

# Hjälprea till

## Dricksvattenanläggningar

– bakgrund och bedömningsgrunder till checklista för  
”datorbaserad kontroll” av dricksvattenanläggningar

1	Inledning .....	3
2	Syfte och omfattning.....	3
2.1	Syfte.....	3
2.2	Omfattning.....	3
2.3	Användningsområden .....	3
2.3.1	Godkännandeprövning.....	3
2.3.2	Registrerad anläggning, första kontrollbesöket .....	4
2.3.3	Planerat kontrollbesök (frekvens bestäms av riskklassificering).....	4
2.3.4	Uppföljande kontroll.....	4
2.3.5	Inspektion/Projekt.....	4
2.4	Aktuell lagstiftning och aktuella dokument.....	5
2.4.1	Lagstiftning.....	5
2.4.2	Vägledning och andra stödjande dokument.....	5
3	Utformning av hjälpreda.....	5
3.1	Indelning i kontrollpunkter och -områden .....	5
3.1.1	Laghänvisningar .....	6
3.2	Bedömningsgrunder.....	6
3.2.1	Principer för utformning av bedömningsgrunder .....	6
3.2.2	Rutiner .....	6
3.2.3	Dokumentation .....	7
3.2.4	Korrigerande åtgärder .....	7
3.2.5	Principer för värdering av avvikelser .....	7
3.2.5.1	Avvikelser i kontrollpunkter .....	7
3.2.5.2	Avvikelser i kontrollområden.....	8
3.2.6	Ej aktuellt/Ej kontrollerat .....	8
3.3	Omdöme .....	8
3.3.1	Gällande lagstiftning.....	8
3.3.2	Helhetsomdöme .....	8
3.3.3	Delomdöme.....	9
3.3.4	Uppföljning.....	9
4	Nationella branschriktlinjer och tillämpning av krav på system baserade på HACCP-principerna .....	9
4.1	Nationella branschriktlinjer .....	9
4.2	HACCP .....	10
5	Kontroll utanför checklistan .....	10
6	Bedömningsgrunder till checklista för dricksvattenanläggning .....	11

# 1 Inledning

Företagens eget ansvar att producera säkra livsmedel är mycket tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. Det bör poängteras att det är företagets ansvar:

- Att beakta och kontrollera alla de moment som kan gå fel i livsmedelsproduktionen.
- Bygga upp kvalitetssystem och förfaranden för att förhindra att fel begås.
- Genomföra direkta åtgärder när problem ändå uppstår.

Beviset för att de livsmedel som företagen producerar är säkra är att företagets egna kontrollsystem fungerar. Den nya strategin för kontroll går därför ut på att i högre utsträckning än tidigare kontrollera och värdera företagets förmåga till egenkontroll (systemkontroll). Avvikelse i t.ex. underhållspunkter bör inte enbart ses som enskilda avvikelser, utan som ett bevis på att rutinerna för underhåll eller företagets internrevision inte fungerar tillfredsställande.

## 2 Syfte och omfattning

### 2.1 Syfte

Hjälpredan är avsedd som ett stöd för bedömning av de kontrollområden/kontrollpunkter som ingår i checklistor för offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

### 2.2 Omfattning

Enligt artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002 betraktas dricksvatten som livsmedel först hos användaren. Detta innebär att nämnda förordning och förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien inte omfattar dricksvattenanläggningar. I och med att livsmedelslagens 3 § jämställer vatten med livsmedel från och med att det tas in i vattenverk pågår ett arbete att i nationell föreskrift ange vilka delar av EG-förordningarna som ska gälla företagare med ansvar för dricksvattenanläggningar. Detta arbete är inte slutfört. Det har ändå ansetts finnas ett mervärde i att ta med kontrollpunkter med stöd i hygienförordningen. I stället har dessa kontrollpunkter ”gråmarkerats” i checklisten för att markera att dessa ännu inte är formella krav. Då regelförändring sker kommer checklisten och denna hjälpreda att uppdateras.

### 2.3 Användningsområden

Checklisten och därmed denna hjälpreda är avsedd att kunna användas vid revision och inspektion av dricksvattenanläggningar samt vid uppföljningar. (För beskrivning av kontrollmetoder, se Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll.) Det innebär att relevanta delar även kan användas vid kontroll i projektform, kontroll föranledd av klagomål, kontroll i samband med smittspårning mm.

Checklista med hjälpreda är även avsedda att vara ett hjälpmedel vid besök i samband med godkännandeprövning och vid första besöket vid en registrerad anläggning.

#### 2.3.1 Godkännandeprövning

Svenskt Vatten har tagit fram en blankett för anmälan/ansökan om godkännande<sup>1</sup>. Denna kan vara ett stöd i bedömningen av om relevant information lämnats in till myndigheten.

---

<sup>1</sup> Blanketten finns tillgängligt på [www.svensktvatten.se](http://www.svensktvatten.se).

Bedömning av rutiner sker för samtliga aktuella kontrollområden och dessutom granskas lokalens utformning och de beskrivningar, instruktioner, barriärer, larm och -gränser som krävs enligt dricksvattenföreskrifterna. Resultatet blir en kontrollrapport som ligger till grund för beslut om godkännande.

I avvaktan på att nationell föreskrift anger vilka delar av förordningar (EG) nr 178/2002 och förordning (EG) nr 852/2004 som gäller livsmedelsföretagare med ansvar för dricksvattenanläggningar (se avsnitt 2.2) kan endast bedömningen av lokal och rutiner vid de kontrollpunkter som inte är gråmarkerade i checklistan ligga till grund för beslut.

*I stället för helhetsomdöme kan iakttagelserna sammanfattas enligt ett av tre nedanstående alternativ:*

- *Det finns förutsättningar att godkänna anläggningen.*
- *Det finns förutsättningar att godkänna anläggningen med villkor.*
- *Det finns inte förutsättningar att godkänna anläggningen då följande avvikelser konstaterats: ...*

Observera att de bedömningskriterier som anges för avgivande av helhetsomdöme i kapitel 3.3.1 (Utan anmärkning/ Med anmärkning/ Underkänd) inte är direkt översättningsbara i samband med godkännandeprövning. Till exempel följer av artikel 31.2.d i förordning (EG) nr 882/2004 att ett villkorat godkännande endast får utfärdas om alla relevanta krav avseende lokalers utformning, inredning och utrustning är uppfyllda.

### **2.3.2 Registrerad anläggning, första kontrollbesöket**

Samtliga aktuella kontrollområden kontrolleras med avseende på rutiner, dokumentation och bekräftelsepunkter. Även utformning av lokal ingår. Observera kommentar i avsnitt 2.2. Kontrollen har karaktären av en revision eftersom bedömning av rutiner ingår .  
*Eftersom alla aktuella kontrollområden/kontrollpunkter ingår kan ett helhetsomdöme ges.*

### **2.3.3 Planerat kontrollbesök (frekvens bestäms av riskklassificering)**

Detta besök bör ses som en revision där samtliga aktuella kontrollområden/kontrollpunkter kontrolleras. Även utformning av lokal ingår. Observera kommentar i avsnitt 2.2.  
*Helhetsomdöme ges*

### **2.3.4 Uppföljande kontroll**

Begreppet innebär att man följer upp de avvikelser som givits i samband med tidigare kontrollbesök. Observera kommentar i avsnitt 2.2.  
*Helhetsomdöme ges*

### **2.3.5 Inspektion/Projekt**

Begreppet innebär att ett begränsat antal kontrollområden/kontrollpunkter kontrolleras.  
*Inget helhetsomdöme ges. Delomdömet underkänt kan ges om avvikelser bedöms föreligga inom fyra eller fler kontrollområden eller om en eller flera allvarliga avvikelser (aa) uppmärksammas.*

## 2.4 Aktuell lagstiftning och aktuella dokument

### 2.4.1 Lagstiftning

Följande är ett urval av den lagstiftning och de vägledande dokument som är aktuell för dricksvattenanläggningar;

- *Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet*
- *Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien*
- Livsmedelslagen SFS 2006:804
- Livsmedelsförordningen SFS 2006:813
- Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten (H 90)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel (H 4)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien (H 15)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:7) om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott (H 8)

### 2.4.2 Vägledningar och andra stödjande dokument

- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Codex dokument för allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP
- Kommissionens vägledning för tillämpning av HACCP
- Livsmedelsverkets vägledning Dricksvatten
- Livsmedelsverkets vägledning Offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning Hygien
- Livsmedelsverkets vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
- Livsmedelsverkets vägledning Tillämpning av HACCP
- Livsmedelsverkets vägledning Upphandling av analystjänster för offentlig kontroll av livsmedel och för föreskriven regelbunden kontroll av dricksvatten
- Livsmedelsverkets vägledning Uppföljning av kontroll och administrativa sanktioner vid bristande efterlevnad
- Livsmedelsverkets vägledning Åtalsanmälning av livsmedelsbrott

(Ovanstående lagstiftning och dokument återfinns på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se))

## 3 Utformning av hjälpreda

### 3.1 Indelning i kontrollpunkter och -områden

Checklistan har indelats i 20 kontrollområden, där varje område är valt utifrån att företagets system för egenkontroll skall omfatta såväl grundförutsättningar (för att leva upp till god hygienpraxis, GHP, och god tillverkningssed, GMP) som HACCP-plan. Kontrollområden som hör samman har delats in i avsnitt med rubriktext. Avsnittsindelningen är lika för alla typer av checklistor och kontrollområden bedöms även kunna vara densamma, även om det kan tillåtas skilja från fall till fall, för de olika checklistor som det finns behov av att utveckla.

