december 2003 trädde nya dricksvattenföreskrifter i kraft vilket medför svårigheter att göra jämförelser bakåt i tiden på vissa parametrar.

### Bekämpningsmedelsrester

Livsmedelsverket har ett löpande kontrollprogram för bekämpningsmedelsrester i livsmedel av vegetabiliskt (färska och frusna frukter och grönsaker, processade, konserverade och

torkade livsmedel av frukt och grönt, potatis spannmål, baljväxter, oljeväxter, kaffebönor och nötter) och animaliskt (fjäderfåkött, lever från svin, nötkött och fjäderfå, smör, hönsägg och honung) ursprung. I vilken mängd varje varugrupp och enskild vara ska undersökas bestäms med hänsyn tagen bl.a. till konsumtionsmängd, om produkten äts med eller utan skal och kännedom från tidigare år om höga halter. Analyserna förmår detektera 450 pesticider (aktiva substanser).

I det nationella programmet ingår EU:s koordinerade program som år 2011 omfattar mandariner, apelsiner, päron, morot, slaugurka, bönor med skida, potatis, spenat, ris, vetemjöl, fjäderfåkött, lever från svin, nötkött och fjäderfå samt spannmålsbaserad barnmat. Dessa produkter analyserades i samtliga medlemsländer på förekomst av 167 respektive 33 ämnen för bekämpningsmedel i produkter av vegetabilisk resp. animalisk ursprung.

Under 2012 omfattades programmet av bordsdruvor, banan, kiwifrukt, paprika, aubergine, blomkål, ärtor utan skida, apelsinjuice, olivolja, vete, smör, ägg samt spannmålsbaserad barnmat. Produkterna analyserades på förekomst av 189 ämnen för produkter av vegetabilisk ursprung samt 45 ämnen för produkter av animalisk ursprung.

Resultatredovisningen har anpassats till de av EU fastställda tillåtna högsta gränsvärdena för olika pesticider (Maximum Residue Limits, EC-MRLs).

### Campylobacter

Undersökningar över förekomst av *Campylobacter* i slaktkycklingflockar har pågått sedan 1991. Programmet har ändrats 2001 och 2005. För *Campylobacter* i livsmedel finns inget officiellt kontrollprogram utan information samlas in via olika projekt som Livsmedelsverket driver tillsammans med kommuner och andra parter. *Campylobacter*smitta är den vanligaste orsaken till inhemsk mag-/tarmsjukdom och de vanligaste smittvägarna antas vara livsmedel och vatten.

### Salmonella

Sedan 1961 finns kontrollprogram för att förhindra spridning samt övervaka förekomsten av *Salmonella* i Sverige. Kontrollprogrammet övervakas av Jordbruksverket och Livsmedelsverket. Programmen kontrollerar hela livsmedelskedjan från djurfoder till slakteri (och styckning).

I foderproduktionen sker provtagningen enligt speciella regler och frekvenser beroende på vad för djurslag fodret är ämnat för. Utöver obligatoriska prover tas ofta frivilliga prover.

I ägg- och köttproducerande fjäderfäbesättningar tas prover en gång per år av veterinärer, annars av djurägarna. Skulle man upptäcka smitta spärras gården av och restriktioner införs för att hindra smittospridning. Är det en fjäderfäflock som drabbats avlivs dessutom hela flocken samt att gården spärras och desinficeras. För samtliga djurslag undersöks fodret som ett led i att spåra smittokällan.

Provtagning sker även på slakterier och styckningsanläggningar där provtagningens omfattning beror på slakteriets kapacitet och utförs av en besiktningsveterinär. På slakterier tas dels prover på lymfknotor som visar om djuret bär på en infektion, dels svabbprover på slaktkroppar som vid fynd av *Salmonella* kan indikera på kontaminering vid slakt. Om *Salmonella* påvisas i ett lymfknuteprov, identifieras djuret och ursprungsgården provtas. Vid positiva prover spärras gården och en saneringsplan inrättas. På slakterier vidtas åtgärder för att förbättra hygienrutinerna

I handeln är det kommunerna som ansvarar för provtagningen och det tas prov av ej tillredda köttvaror såväl som beredda pro-

dukter, färdiglagad mat, ost och mejeriprodukter, glass, ägg, fisk och skaldjur.

Samtliga livsmedel där *Salmonella* påträffas bedöms som otjänliga för konsumtion och destrueras alternativt skickas tillbaka till ursprungsland om det rör sig om importerade eller införda varor. Det inleds också en undersökning för att försöka spåra smittokällan och åtgärder tas för att hindra vidare spridning.

Infektion av *Salmonella* hos människor är anmälningspliktig. Vid samtliga anmälda fall sker undersökningar för att spåra smittan samt provtagning på personer i den insjuknades närhet.

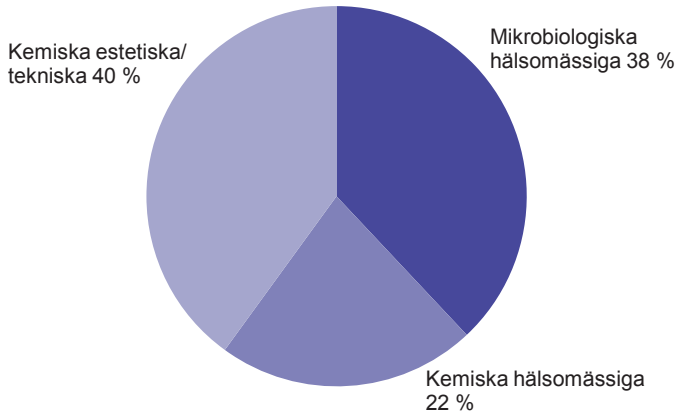
### Annan publicering

En fördjupning av resultaten från provtagningarna av dricksvatten och bekämpningsmedelsrester i livsmedel finns i respektive årsrapport som finns tillgängliga på Livsmedelsverkets webbplats ([www.slv.se](http://www.slv.se)). Rapporten om dricksvatten heter ”Rapportering av dricksvattenkontrollen 2009, rapport nr 11/2010”.

I rapporten om bekämpningsmedelsrester, ”Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2011 och 2012” (Livsmedelsverket, rapport, 5/2014) finns bl.a. uppgifter om vilka kemikalier som spårats samt ursprungsland för de importerade produkter som undersökts.

Rapporten om *Salmonella*, *Campylobacter* och andra zoonoser (”Surveillance of infectious diseases in animals and humans in Sweden 2012”), som ges ut av SVA, SMI och SLV en gång per år och finns på Statens Veterinärmedicinska Anstalts webbplats ([www.sva.se](http://www.sva.se)).

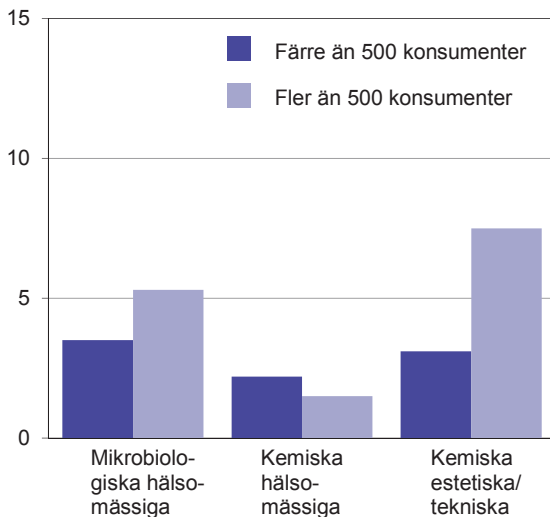
**Figur 18A**  
**Frekvensen av olika anmärkningar efter provtagning på dricksvatten 2009, procent**  
*Percentage of various remarks in drinking-water*