Huvudrubrikerna är *Myndighetsdokument, Personal, Krav på anläggning, Produktstyrning, Processtyrning* samt *Kvalitetsledningssystem*.

Kontrollen i varje kontrollområde fokuseras på;

- företags rutiner
- företags dokumentation
- iakttagelser av faktiska förhållanden

Antalet iakttagelsepunkter varierar mellan de olika kontrollområdena.

### **3.1.1 Laghänvisningar**

Bedömningsgrunden för en enskild kontrollpunkt utgår i vissa fall från specifika krav/formuleringar i lagstiftningen. Men många gånger utgör bedömningsgrunden vid en kontrollpunkt en tolkning av vad generellt formulerade krav i lagstiftningen innebär vid de typer av verksamheter som omfattas av checklistan. Hänvisning till lagrum görs inte i varje enskild kontrollpunkt, utan för varje kontrollområde enligt Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll.

## **3.2 Bedömningsgrunder**

### **3.2.1 Principer för utformning av bedömningsgrunder**

Till varje kontrollpunkt i checklistan finns en kortfattad beskrivning av förhållanden som bör råda då företagaren uppfyllt sina skyldigheter enligt livsmedelslagstiftningen. Observera att en bedömningsgrund inte kan täcka in alla omständigheter, utan är en beskrivning av förhållanden som normalt kan förväntas vid en anläggning som uppfyller lagstiftningens krav. Råder andra förhållanden än vad som beskrivs i bedömningsgrunden men myndigheten ändå bedömer att företagaren genom övervakning och egen provtagning kan verifiera att resultatet är likvärdigt och lever upp till lagstiftningens intentioner ges ingen avvikelse.

Beskrivningen vid en kontrollpunkt har strukturerats så att den första textmassan (vanlig text) ger en mer allmängiltig beskrivning, medan den andra textmassan (kursiverad text) anknyter till praktiska exempel.

### **3.2.2 Rutiner**

En rutin bör omfatta följande;

- Syfte
- Omfattning
- Ansvar
- Övervakning, övervakningsfrekvens
- Åtgärdsgränser
- Korrigering åtgärder
- Dokumentation
- Utvärdering och tester

Checklistan innehåller exempel på vad som är rimligt att kräva av rutiner inom olika kontrollområden. Framförallt har syftet med de olika rutinerna och övervakningen av att detta uppfylls lyfts fram. Givetvis kan vad som är en lämplig omfattning och detaljeringsgrad skilja mellan olika företag, se ovanstående kommentarer till hjälpredans bedömningsgrunder.

Utvärdering och tester kan till exempel innebära granskning av journaler, kontroll av effekt hos mikrobiologiska barriärer genom mikrobiologisk analys, kontroll av larm och larmgränser, kontroll av dricksvattenkvalitet i utgående vatten och hos användare.

### 3.2.3 Dokumentation

Ett utförligt resonemang kring vad som bör dokumenteras vid dricksvattenanläggningar finns i Livsmedelsverkets vägledning Dricksvatten.

Observera att lagstiftningen inte omfattar vissa kontrollområden/-punkter för dricksvattenanläggningar när detta skrivs. Se avsnitt 2.2.

Faroanalys ska redovisas skriftligt. (Dokumentation över HACCP-systemet, se Livsmedelsverkets vägledning till införande av HACCP.) Övriga rutiner bör som regel vara dokumenterade. I de delar dessa rutiner bedöms kunna fungera utan att vara dokumenterade bör muntliga rutiner kunna accepteras. Rutinen skall också ange huruvida övervakning av kontrollpunkter skall vara skriftliga eller ej. Observera kommentar i avsnitt 2.2.

### 3.2.4 Korrigerande åtgärder

Korrigerande åtgärder är en del av varje rutin och skall finnas angivet inom respektive kontrollområde. Att 'Korrigerande åtgärder' har blivit ett eget kontrollområde i checklistan beror på att det oftast innebär ett generellt sätt att åtgärda bristerna, till exempel genom utbildning, ändrade rutiner, analyser, certifikat och att därför flertalet företag har en övergripande rutin för detta kontrollområde. Dessutom är detta ett kontrollområde där myndigheten i samband med uppföljande kontroll konstaterar om företaget vidtagit några åtgärder eller ej mot de avvikelser som noterats i samband med tidigare offentlig kontroll. Om så inte är fallet sätts en anmärkning i detta kontrollområde. Observera kommentar i avsnitt 2.2.

*Exempel: Om man vid uppföljande inspektion konstaterar att tidigare gjord avvikelse (a) inom kontrollområde rengöring inte har åtgärdats blir avvikelsen även vid den uppföljande inspektionen (a) men i kontrollområde korrigerande åtgärder blir avvikelsen (aa). Man ska alltså i samband med uppföljande inspektion notera avvikelse vid aktuell punkt och vid punkten 19.1 under 'Korrigerande åtgärder' om företaget inte vidtagit några åtgärder.*

### 3.2.5 Principer för värdering av avvikelser

#### 3.2.5.1 Avvikelser i kontrollpunkter

Till varje kontrollpunkt i checklistan ges ett värdeomdöme: *utan avvikelse*, *avvikelse* eller *allvarlig avvikelse*. För förklaring av "gråmarkerade" kontrollpunkter i checklistan, se avsnitt 2.2. För definition av dessa värdeomdömen se nedanstående tabell. Denna värdering är förbestämd i checklistan varför inspektörens uppgift är att kontrollera och säkra bevis för huruvida avvikelsen förekommer eller inte. Motivet till en modell där man i förväg värderat att brister i vissa kontrollpunkter betraktas som allvarligare än andra är att den är förhållandevis enkel att följa men ändå speglar vad som bör anses viktigt att säkerställa för företaget.

Kontrollpunkt	Värdeomdöme
Ställe, tillvägagångssätt (rutin) och/eller förhållande där en brist kan innebära problem, men normalt inte innebär att dricksvattnet är skadligt för konsumentens hälsa.	Avvikelse (a)
Ställe, tillvägagångssätt (rutin) och/eller förhållande där en brist innebär risk att dricksvattnet är skadligt för konsumentens hälsa.	Allvarlig avvikelse (aa)

### 3.2.5.2 Avvikelser i kontrollområden

Ändamålsenligheten hos en rutin bedöms utifrån den dokumentation som görs och genom iakttagelser vid kontroll i anläggningen och genom beaktande av de krav som finns beskrivna i checklistan, branschvägledningarna eller specifika kontrollvägledningarna.

Förutom avvikelse i kontrollpunkter ges en sammanfattande bedömning av kontrollområdet i *avvikelse* (a) respektive *allvarlig avvikelse* (aa). Denna bedömning grundas inte på antalet kontrollpunkter med avvikelser inom ett kontrollområde utan endast på det faktum att det föreligger enskilda kontrollpunkter där inspektören bedömt att avvikelse föreligger.

Vid användning av handdator sker denna värdering direkt av programmet. Om inspektionen sker med manuell checklista får inspektören själv se under vilken kolumn som det finns avvikelser och avgöra om omdömet för kontrollområdet skall bli *utan avvikelse*, *avvikelse* eller *allvarlig avvikelse*.

**En eller flera avvikelser i ett kontrollområde medför alltså en avvikelse för kontrollområdet.**

**Om en eller flera allvarliga avvikelser förekommer i ett kontrollområde medför detta en allvarlig avvikelse för kontrollområdet.**

### 3.2.6 Ej aktuellt/Ej kontrollerat

Vid de kontrollpunkter som inte är relevanta för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen anges *Ej aktuellt*.

Om man vid offentlig kontroll inte går igenom en kontrollpunkt som är relevant för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen anges *Ej kontrollerat*.

Om konstaterade avvikelser vid det planerade kontrollbesöket följs upp med ett extra kontrollbesök kan de punkter som då bedömdes vara utan avvikelse och därför inte gås igenom igen vid den extra kontrollen anges som ej kontrollerade.

## 3.3 Omdöme

### 3.3.1 Gällande lagstiftning

Av de skäl som angivits i avsnitt 2.2 ovan kan endast de kontrollområden och -punkter i checklistan som inte är gråmarkerade ligga till grund för omdöme.

### 3.3.2 Helhetsomdöme

Avvikelser i kontrollområdena ligger till grund för helhetsomdömet. Detta innebär att det totalt är bedömningarna i de 20 kontrollområdena som avgör helhetsomdömet.

Efter det att inspektionen genomförts sammanställs avvikelserna automatiskt av programmet och skrivs ut på inspektionsrapporten. Utifrån antal avvikelser och allvarlighetsgrad ges ett helhetsomdöme om företaget. Helhetsomdöme för inspektionen ges som antingen; *Utan anmärkning, Med anmärkning* eller *Underkänd*

**Helhetsomdöme avges i de fall *samtliga* aktuella kontrollpunkter kontrolleras i checklistan.** Då helhetsomdömet bygger på en samlad bedömning av iakttagelser gjorda vid samtliga kontrollpunkter som är relevanta för den verksamhet som bedrivs vid anläggningen ska således **inget helhetsomdöme ges om enbart delar av checklistan ingår i kontrollen.** Undantaget är uppföljande inspektion efter planerat kontrollbesök som resulterat i avvikelser. Då ges ett helhetsomdöme enligt nedanstående kriterier grundat på iakttagelser vid de punkter som tidigare givits värdeomdömet *a/aa*.