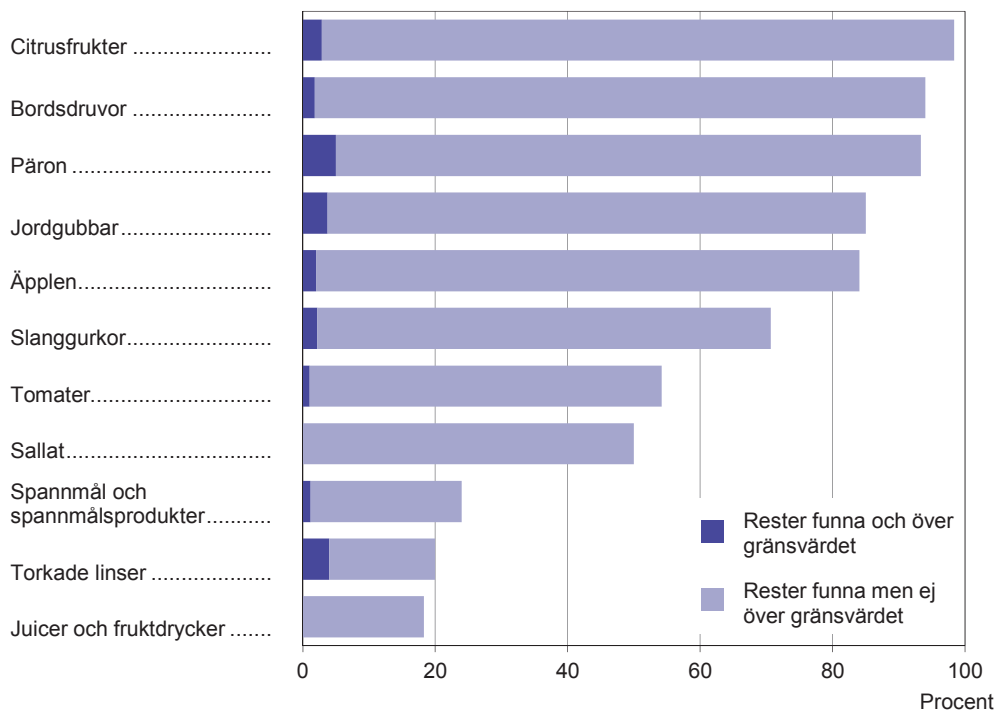
Källa: Livsmedelsverket.

**Figur 18B**  
**Andel anmärkningar efter provtagning 2009 på dricksvattenanläggningar fördelade efter antal konsumenter på anläggningen, procent**  
*Percentage of remarks at drinking-water structures distributed by numbers of consumers at the structure*

Procent



Källa: Livsmedelsverket.

**Figur 18C****Andel prov med förekomst av bekämpningsmedelsrester i färsk eller frosen frukt och grönsaker, vegetabiliska konserver samt spannmål och spannmålsprodukter 2011 och 2012, procent***Percentage of samples with pesticide residues in fresh or frozen fruit and vegetables, canned vegetables and cereals*

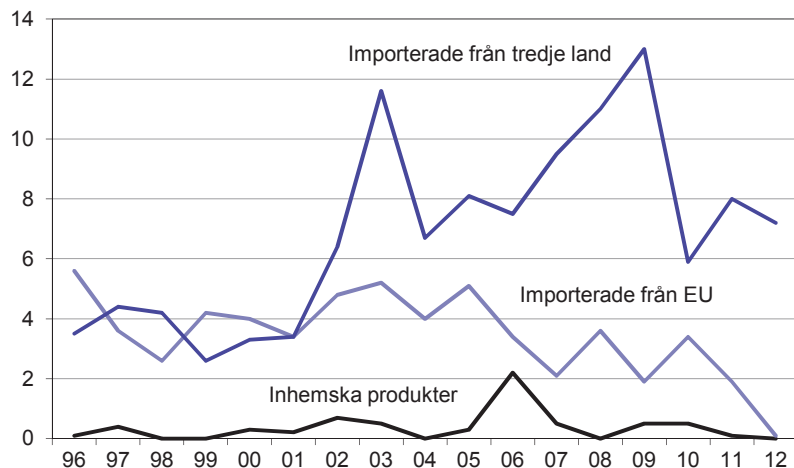
Källa: Livsmedelsverket.

Figur 18D

### Andel överskridanden av gränsvärdena för tillåtna bekämpningsmedelsrester i färska frukter och grönsaker 1996–2012. Inhemska samt importerade produkter från EU och tredje land, procent

Percentage of exceeded limit values for residues of pesticides in fresh fruit and vegetables. Domestic and imported products respectively

Procent



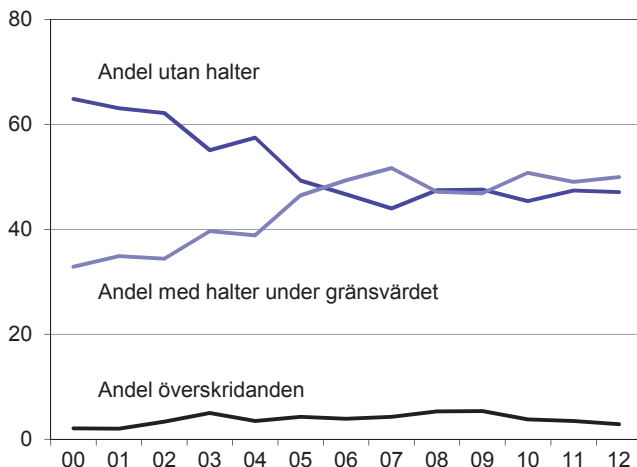
Källa: Livsmedelsverket.

Figur 18E

### Fördelning av prov med eller utan halter av bekämpningsmedelsrester i stickprovskontrollen 2000–2012, procent

Distribution of samples with or without residues of pesticides (The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food)

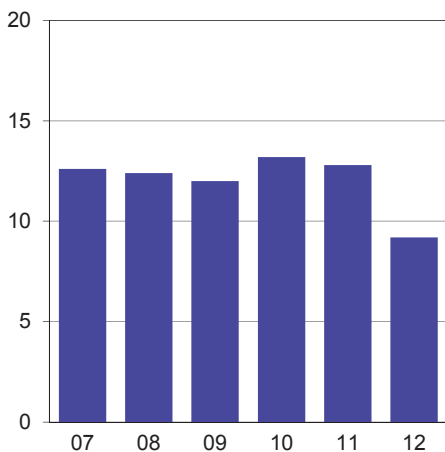
Procent



Källa: Livsmedelsverket.

**Figur 18F****Andel positiva prov för *Campylobacter* tagna på kycklingar vid slakt 2007–2012, procent***Frequency of positive samples of *Campylobacter* from chicken at slaughter*

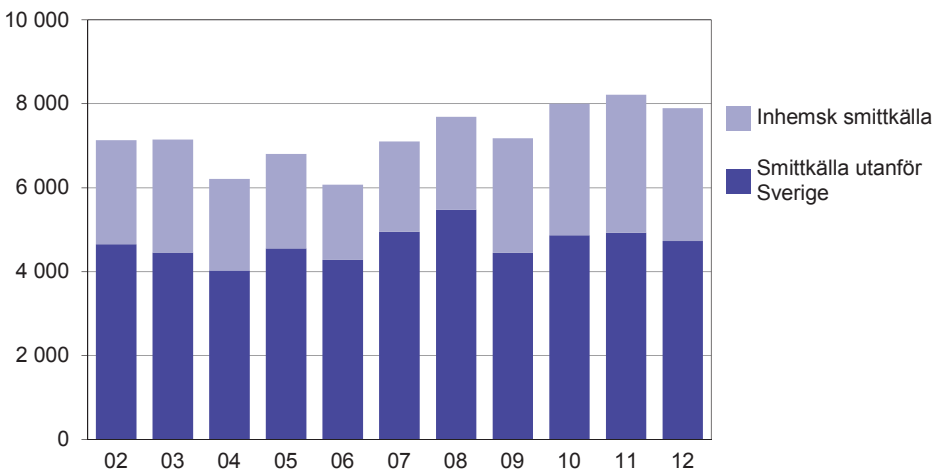
Procent



Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

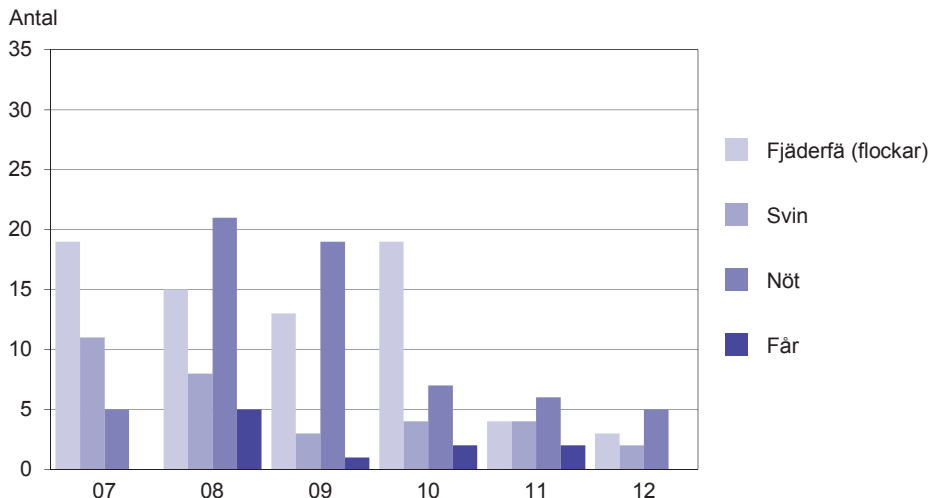
**Figur 18G****Antal rapporterade fall av human *Campylobacter*-infektion i Sverige 2002–2012***Number of reported cases of human infection caused by *Campylobacter* in Sweden*