Helhetsomdömet ges utifrån följande grunder:

Bedömningskriterier	Helhetsomdöme
Inga avvikelser	Utan anmärkning
Högst 3 kontrollområden med avvikelse. Inget område med allvarlig avvikelse.	Med anmärkning
4 eller fler kontrollområden med avvikelse eller 1 eller flera områden med allvarliga avvikelser.	Underkänd

### 3.3.3 Delomdöme

Om man i samband med inspektion/revision väljer att bara gå igenom ett begränsat antal kontrollområden kan ett *delomdöme i form av underkänt* ges om avvikelser inom kontrollområdet är (*aa*). Detta omdöme kan ges enligt samma kriterier som gäller för helhetsomdöme eftersom en allvarlig avvikelse (*aa*) oavsett kontrollområde räcker för underkänt.

### 3.3.4 Uppföljning

Offentlig kontroll som ger omdömet 'Underkänd' bör föranleda särskild uppföljning. Se livsmedelsverkets vägledning för uppföljning av kontroll och åtgärder vid bristande efterlevnad.

## 4 Nationella branschriktlinjer och tillämpning av krav på system baserade på HACCP-principerna

Observera vad som sagts i avsnitt 2.2 om gällande lagstiftning för dricksvattenanläggningar.

### 4.1 Nationella branschriktlinjer

Vid utarbetande av detta förslag föreligger bedömda riktlinjer för hantering och märkning av allergener, temperaturdisciplin vid hantering av kylda och frysta livsmedel, mjölk och mjölkprodukter, fiskeriprodukter, äggpackerier samt bageri och konditori. Om ett företag i sitt system för egenkontroll hänvisar till en eller flera nationella branschriktlinjer bör myndigheten, i de delar branschriktlinjerna bedöms vara relevanta, ta hänsyn till dessa vid sin bedömning av kontrollpunkterna.

För en aktuell lista över bedömda branschriktlinjer, se Livsmedelsverkets hemsida.  
([www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se))

## 4.2 HACCP

Checklistan är utformad för att kunna användas vid revision av **företag som har infört HACCP-principerna i sitt system för egenkontroll**. Därför följer kontrollpunkterna i området *HACCP* Codex beskrivning av HACCP-systemet.

Livsmedelsverket anser att kraven på tillämpning av HACCP-principerna i livsmedelsföretagen kan hanteras enligt något av följande alternativ:

- **Detaljhandelsföretag som bara hanterar förpackade livsmedel.** Grundförutsättningar räcker. Dessa företag behöver inte göra en faroanalys.
- **Företag som med stöd av en faroanalys kan visa att grundförutsättningarna räcker.** Dessa behöver ingen HACCP-plan.
- **Övriga företag skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera förfaranden grundande på HACCP-principerna**, dvs de skall göra en faroanalys, identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder. **Dessa företag kan använda sig av nationell branschriktlinje eller en generisk plan (allmän för viss bransch), om sådana föreligger.**

För det stora flertalet verksamheter som omfattas av denna hjälpredda innebär det att de ska införa HACCP-baserade förfaranden såvida de inte genom en faroanalys kan visa att uppfyllnad av grundförutsättningarna räcker för att producera säkra livsmedel. Observera att första punkten ovan endast gäller detaljhandelsföretag som enbart hanterar förpackade och korrekt, konsumentmärkta livsmedel.

Vid bedömning av system vid livsmedelsanläggningar som i stället för att ha utfört en egen faroanalys tillämpar en nationell branschriktlinje görs bedömningen mot denna. Vid t ex kontrollpunkterna *Produktbeskrivning*, *Flödesschema* och *Faroanalys* bör bedömning då göras av om det som beskrivs i branschriktlinjen är relevant för den aktuella anläggningen. I de delar verksamheten avviker från de förutsättningar som anges i en branschriktlinje är företaget skyldig att komplettera/anpassa branschriktlinjens faroanalys.

Motsvarande gäller även då företaget utgår från en ”fristående” generisk HACCP-plan med det tillägget att en sådan inte är bedömd av Livsmedelsverket och en större vikt bör läggas vid bedömning av lämplighet av valda rutiner, CCP-er, kritiska gränsvärden osv.

För mer information om kravet på HACCP, se Kommissionens samt Livsmedelsverkets vägledningar för tillämpning av HACCP.

## 5 Kontroll utanför checklistan

Checklistan anger de kontrollpunkter som anses som viktigast för att kunna göra en helhetsbedömning av hygien och redlighet i verksamheterna. Kontrollpunkterna grundas på GHP, GMP och HACCP-principerna. Om inspektören gör iakttagelser som inte är upptagna i checklistan antecknas detta separat under kommentar i inspektionsrapporten. Dessa iakttagelser ligger inte till grund för helhetsomdömet men skall självfallet beaktas av företaget.

## 6 Bedömningsgrunder till checklista för dricksvattenanläggning

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
<b>Myndighetsdokument</b>			
1	<b>Godkännande/ Registrering</b>	Artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004, 23 § livsmedelsförordningen (SFS 2006:813), 5 och 7 §§ LIVSFS 2005:20, 2 § LIVSFS 2005:21, 1 § och bilaga 3 SLVFS 2001:30	
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning	<p>Ingen annan verksamhet pågår i lokalerna än vad anläggningens godkännande medger. Livsmedelsföretaget har samma ägare som tidigare. Registrering ska vara gjord och aktuell.</p> <p><i>Enligt dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30) är vattenverk en sådan del av en anläggning för dricksvattenförsörjning som avser uppfordring, beredning eller liknande hantering av dricksvatten, samt tillhörande reservoarer eller liknande anordningar för förvaring av dricksvatten.</i></p> <p><i>Vattenverk som omfattas av SLVFS 2001:30 med ytvatten, med ytvattenpåverkat grundvatten eller med grundvatten som pH-justeras och/eller desinfekteras skall godkännas (23 §, punkt 15 Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813), artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004 och 5 § LIVSFS 2005:20. Vägledning dricksvatten avsnitt 7).</i></p> <p><i>Övriga vattenverk som omfattas av SLVFS 2001:30 skall registreras. Registrering avser även distributionsanläggningar (7 § LIVSFS 2005:20 och artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004. Vägledning dricksvatten avsnitt 7).</i></p> <p><i>Observera att tryckstegringsstation/er med beredning (t.ex. desinfektion, avhärdning, o.s.v.) på distributionsanläggningen betraktas som separat/nytt vattenverk. Detta medför bl.a. nytt godkännande / ny registrering samt ny provtagningspunkt samt provtagningsfrekvens för utgående dricksvatten från vattenverket/tryckstegringsstationen med beredning (1 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 3 (1 § 2.))</i></p> <p><i>Tillfälliga, kortvariga beredningsmetoder, t.ex. idrifttagande av en barriär i beredskap som är föranledd av en akut hälsorisksituation eller inkoppling av reservvattentäkt omfattas av verksamhetsutövarens informationsskyldighet gentemot kontrollmyndigheten enligt 16 § i dricksvattenföreskrifterna. Anläggningen behöver ej godkännas vid sådant enstaka idrifttagande. Används däremot t.ex. barriären i beredskap återkommande måste man överväga att ha barriären i kontinuerlig drift. Detta medför då även godkännande. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Anmäl betydande ändringar i verksamheten till kontrollmyndigheten))</i></p>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
		<p>Vattenverk med pH-justering med hjälp av alkalisk massa i avsyrningsfilter av sådan typ att den inte behöver vara försedd med larm behöver inte godkännas (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Vilka dricksvattenanläggningar ska godkännas respektive registreras?))</p> <p>När t.ex. företaget utvidgat produktionen till nya produkter eller processer bör denna produktion kontrolleras mot aktuellt beslut om godkännande eller uppgifter från registrering av anläggning, dvs överensstämmer godkännandet/registreringen med aktuell lokal och verksamhet (beredningens utformning). Betydande ändringar i verksamheten skall anmälas till kontrollmyndigheten (artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Anmäl betydande ändringar i verksamheten till kontrollmyndigheten))</p>	

Personal			
<b>2</b>	<b>Utbildning</b>	Bilaga II, kapitel XII till förordning (EG) nr 852/2004	
2.1	Rutin	<p>Rutin finns för utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll anpassat till arbetsuppgifterna</p> <p>Plan finns för personalens vidareutbildning, t.ex. Svenskt Vattens diplomeringskurser, egna utbildningsdagar, utbildningar via laboratorier, utbildningar via leverantörer av beredningsutrustning, etc.</p> <p>Utbildningsbehovet för de personer som handhar dricksvatten ska vara identifierat av företaget. Även erforderlig handledning och instruktion eller utbildning som är dokumenterad inbegrips. Exempelvis dricksvattenproduktion, ledningsnät eller livsmedelshygien (dricksvattenhygien). Den fortsatta utbildningen bör vara inriktad på att göra de personer som hanterar dricksvatten förtrogen med produkt/processkunskap samt egenkontrollen och utformning av rutiner till denna. Tillfällig/nyanställd personal ska ges en hygienintroduktion i anslutning till anställningen. Det skall framgå av rutinen att den som är ansvarig för förfaranden baserade på HACCP-principerna ska ha genomgått utbildning. Speciellt viktig är utbildning i faroanalys. Även utbildning i provtagning är viktig för de personer som utför sådan. Rutinen ska även omfatta utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Utbildning och hygien))</p>	AA
2.2	Dokumentation	<p>Dokumentation sker enligt rutin</p> <p>Det framgår av journaler att relevant utbildning i livsmedelshygien, egenkontroll och HACCP-principerna genomförs. Uppgift (namnlistor/deltagarförteckning/vem som höll i utbildningen/vad utbildningen innehöll) finns om vem och när dessa genomgått utbildningarna. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Utbildning och hygien &amp; Skriftliga och tillgängliga rutiner &amp; Dokumentation och revision))</p>	AA
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner	<p>Kunskaper om kontrollprogrammet är förankrat bland personalen.</p> <p>Personal ska vara medveten om och följa de rutiner/instruktioner som gäller för aktuella arbetsuppgifter. Gör till exempel stickprov bland personalen genom att fråga om innebörden av de instruktioner de fått.</p>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
<b>3</b>	<b>Personlig hygien</b>	Bilaga II, kapitel VIII till förordning (EG) nr 852/2004	
3.1	Rutin	Rutin finns för personlig hygien. Rutinen säkerställer att dricksvattnet inte förorenas direkt eller indirekt via personalen. <i>Rutin finns för styrning av personalens klädsel, personlig hygien samt försiktighetsåtgärder för att förhindra spridande av smitta. Rutin ska ta hänsyn till personalens arbetsuppgifter (exempelvis växling mellan arbete i orena och rena utrymmen, som t.ex. invändig rengöring av reservoarer/bassänger eller personal som arbetar med både dricksvatten och avlopp) och olika personalgrupper (gäller även "övriga", som hantverkare/repairörer, konsulter, städpersonal och varuleverantörer.) Rutinen ska bl.a. omfatta</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tillhandahållande, förvaring och användande av skyddskläder, skor, hårskydd etc.</li> <li>- Regler för tobaksrökning, snusning, bärande av smycken, klockor etc.</li> <li>- Vad som gäller vid sår, infektioner, misstanke om smittorisk eller vid sjukdom</li> </ul> <i>Rutinen ska även omfatta övervakning, uppföljning, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Utbildning och hygien))</i>	A
3.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser dokumentation som visar att instruktioner givits till berörd personal liksom att uppföljning sker av hygienrutinerna. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A
3.3	Skyddskläder mm	Personalen bär skyddskläder i erforderlig omfattning. <i>Exempelvis att personal som vistas där öppet dricksvatten hanteras (öppet dricksvatten kan t.ex. vara beredningsbassänger eller beredningskärl där vattnet är okulärt synligt) eller vid rengöring av exempelvis bassänger eller reservoarer bär rena, täckande skyddskläder. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Utbildning och hygien)</i>	A
3.4	Smittrisk	Personer som kan överföra smitta utför inte arbete som innebär risk för kontamination av dricksvattnet. <i>För att personal som t ex har konstaterad smitta som kan överföras till dricksvatten, sår på händerna, etc. ska få delta i öppen dricksvattenproduktion/repairation av ytor avsedda för dricksvatten, o.s.v. måste tillfredställande skyddsåtgärder vidtagits.</i>	A
3.5	Handtvättställ	Möjlighet till handtvätt skall finnas. Om behov finns samt om dricksvattenanläggningen är försedd med handtvättställ skall dessa finnas på bekvämt avstånd och lättillgängliga för personalen. <i>Framförallt viktigt vid öppen dricksvattenhantering samt då arbete utförs av ytor avsedda för eller i kontakt med dricksvatten. Handtvättställ är utrustade med flytande tvål (vid behov desinfektionsmedel) och pappershanddukar eller torkanordning och ej belamrade med annan utrustning. För obemannade vattenverk (besöks kanske bara enstaka gånger per vecka) godtas annan möjlighet till handtvätt än via handtvättställ. Kan exempelvis röra sig om medtagbart desinfektionsmedel, rent vatten via dunk, o.s.v.</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
3.6	Omlädningsrum	I förekommande fall, d.v.s. om dricksvattenanläggningen är försedd med omlädningsrum skall gång- och arbetskläder förvaras åtskilda och ordningen vara god. <i>Dålig ordning innebär att rengöringen försvåras eller att rena arbetskläder riskerar att smutas ner, t.ex. om samförvaring av skyddsutrustning och privata kläder sker, och om ovidkommande föremål noteras.</i>	A
<b>Krav på anläggning</b>			
<b>4</b>	<b>Uppgifter om råvattnets kvalitet</b>	3 § SLVFS 2001:30	
4.1	Rutin för kontroll av råvatten	Rutin för kontroll av råvattnets beskaffenhet. <i>Regelbunden provtagning av råvattnets kvalitet. (3 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 3 (Övriga definitioner och viktiga begrepp) samt avsnitt 5 (3 § 1 stycket)).</i>	AA
4.2	Dokumentation samt uppföljning	Dokumentation samt uppföljning av råvattenresultat och beslut om åtgärder finns. <i>Funktion som underlag för att bestämma behov av beredning, speciellt mikrobiologiska säkerhetsbarriärer (antalet barriärer bygger på faro- och riskanalysen samt även på t.ex. råvattnets innehåll av koliforma bakterier, E.coli och enterokocker). För löpande resultatsammanställning av råvattenkvalitet där normala/maximala/minimala halter (variationer) är bestämda. Även trenderna utredda (t.ex. spridningsmått). Har resultatuppföljning av råvattnets beskaffenhet skett samt har beslut om eventuella åtgärder fattats. Exempelvis; Avgjort om råvattnet är ett opåverkat grundvatten eller ytvatten/ytvattenpåverkat råvatten. Om konstgjord infiltration – beräkning av uppehållstid mellan infiltration och uttag utförd. (14 dagar är en generell tidsangivelse för att betrakta det infiltrerade ytvattnet som ett grundvatten. Tiden kan dock variera.) Planer för att motverka eventuella negativa trender. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1. (3 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 3 (Övriga definitioner och viktiga begrepp) samt avsnitt 5 (3 § 1 stycket)).</i>	AA
<b>5</b>	<b>Skadedjur</b>	Bilaga II, kapitel VI och IX till förordning (EG) nr 852/2004	
5.1	Rutin	Rutiner finns för att säkerställa att dricksvattnet inte förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur (d.v.s. husdjur och andra djur). <i>Skadedjur kan även orsaka andra störningar än förorening. Skadedjur, t.ex. gnagare eller ormar kan orsaka strömavbrott (leveransavbrott i vattenförsörjningen) p.g.a. kortslutningar i pumparnas kraftförsörjning. Rutinerna ska omfatta förebyggande åtgärder vid råvattentäkt, vattenverk och distributionsanläggning (främst reservoarer) t.ex. i form av stängda och tätslutande fönster/dörrar/portar/ventilationsdon/manluckor/brunnrör (alternativt nätförsedda), kontroll av utvändig vegetation och uppställning av pallar och annan utrustning. Om fällor/betesstationer/indikatorer används bör det finnas underlag i form av ritning/karta över dessas placering (inomhus och utomhus), typ av fällor, kontrollfrekvens, giftinformation om sådant används. Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigering åtgärder samt vad som ska dokumenteras. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
5.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Bedömningen avser bland annat dokumentation där förebyggande åtgärder för att förhindra förekomst, och effektiv bekämpning vid förekomst, av skadedjur redovisas. Korrigering åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A
5.3	Skydd mot skadedjur råvattenanläggning	Skyddsbarriärer finns för att minimera skadedjurstillträde (avser främst råvattenbrunnar). <i>Portar, dörrar, luckor, ventilationsdon, kabelgenomföringar, brunnsringar, brunnslock, o.s.v. ska vara täta eller försedda med nät. Är utrymmena anpassade för att möjliggöra en effektiv skadedjurskontroll? Är utomhusmiljön runt anläggningen anpassad för att minska risken för förekomst av skadedjur?</i>  <i>Ingen förekomst eller spår av skadedjur; Bedöm om eventuella fällors typ, antal, placering och kontrollfrekvens är anpassad till anläggningen/intagsbyggnaden/brunnen. Kontrollera om betesstationerna visar tecken på gnagaraktivitet.</i>  <i>Ingen förekomst eller spår av skadedjur som innebär uppenbar risk för kontamination av råvattnet; Stor risk föreligger om man t.ex. noterar spår av skadedjur samtidigt som brunnsröret saknar skydd upptill. Saknar vattenverket dessutom mikrobiologiska barriärer kan avvikelser få mycket allvarliga konsekvenser. Eventuell giftanvändning sker på ett säkert sätt. Gift och bekämpningsmedel får i normalfallet inte användas inomhus utan där ska istället indikatorstationer användas (undantag gäller vid tillfällig och planlagd kontrollerad sanering av redan påvisade problem med skadedjur) (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
5.4	Skydd mot skadedjur vattenverk	<p>Skyddsbarriärer finns för att minimera skadedjurstillträde. <i>Portar, dörrar (täta undertill?) och fönster ska vara täta eller försedda med nät. Är lokalerna, t.ex. kemikaliemottagning, anpassade för att möjliggöra en effektiv skadedjurskontroll? Är byggnaderna täta, t.ex. vid kabelgenomföring? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att minska risken för förekomst av skadedjur, t.ex. ingen förvaring av material eller utrustning direkt mot byggnaden/erna?</i></p> <p><i>Ingen förekomst eller spår av skadedjur;</i> <i>Bedöm om fällornas typ, antal, placering och kontrollfrekvens är anpassad till verksamheten i anläggningen. Kontrollera om betesstationerna visar tecken på gnagaraktivitet eller kan andra spår eller förekomst av skadedjur iakttagas. Kontrollera genom direkta observationer förekomst / spår av skadedjur / insekter i lokaler där öppet dricksvatten hanteras samt i avfallsutrymmen. Leta efter spår av skadedjur (t.ex. avföring från gnagare eller gnagmärken på kablar) som tecken på om anläggningens bekämpning är effektiv eller inte.</i></p> <p><i>Ingen förekomst eller spår av skadedjur som innebär uppenbar risk för kontamination av livsmedel;</i> <i>Avser främst utrymmen med öppna vattenytor (öppen vattenyta kan t.ex. vara beredningsbassänger eller beredningskärl där vattnet är okulärt synligt). Eventuell giftnvändning sker på ett säkert sätt. Gift och bekämpningsmedel får i normalfallet inte användas inomhus utan där ska istället indikatorstationer användas (undantag gäller vid tillfällig och planlagd kontrollerad sanering av redan påvisade problem med skadedjur) (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i></p>	A
5.5	Skydd mot skadedjur distributionsanläggning (främst vid reservoarer)	<p>Skyddsbarriärer finns för att minimera skadedjurstillträde. <i>Portar, dörrar, ventilationsdon, kabelgenomföringar och fönster ska vara täta eller försedda med nät. Är lokalerna, t.ex. reservoarer/tryckstegringsstationer, anpassade för att möjliggöra en effektiv skadedjurskontroll? Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att minska risken för förekomst av skadedjur?</i></p> <p><i>Ingen förekomst eller spår av skadedjur främst i reservoarer och tryckstegringsstationer; Bedöm om eventuella fällornas typ, antal, placering och kontrollfrekvens är anpassad till verksamheten i anläggningen. Kontrollera om betesstationerna visar tecken på gnagaraktivitet.</i></p> <p><i>Ingen förekomst eller spår av skadedjur, t.ex. insekter, gnagare, ormar, fåglar som innebär uppenbar risk för kontamination av dricksvattnet; Eventuell giftnvändning sker på ett säkert sätt. Gift och bekämpningsmedel får i normalfallet inte användas inomhus utan där ska istället indikatorstationer användas (undantag gäller vid tillfällig och planlagd kontrollerad sanering av redan påvisade problem med skadedjur).</i></p>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
<b>6</b>	<b>Rengöring</b>	Bilaga II, kapitel I – V till förordning (EG) nr 852/2004	
6.1	Rutin	Rutin finns som säkerställer att lokalen med dess inredning och utrustning (samt t.ex. råvattenbyggnader, reservoarer och tankar/behållare som används vid transport av dricksvatten) regelbundet rengörs (och eventuellt desinficeras) så att fara inte uppkommer för att dricksvattnet förorenas. <i>Rutinerna kan innehålla instruktioner för utförandet av rengöringen för olika rengöringsområden med olika hygienkrav, t.ex. grad av föroreningsrisk till öppna vattenytor vid olika typer av städmetoder (t.ex. våttorkning, högtryck (aerosoler), ånga), rengöringsfrekvens och lista över rengöringskemikalier. Rutin ska finnas för förvaring av rengöringsutrustning inklusive kemikalier. Rutiner ska även finnas för ordning och reda så att rengöring av samtliga objekt underlättas. Kontrollera om det finns särskilda instruktioner framtagen för rengöring av svårrengörbar utrustning eller objekt t.ex. UV-lampor, bassänger, reservoarer, dricksvattentankar. Kontrollera huruvida rutinen även omfattar rengöring och städning av t.ex. kabelstegar ovanför öppna vattenytor. Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras. (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (6 § 1 stycket) samt avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A
6.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Exempelvis produktfaktablad, journalföring av rengöringskontroller (t.ex. visuellt, mikrobiologisk). Korrigerande åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A
6.3	Råvattenanläggning	Förorening (gäller främst brunnsbyggnader men i viss mån även andra anläggningar för råvattenintag) kan inte iakttas. <i>Ingen ovidkommande förvaring som t.ex. kemikalier, spadar, virke i direkt anslutning till brunn. Allvarligt om kemikalier som exempelvis petroleumprodukter eller lösningsmedel förvaras i direkt anslutning till grundvattenbrunn (i brunnsöverbyggnaden). (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A