Antal



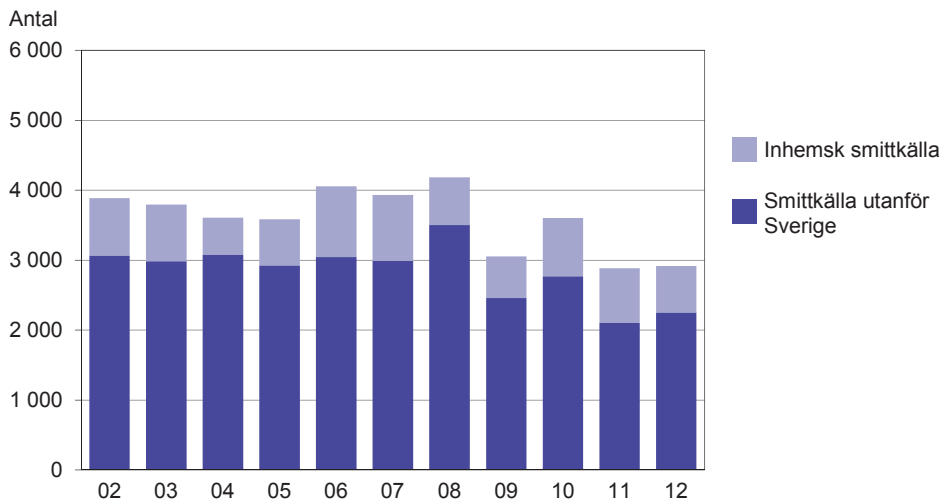
Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).



**Figur 18H****Antal besättningar av olika djurslag som infekterats av *Salmonella* 2007–2012***Number of herds of different kind of animals infected by Salmonella*

Anmärkning: Reviderade siffror för fjäderfä 2007–2009.  
Inga siffror redovisas för fåren år 2007 och 2012.

Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

**Figur 18I****Antal rapporterade humanfall av *Salmonella*-infektion i Sverige 2002–2012***Number of reported cases of human infections of Salmonella in Sweden*

Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

**Tabell 18.1****Antal dricksvattenanläggningar med anmärkning uppdelat på typ av anmärkning 2009***Number of drinking-water structure with remarks distributed by type of remark*

Typ av anmärkning	Konsumenter per anläggning									
	<50		50–499		500–5 000		>5 000		Totalt	
	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent	Antal anläggningar	Procent
Mikrobiologiska (hälsomässiga)	58	2,5	69	5,3	31	5,7	11	4,3	166	3,8
Kemiska (hälsomässiga)	40	1,7	41	3,1	6	1,1	6	2,4	93	2,1
Kemiska (estetiska, tekniska)	45	1,9	66	5,1	37	6,8	23	9,1	171	3,9
Antal anläggningar med anmärkning <sup>1</sup>	127	5,5	152	11,7	56	10,3	32	12,6	367	8,3
Antal anläggningar, totalt	2 312		1 304		545		254		4 415	

1) Samtliga anläggningar som haft anmärkning, en del anläggningar har haft flera anmärkningar.

Källa: Livsmedelsverket.

**Tabell 18.2****Resultat av det svenska kontrollprogrammet för pesticidrester i livsmedel av vegetabiliskt och animaliskt ursprung 2011 och 2012***Results from the Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food*

Livsmedel	Antal prov	Inga halter	Halter <MRL <sup>1</sup>	Halter >MRL <sup>1</sup>
Färska och frysta frukter	1 308	179	1 088	41
Färska och frysta grönsaker	954	521	379	54
Spannmål och spannmålsprodukter	517	393	118	6
Övrigt (t.ex. juice, konserver, torkat samt processat)	270	210	55	5
Barnmat (färdiga rätter, drycker, frukt och grönsakspuréer samt välling)	102	102	–	–
Animaliska produkter (smör, svin-, nöt- och kycklinglever, kycklingkött, ägg och honung)	162	160	2	–

1) MRL=Maximum Residue Limit.

Källa: Livsmedelsverket.

**Tabell 18.3**  
**Sammanfattning av prover med resthalter av**  
**pesticider i frukt och grönsaker som tagits**  
**under 2012 efter ursprung**

*Summary of samples with residues of pesticides in fruits and vegetables, taken by origin*

Ursprung	Antal prov	Halter>MRL <sup>1</sup>
Inhemska	187	–
EU (exkl. Sverige)	355	3
Tredje land	542	39

1) MRL=Maximum Residue Limit.

Källa: Livsmedelsverket.