6.4	Utrymmen med öppna vattenytor i vattenverk (öppen vattenyta kan t.ex. vara beredningsbassänger eller beredningskärl där vattnet är okulärt synligt)	Gammal förorening kan inte iakttas på eller i arbetsytor, tillbehör och utrustning som kommer i direkt kontakt med dricksvattnet. <i>Områden ovan eller i omedelbar närhet till öppna vattenytor viktiga t.ex. ställningar, väggar, tak, armatur, kabelstegar, o.s.v. där föroreningar kan ansamlas och genom nedfall förorena dricksvattnet. Ingen golvförvaring av t.ex. vattenmätare, slangar, kartonger, etc. som kan försvåra städning men som även kan innebära förorening av utrustning avsedd för dricksvatten. Dricksvattenutrustning som slangar och mätare skyddade med t.ex. pluggar. Synligt eftersatt rengöring speciellt i närheten av öppna vattenytor? Rena verktyg och utrustning. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
6.5	Utrymmen utan öppna vattenytor i vattenverk (allt vatten inneslutet i t.ex. rör)	Gammal förorening kan inte iaktas på arbetsytor, tillbehör och utrustning som indirekt (t.ex. vid reparationer) riskerar att komma i kontakt med material avsedda för/i kontakt med dricksvatten. <i>Ingen golvförvaring av t.ex. vattenmätare, slangar, kartonger, etc. som kan försvåra städning men som även kan innebära förorening av utrustning avsedd för dricksvatten. Dricksvattenutrustning som slangar och mätare skyddade med t.ex. pluggar. Rena verktyg och utrustning. Såvida andra föremål inte ryms i separat förråd kan exempelvis följande betraktas som ovidkommande för anläggningen: oljetankar som inte används, beredningsutrustning som inte används, bildäck, bräddor, trasiga pumpar, gräsklippare, båtmotorer, privata möbler, o.s.v. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A
6.6	Distributionsanläggning - reservoarer	Gammal förorening kan inte iaktas på eller i arbetsytor, tillbehör och utrustning som kommer i direkt eller indirekt (t.ex. vid reparationer eller material avsedda för dricksvatten) kontakt med dricksvattnet. <i>Områden ovan eller i omedelbar närhet till öppna vattenytor viktiga t.ex. ställningar, väggar, tak, armatur, kabelstegar, o.s.v. där föroreningar kan ansamlas och genom nedfall förorena dricksvattnet. Reservoar i eller utanför vattenverket samt på distributionsanläggningen. Intervallen mellan rengöringarna kan variera (t.ex. flera gånger per år – t.ex. vart 10 år) beroende på vattentyp, men rekommenderas av branschen om mera än 50 % av bottenytan är täckt med ett slamlager med tjocklek på ca 3 mm. (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (6 § 1 stycket) samt avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	AA
6.7	Ventilation	Synlig ventilationsutrustning är ren. <i>Bedömningen avser ansamling av damm, pollen, o.s.v. i sådan mängd att det föreligger risk för att ventilationen inte fungerar som avsett eller att förorening riskerar spridas via ventilationen. T.ex. smuts vid tilluftsdon som riskerar att förorena dricksvattnet. Beroende på dricksvattenanläggningens geografiska placering (t.ex. stad eller skogsbygd) kan olika filtermaterial eller nät behövas. (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (6 § 1 stycket) samt avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A
6.8	Handtvättställ	Handtvättställ, handreglage och anordningar för tvål och tork är rena. <i>Särskild uppmärksamhet bör ägnas handreglagen.</i>	A
6.9	Städmaterial	Städutrustning är rengjord. <i>Observera att smutsigt städmaterial bara flyttar runt smutsen. Kontrollera främst städutrustning som används i eller i anslutning till öppna vattenytor.</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
7	<b>Underhåll</b>	Bilaga II, kapitel I – V till förordning (EG) nr 852/2004, 3, 4, 6 §§ SLVFS 2001:30	
7.1	Rutin	<p>Rutiner finns för underhåll av lokaler och utrustning.</p> <p><i>Rutinen omfattar alla lokaler, (råvattenanläggning/ar, vattenverkets lokaler och distributionsanläggning) all inredning och utrustning, alla behållare/tankar som används för transport av dricksvatten. Frekvensen av underhåll är anpassad till verksamheten. Kontrollera att rutinen omfattar både löpande och förebyggande underhåll som;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Brunnskonstruktion, intagsledning, bassänger för återinfiltration</i></li> <li>• <i>Processutrustning (t.ex. membranfilter, nanofilter, snabbfilter, kolfilter, avsaltningsanläggningar, alkaliska massor, o.s.v.),</i></li> <li>• <i>kalibrering av mätinstrument (t.ex. olika mätgivare i processen), reagenser för kalibrering</i></li> <li>• <i>underhåll av lokaler, inredning och utrustning.</i></li> </ul> <p><i>Rutinen ska omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i></p>	A
7.2	Dokumentation	<p>Dokumentation sker enligt rutin</p> <p><i>Bedömningen av dokumentation avser till exempel underlag i form av noteringar om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenser på utförda åtgärder.</i></p> <p><i>Hit hänförs underhåll av ytor, lokaler (golv, väggar, tak), inredning, utrustning, ventilation, tätningslister, och annat material som är av betydelse för det färdiga dricksvattnets kvalitet. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Skrifliga och tillgängliga rutiner &amp; Dokumentation och revision))</i></p>	A
7.3	Råvattenanläggning	<p>Avser främst grundvattenbrunnar.</p> <p><i>Det förebyggande underhållet ska t.ex. förebygga eventuell nedstigning i brunn t.ex. med stege utan att passera ovan öppna vattenytor. Brunnsrör täta upptill för skydd mot nedfallande föremål då brunnslock och liknande vid markytan öppnas. Brunn tät. Risk för uppträngande vatten via golvbrunn vid höga vattenflöden beaktad, likaså vid hög grundvattennivå där grundvattnet riskerar att via smutsigt brunns-golv rinna ned i och förorena brunnen (risken kan föreligga om t.ex. borrhål med lågt uppdragna brunnsrör finns i botten av nedsänkt brunn/i botten av cementringarna) (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i></p>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
7.4	Utrymmen med öppna vattenytor i vattenverk	<p>Ytor som är täta, släta och lätt rengörbara.</p> <p><i>Inget synligt eftersatt underhåll speciellt i närheten av öppna vattenytor (rost, flagande färg, oljespill, spill av fett, spill av lösningsmedel, spill av petroleumprodukter). Golvlutning, kondens, ventilation och luftfilter. Öppna vattenytor skyddade från ljus (t.ex. solfilm på fönsterrutor) som annars kan orsaka tillväxt av mikroorganismer. Lysrör ovanför öppna vattenytor skyddade med kåpor. Kompressorer, luftfilter, oljefälla, avfuktare.</i></p> <p><i>Golvbrunnar, bräddavlopp, manluckor, kabeldragningar till brunnar och dylikt utformade så att avloppsvatten, dagvatten eller annat förorenat vatten inte kan tränga in. Motorer för omrörare o.s.v. ovanför öppna vattenytor skyddade med täta spillplåtar eller liknande skydd vid eventuellt oljespill. Inga trä- eller gummidetaljer i kontakt med dricksvatten. Gångutrymmen ovanför vattenytor helt täta (ej gallergolv). Om dokumentation planerat underhåll föreligger som anger tid för åtgärdande av iakttagna brister sker bedömningen utan avvikelse under förutsättning att inte omedelbar risk för kontamination av produkt föreligger. (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (Luft) samt avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i></p>	AA
7.5	Utrymmen utan öppna vattenytor i vattenverk	<p>Ytor i utrymmen som normalt inte kommer i direkt kontakt med dricksvattnet, t.ex. rörgallerier, lager för förpackade kemikalier, pumputrymmen, o.s.v. hålls i gott skick och bedöms vara lätta att rengöra.</p> <p><i>Kontrollera förekomst av t.ex. trasig yteläggning, avlagad färg, dålig fogning, rostangrepp, vattenskador och trä som är omålat (sugande material). Om dokumentation av planerat underhåll föreligger som anger tid för åtgärdande av iakttagna brister sker bedömningen utan avvikelse under förutsättning att inte omedelbar risk för kontamination av produkt föreligger. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i></p>	A
7.6	Reservoar vid vattenverk	<p>Reservoar i eller utanför vattenverket. Rutiner för okulär kontroll, inspektion (t.ex. med robot) och rengöring finns.</p> <p><i>Nedstigning utan risk att förorena dricksvattnet (ej gallergolv). Ventilationsdon säkrade med galler eller annat skydd mot yttre förorening (t.ex. burkar, skadedjur, pollen). Täthet, exempelvis att luckan till lågreservoar ligger på upphöjd (betong) klack för att förhindra att omgivningsvatten riskerar att rinna ned i reservoaren. Likaså att själva luckan sluter tätt. (4 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i></p>	AA
7.7	Reservoar på distributionsanläggning	<p>Rutin för underhåll och skötsel av reservoarer på distributionsanläggningen finns.</p> <p><i>Regelbundna inspektioner och regelbundet underhåll. Uppgifter/dokumentation om genomförda inspektioner och underhåll. (Se även separat checklista för reservoarer på Svenskt Vatten AB:s hemsida, www.svenskvatten.se, under "Dricksvatten"). (6 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (6 § 1 och 2 stycket))</i></p>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
7.8	Underhåll/reparationer distributionsanläggning	<p>Rutin för underhåll och reparationer i distributionsanläggningen finns.</p> <p><i>Reparationsrutiner (t.ex. pumpgropar i schakt för att avleda regnvatten, kanter runt schakt vallas in som skydd mot regnvatten, speciella verktyg/utrustning för dricksvatten, pluggar om öppen/kapad dricksvattenledning lämnas obevakad) inklusive hygieniska försiktighetsåtgärder (t.ex. rengöring av material med exempelvis klor, sprit, ånga) och mikrobiologiska undersökningar. Förnyelseplan för ledningar, inklusive kännedom om förnyelsetakt</i></p> <p><i>Rutin för att erhålla god vattenomsättning i distributionsanläggningen finns, exempelvis spolplaner om det brukar uppstå problem.</i></p> <p><i>Rutin för att motverka korrosion finns, exempelvis att dricksvattnet uppfyller kvalitetskraven för järn, klorid, konduktivitet, koppar, pH, sulfat, temperatur, riktvärde för alkalinitet (&gt;60 mg/l HCO<sub>3</sub> och kalcium (20-60 mg/l Ca) följs. Behov av relining utredd? Ventilavstängningar i fastigheter, områden? Samarbete med avloppsreningsverk (metallhalter i slam)? (3 och 6 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (3 och 6 §§))</i></p>	AA
<b>8</b>	<b>Utformning av lokal</b>	Bilaga II, kapitel I – III till förordning (EG) nr 852/2004. 4 § SLVFS 2001:30	
8.1	Beskrivning av vattenverket	<p>Beskrivning av vattenverket finns.</p> <p><i>Exempelvis schematisk grafisk samt med grundläggande fakta, definierat vilka fysiska delar som ingår i vattenverket (speciellt vid infiltration), eventuella brunnskonstruktioner eller intagsledningar (intagspunkter) beskrivna, beredningssteg tydliga grafiskt och uttryckta i text, givare för eventuella larm och för processövervakningsparametrar utmärkta, säkerhetsbarriärer definierade, punkt för provtagning utgående dricksvatten definierad (eventuellt efter reservoarer) (4 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (Beskrivning av vattenverk))</i></p>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
8.2	Planlösning och produkt-/personalflöden	<p>Dricksvattenanläggningars utformning varierar stort varför bedömning kan variera från anläggning till anläggning. Anläggningen har dock en planlösning som möjliggör god hygienpraxis utifrån verksamhetens omfattning och art. Planlösningen skall tillgodose att alla steg i beredningen kan genomföras på ett hygienisk sätt.</p> <p><b>Kemikaliemottagning:</b> Tillräckliga utrymmen för mottagning, mottagningskontroll och avemballering av varor. Mottagning placeras så att ingen intransport av kemikalier med ytteremballage sker genom lokal där öppet dricksvatten hanteras. Tydlig märkning av olika rör för processkemikalier etc.</p> <p><b>Förvaring av utrustning avsedd för dricksvatten:</b> Tillräckliga utrymmen finns. Utrymmen ska finnas så att förvaring inte sker i beredningsutrymmen, städutrymme med mera. Utrustning kan t.ex. vara dricksvattenpumpar, dricksvattenslangar, tankar, o.s.v.</p> <p><b>Beredningsutrymmen:</b> De steg som ingår i verksamheten kan genomföras på ett hygieniskt sätt.</p> <p><b>Personalutrymmen:</b> Utrymme för förvaring av gång- och arbetskläder och ombyte finns (gäller främst vattenverk med daglig bemanning). För obemannade vattenverk kan personalutrymmen t.ex. vid huvudvattenverket accepteras. När det är nödvändigt skall det finnas adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen. Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där öppet dricksvatten hanteras.</p> <p><b>Förvaring av avfall/returgods:</b> Tillräckliga utrymmen finns. Avfall, t.ex. överblivna kemikalier ska omhändertas och förvaras så att de inte riskerar att kontaminera vatten under beredning eller färdigberett dricksvatten.</p> <p><b>Städutrymmen, förvaring av kemtekniska varor:</b> Tillräckliga utrymmen finns. Förvaring av städutrustning och kemtekniska varor ska ske åtskilt från utrymmen med öppet dricksvatten. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</p>	A
8.3	Materialval/konstruktion	<p>Ytmaterial, framför allt i utrymmen med öppna vattenytor är lätta att rengöra. Konstruktion förhindrar skadedjur att komma in i lokal och möjliggör effektiv rengöring.</p> <p>Material för lokal, inredning och utrustning ska väljas med hänsyn till funktion. Lokal, inredning och utrustning ska vara konstruerad så att inte smuts ansamlas eller försvårar rengöring. För användning i beredningsutrymmen krävs användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.</p>	A
8.4	Vatten och avlopp	<p>Tillräckligt antal tappställen och avlopp finns.</p> <p>Tappställe med avlopp bör finnas och vara placerade på sådant sätt att de är lätt tillgängliga för aktuell arbetssituation, t.ex. arbete med material avsedda för dricksvatten eller material i direkt kontakt med dricksvatten.</p> <p>Handtvättställe med rinnande varmt och kallt vatten ska finnas i anslutning till arbetsmoment som kräver handtvätt alternativt att motsvarande handrengöring kan ordnas t.ex. via dricksvattendunkar (obemannade vattenverk, osv).</p> <p>Golv försedda med golvbrunn ska ha sådan lutning att dränering av vatten möjliggörs. Behov av återströmningsskydd för avlopp utrett. Avloppsledningar ej dragna på olämpligt sätt, t.ex. i tak ovanför underliggande reservoar. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</p>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
8.5	Belysning	Lokaler skall ha en adekvat belysning. <i>I utrymmen med öppna dricksvattenytor bör solfilm eller annat skydd mot naturlig belysning finnas på fönster/dörrar för att minska risken för mikrobiell tillväxt i dricksvattnet eller behållarna/bassängerna/filtren/o.s.v. där dricksvattnet hanteras.</i> <i>Kontrollera att armaturen ovanför öppna vattenytor och öppna behållare för processkemikalier har splitterfria lysrör alternativt kåpor som skyddar mot kontaminering av produkt. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A
8.6	Luftkvalitet och ventilation	Det finns en ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. <i>Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område (t.ex. en verkstad) till ett rent område (utrymme med öppna vattenytor) skall förhindras. Ventilationssystem skall vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga. (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (Luft) samt avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A

<b>9</b>	<b>Avfall och returgodshantering</b>	Bilaga II, kapitel VI till förordning (EG) nr 852/2004	
9.1	Rutiner	Anläggningen har rutiner som anger hur avfall skall förvaras och på vad sätt det avlägsnas från utrymmen i vilka dricksvatten hanteras och rengöring av eventuella behållare och eventuellt soprum. <i>Rutinen ska bl.a. även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.</i>	A
9.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Exempelvis journal som visar att avfallsbehållare och avfallsrum rengörs regelbundet, se p 6.2. Korrigerande åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A
9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme	Avfall avlägsnas regelbundet från produktionsrum där dricksvatten hanteras. <i>Avfall kan exempelvis utgöras av kabeltrummor, elkabel, gamla pumpar, kartong, etc.</i>	A

Produktstyrning			
<b>10</b>	<b>Distribution</b>	6 och 8 §§ SLVFS 2001:30	
10.1	Beskrivning av distributionsanläggning	Beskrivning över distributionsanläggningen skall finnas för allmänförklarade anläggningar. <i>Beskrivningen kan t.ex. ange ledningsnätets typ, dimensioner och ålder. Rutin finns som säkerställer att exempelvis reservdelar (som rör) lagras under förhållanden som minimerar risken för kontamination (6 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (6 § 2 stycket))</i>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
10.2	Rutin vid oregelbunden, kortvarig försörjning	Rutin vid transport av dricksvatten finns. <i>Rutinen framför allt vid oförutsedda händelser i den ordinarie dricksvattenförsörjningen. Säkerställer att transporterat dricksvatten uppfyller kvalitetskraven. Exempelvis uppgifter om när transporter ska ske, krav på behållare/cisterner, hur behållarna skall förvaras på hygieniskt sätt då de ej används, hur de skall desinficeras före användning och hur man kontrollerar att kvalitetskraven på dricksvattnet uppfylls. (8 § och bilaga 3 C III SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 6 (8 §) samt avsnitt 7 (9 §))</i>	A
10.3	Luftkvalitet och ventilation reservoarer	Det finns en ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. <i>Beroende på dricksvattenanläggningens geografiska placering (t.ex. stad eller skogsbygd) kan olika filtermaterial eller nät behövas vid ventilationsdonen. (6 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (Luft &amp; 6 § 1 stycket))</i>	A