**Tabell 18.4**  
**Resultat från provtagning och analys efter *Campylobacter* 2000–2012**

*Results from sampling and analysis of Campylobacter*

	Antal prov (Antal positiva prov)						
	2000	2005	2008	2009	2010	2011	2012
<i>Provtagning på slakteri</i>							
Fjäderfä	4 222 (682) <sup>1</sup>	2 974 (393)	2 398 (298)	3 219 (386)	3 357 (444)	2 788 (357)	2 346 (217)
<i>Provtagning i butik</i>							
Nöt	1 543 (0)	– –	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..
Fjäderfä	858 (80)	57 (1)	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..
Preparerad mat	39 (0)	271 (0)	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..
Övrigt	328 (0)	209 (2)	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..	.. <sup>2</sup> ..

1) Ej jämförbar med värden från 2003 eller senare p.g.a. förändrad provtagning.

2) För få prover. Redovisas ej.

Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).

**Tabell 18.5****Resultat av det svenska kontrollprogrammet för *Salmonella* efter provtagning i olika led i livsmedelsproduktionen under åren 2000–2012***Results for Salmonella in the Swedish Reporting and Monitoring system in different parts of the foodstuff production*

	Antal prov (Antal positiva prov)					
	2000	2005	2009	2010	2011	2012
<i>Foder</i>						
Kvarnar och blandningar (HACP <sup>1</sup> )	8 336 (59)	8 409 (25)	9 629 (42)	9 197 (44)	8 735 (52)	8 747 (36)
Animaliskt ursprung (inkl. miljöprover)	9 004 (140)	1 939 (1)	2 339 (35)	2 074 (4)	2 055 (7)	2 200 (4)
Vegetabiliskt ursprung (inkl. miljöprover)	1 843 (44)	3 052 (67)	3 747 (22)	4 142 (32)	3 842 (20)	3 880 (17)
<i>Provtagning på slakteri</i>						
Nöt (slaktkroppar)	3 400 (1)	3 297 (1)	3 621 (0)	3 610 (2)	3 432 (1)	3 375 (0)
Nöt (lymfknutar)	3 411 (4)	3 297 (2)	3 652 (6)	3 522 (5)	3 372 (5)	3 364 (8)
Svin (slaktkroppar)	6 733 (1)	5 764 (3)	5 989 (0)	5 905 (0)	5 765 (0)	5 317 (0)
Svin (lymfknutar)	6 706 (13)	5 747 (8)	5 989 (8)	5 958 (9)	5 692 (8)	5 301 (3)
Fjäderfä (halsskinn)	3 882 (0)	3 643 (0)	5 260 (0)	5 746 (1)	5 698 (0)	5 153 (1)
<i>Provtagning på styckningsanläggning</i>						
Nöt och svin	4 454 (1)	4 119 (0)	3 888 (0)	4 236 (0)	4 757 (0)	5 965 (0)
Fjäderfä	1 074 (0)	1 014 (0)	1 432 (0)	1 405 (1)	1 095 (0)	903 (0)
<i>Rapportering från kommuner</i>						
Nöt och fläsk	2 834 (1)	1 820 (5)	1 514 (1)	313 (0)	187 (0)	– –
Fjäderfä	374 (1)	196 (8)	33 (0)	57 (0)	75 (0)	69 (0)
Övriga djurslag	28 (0)	– –	– –	– –	– –	– –
Ägg och äggprodukter	50 (0)	34 (0)	18 (0)	20 (0)	9 (0)	– –
Ost och mejeriprodukter	298 (0)	63 (3)	50 (0)	50 (0)	58 (0)	60 (0)
Fisk- och skaldjursprodukter	688 (0)	379 (0)	79 (2)	74 (0)	114 (1)	75 (1)
Frukt och grönsaker	655 (0)	619 (7)	489 (18)	68 (0)	147 (0)	116 (0)
Glass och efterrätter	868 (0)	596 (0)	69 (0)	14 (0)	5 (0)	5 (0)
Preparerad mat, övrigt	3 744 (1)	4 008 (0)	644 (0)	642 (7)	593 (0)	474 (1)
<i>Summa från kommuner</i>	9 539 (3)	7 715 <sup>2</sup> (23)	2 896 <sup>2</sup> (21)	1 238 <sup>2</sup> (7)	1 188 <sup>2</sup> (1)	799 <sup>3</sup> (2)

1) Hazard Analysis of Critical Control Points.

2) Exklusive Övriga djurslag.

3) Exklusive Nöt och fläsk, Övriga djurslag samt Ägg och äggprodukter.

Källa: Statens Veterinärmedicinska Anstalt (SVA).