<b>11</b>	<b>Separering</b>	Bilaga II, kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004	
11.1	Rutin	Rutiner finns som förhindrar korskontamination mellan råvaror (t.ex. råvatten), kemikalier och slutprodukt. <i>Många diffusa hälsofaror kontrolleras i praktiken genom anpassade rutiner för god tillverkningssed (Good Manufacturing Practice) och god hygienpraxis (Good Hygienic Practice). Rutinen ska även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras</i>	A
11.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>T ex underlag som visar att uppföljningar sker av verksamheten med beaktande av ordning och reda rutiner. Sådana kontroller kan även inkluderas i schemalagda rengörings-/underhållsronder. Även tydliga märkningar av olika rör (för exempelvis processkemikalier, olja, etc.). Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1.</i>	A
11.3	Golvförvaring	Varor lagras inte direkt på golvet. <i>Bedömningen avser då t.ex. vattenmätare utan skydd/dricksvattenslang/o.s.v. förvaras på golvet och därmed riskerar att förorena dricksvatten som senare ska komma i kontakt med dessa. Detta gäller även om rengöringen avsevärt försvåras.</i>	A
11.4	Kemikalier och städutrustning	Kemikalier (kemisk-tekniska varor) och städutrustning förvaras åtskilt från öppet dricksvatten <i>Kemiska produkter får inte förvaras så att risk finns för att dricksvattnet kontamineras. Städutrustning skall förvaras i avsett utrymme. Påfyllningspunkter för övriga kemikalier, t.ex. olja tydligt märkta och (framför allt vid vattenverk med närliggande grundvattentäkter) invallat utrymme vid påfyllnadsrör (vid eventuellt spill - anslag om var t.ex. absorptionsmedel finns tillgängligt). Petroleumprodukter/kemikalier i skyddsanpassade behållare eller i invallningar där invallningen rymmer hela den lagrade volymen. Smörjmedel, färg, lösningsmedel i särskilda utrymmen avskiljda från dricksvattenhantering (öppna vattenytor eller underliggande reservoarer)</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
11.5	Ovidkommande föremål	Ingen förvaring av ovidkommande föremål sker i utrymmen där dricksvatten hanteras/lagras och som kan försvåra rengöringsarbetet och vara en källa till kontamination. <i>Exempel på ovidkommande föremål är (såvida föremålen inte ryms i separat förråd/utrymme) oljetankar som inte används, beredningsutrustning som inte används, bildäck, brädor, trasiga pumpar, gräsklippare, båtmotorer, privata möbler, kontorsutrustning, cyklar, personliga persedlar, o.s.v.</i>	A

<b>12</b>	<b>Uppgifter om dricksvattnets kvalitet</b>	8-13, 18 §§ SLVFS 2001:30	
12.1	Rutin regelbundna föreskrivna (normal/utvidgad) undersökningar	<p>Rutin för regelbundna föreskrivna undersökningar finns.</p> <p>Provtagningspunkter normal/utvidgad kontroll <i>Provtagningspunkter utsedda samt fastställda i egenkontrollprogrammet (10-11 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (10 §))</i></p> <p>Frekvenser normal/utvidgad kontroll <i>Frekvenserna utsedda samt fastställda i egenkontrollprogrammet. Följs kontrollmyndighetens eventuella beslut om inskränkningar i den normala kontrollens frekvens eller om inskränkningar i den utvidgade kontrollens omfattning med hänsyn taget till regelbundna föreskrivna undersökningarnas innehåll och frekvens. (9-11 §§, bilaga 3CI och 3CII. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (9 - 11 §§))</i></p> <p>Regelbundna föreskrivna (normal/utvidgad) undersökningars innehåll <i>De regelbundna, föreskrivna undersökningarnas (normal samt utvidgad kontroll) innehåll och frekvens uppfyller föreskrifterna. Skriftligt noterat i egenkontrollprogrammet. Följs kontrollmyndighetens eventuella beslut om inskränkningar i den normala kontrollens frekvens eller om inskränkningar i den utvidgade kontrollens omfattning med hänsyn taget till regelbundna föreskrivna undersökningarnas innehåll och frekvens. (9-11 §§, bilaga 3AI, 3AII, 3B SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (9 - 11 §§))</i></p> <p>Genomförande av regelbundna föreskrivna undersökningar <i>De regelbundna föreskrivna undersökningarna (normal samt utvidgad kontroll) utförda enligt egenkontrollprogrammet. Analyserade på ackrediterat laboratorium (12-13 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (10-13 §§))</i></p>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
12.2	Rutin för undersökningar på förekommen anledning	Rutin för undersökningar på förekommen anledning finns. <i>Undersökningar på förekommen anledning (ämnen/organismer som ej ingår i bilaga 2 men som kan utgöra en fara för människors hälsa och som således måste undersökas) finns. Sådana undersökningar benämns även "föreskrivna ej regelbundna undersökningar" eller "undersökning enligt 12 § 3 stycket". Klargjort eventuella kopplingar till rapporteringsrutiner (12 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (12 §))</i>	A
12.3	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Dokumentation skall finnas för t.ex. analysvar från vattenundersökningar och sammanställningar. Korrigering åtgärder bedöms i punkt 19.1.</i>	A
12.4	Kvalitet utgående dricksvatten	Dokumentation som visar kvalitet på utgående dricksvatten från vattenverket kan uppvisas. Det utgående dricksvattnet uppfyller kvalitetskraven. <i>Sammanställning finns över dricksvattnets kvalitet – utgående dricksvatten under föregående år som visar att kvalitetskraven är uppfyllda (tjänligt). Har anläggningen tillräckligt antal mikrobiologiska barriärer i de fall de mikrobiologiska kvalitetskraven inte är uppfyllda (återkommande tjänligt med anmärkning eller otjänligt)? (8, 11, 12, 18 §§ SLVFS 2001:30)</i>	AA
12.5	Kvalitet dricksvatten hos användare	Dokumentation som visar dricksvattnets kvalitet hos användare kan uppvisas. Dricksvattnet hos användare uppfyller kvalitetskraven. <i>Sammanställning finns över dricksvattnets kvalitet – dricksvatten hos användaren under föregående år. Kvalitetskraven uppfyllda (tjänligt). Finns t.ex. tillräckligt antal mikrobiologiska barriärer vid vattenverket eller är problem i distributionsanläggningen utredda i de fall kvalitetskraven inte är uppfyllda (återkommande tjänligt med anmärkning eller otjänligt) ? (8, 11, 12, 18 §§ SLVFS 2001:30)</i>	AA
12.6	Information dricksvattenkvalitet till konsumenter	Rutin för tillhandahållande av uppgifter om dricksvattnets kvalitet till konsumenterna finns. <i>Inte bara via Internet. Samlat och lättillgängligt för konsumenterna. Verksamhetsutövaren bör aktivt uppmärksamma konsumenterna på möjligheten att ta del av uppgifterna, t.ex. genom att information om plats, öppettider och telefonnummer bifogas räkningen. Se även branschens riktlinjer på <a href="http://www.svenskvatten.se">www.svenskvatten.se</a> (18 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 8 (18 §))</i>	A

Processtyrning			
<b>13</b>	<b>Mottagning/processkemikalier</b>	Bilaga II, kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004. 5 § och bilaga 1 SLVFS 2001:30	
13.1	Rutin	Rutin för mottagning vid anläggningen finns. Lista (tillgänglig och aktuell) finns över samtliga processkemikalier med kemiska namn som går att relatera till bilaga 1 i dricksvattenföreskrifterna. <i>Rutinen för mottagning ska säkerställa att produkter som beställs uppfyller givna specifikationer och att mottagning sker på ett säkert sätt. Exempelvis att endast byta ut eller köpa in nya processkemikalier efter dels kontroll med bilaga 1 i dricksvattenföreskrifterna dels kontroll med tillverkaren. Berörda produkter kan, förutom processkemikalier, t.ex. vara material och ämnen som kommer i kontakt med dricksvatten (5 §, bilaga 1 SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (5 §))</i>	A
13.2	Dokumentation	Dokumentation enligt rutin. <i>Exempel på dokumentation är journaler över utförd kontroll av ankommande varor. Uppgifter om renhet för fällningskemikalier (järn- och aluminiumsalter) och alkaliseringsmedel (kalk). Tillverkarens uppgifter om kemikaliernas renhetsgrad tillgängliga (i relation till 100 % aktiv substans). Om osäkra eller ofullständiga data behövs egna mätningar. Renhetskraven i bilaga 1 i dricksvattenföreskrifterna uppfyllda (Högsta halt (mg/kg aktiv substans): kadmium: 1, bly: 10, krom: 20, kvicksilver: 0,5 samt arsenik: 10). Förvaring av processkemikalierna på betryggande sätt. Påfyllningspunkter, säckar, behållare för processkemikalier tydligt märkta. Doseringspunkter för processkemikalier tydligt märkta (5 §, bilaga 1 SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (5 §))</i> Korrigeringar bedöms under punkt 19.1.	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
14	<b>Processtyrning och - övervakning</b>	Bilaga II, kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004. 3, 4, 16 och 20 §§ SLVFS 2001:30	
14.1	Driftinstruktioner, driftansvarig samt åtgärder	<p>Driftinstruktion vid vattenverket finns.  <i>Exempelvis dokumentsamling som är skriftligt identifierad med relevant struktur / uppläggning / innehållsförteckning, arbets- och beslutsordning med ansvarsfördelning och arbetsbeskrivningar för den personal som ansvarar för processerna i vattenverket, generell instruktion för dokumentation av processövervakningsdata. Instruktion om t.ex. övervakning av beredning, speciellt mikrobiologiska barriärer som långsamfiltrering, kemisk fällning med efterföljande filtrering, membranfiltrering (som kontinuerligt avskiljer partiklar som är större än 100 nm (nanometer) d.v.s. 0,1 µm och om allt vatten passerar genom membranet), primär desinfektion (klor, ozon, UV). Övervakning av annan beredning t.ex. öppna snabbfilter, aktivt kolfilter, alkalisk filterbädd, biologiskt aktivt filter, avjärning, avmanganisering, luftning, avhärdning, hårdhetshöjning, pH-justering, mikrofilter, kloramin (tillsats av ammonium eller tillsats av beredd kloraminlösning).</i></p> <p><i>Driftansvarig och instruktion för driftansvarig finns;  Namnlista uppgjord, relevant utbildning/tillräcklig kompetens (handhavande av vattenverkets processer) för den som är driftansvarig, beskrivna befogenheter, kontaktinformation, listor på larm, hur driftansvarige blir larmad, jourschema, bakjour, tillgänglighet 24 h/dygn (direkt eller via larmcentral) samt dokumentation och arkivering av namnlistor.</i></p> <p><i>Rutin för driftpersonalens första åtgärder vid larm och allvarliga driftstörningar finns;  Åtgärder vid larm (pH, turbiditet, desinfektion). Omedelbara åtgärder vid mycket högt pH (otjänlighetsvärde 10,5 tillämpas även på utgående dricksvatten om pH-justering sker), mycket hög turbiditet (riktvärde 20 FNU, NTU), mycket höga färgtal (riktvärde 50 mg/l Pt). Åtgärder vid avvikande lukt. Åtgärder vid otjänligt vatten (laboratorierapport). Definition av händelser som kräver kontakt med ansvarig. Kontaktuppgifter till ansvarig och tillsynsmyndighet. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1. (4 och 16 §§ SLVFS 2001:30, Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (4 §))</i></p>	AA
14.2	Tillräckligt antal säkerhetsbarriärer	<p>Tillräckligt antal effektiva mikrobiologiska säkerhetsbarriärer med beskrivning av hur hänsyn är tagen till råvattnets beskaffenhet finns.  <i>Tabell finns i vägledning dricksvatten. Om dricksvattnets mikrobiologiska kvalitet (slutproduktkontroll – utgående dricksvatten) är god, bör en barriär i beredskap finnas (om ingen ordinarie) i de fall det är av avgörande betydelse att ha möjlighet att fortsätta att distribuera vatten (normaltillståndet för allmänna anläggningar) (3 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (3 § 2 stycket))</i></p>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
14.3	Desinfektionens effektivitet	Dokumentation enligt rutin för kontroll av desinfektionens effektivitet finns. <i>Har exempelvis minskningen i mängden mikroorganismer kontrollerats när antalet är som högst i råvattentäkten, minsta mängd kloröverskott, lägsta UV-intensitet, m.m. samt att turbiditeten är låg. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1. (3 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (3 § 2 och 3 stycket))</i>	A
14.4	Minimering av desinfektionsbiprodukter	Rutin för minimering av desinfektionsbiprodukter finns (i de fall desinfektion ingår i beredningen eller distributionen av dricksvatten). <i>Dokumentation sker enligt rutin. Kontroll av att mängden desinfektionsbiprodukter minimeras. Exempelvis; Låg dos av desinfektionsmedel och låg halt organiskt material medför t.ex. låg klorförbrukning. Ozon följs av filtrering med aktivt kol eller liknande (åtminstone vid långa nät). Kontroll av nitritbildning efter UV med medeltryckslampor (inte lågtryckslampor) uppmätt i vattenverket. Gränsvärden för trihalometaner och bromat uppfyllda. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1. (3 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (Minimera biprodukter från desinfektionen))</i>	A
14.5	Larmgränser & larmfunktion pH	Rutin för att fastställa och upprätthålla larmgränser och dokumentation av kontroll av larmfunktionen för pH-justering finns. <i>Om relevant, d.v.s. om pH-justering sker. Dokumenterade gränser. Larm utlöses innan vattnet når gräns för tjänligt med anmärkning d.v.s. 7,5 respektive 9,0 (observera att otjänlighetsgränsvärdet 10,5 gäller vid provtagningspunkten "hos användaren" samt skall tillämpas på utgående dricksvatten om pH-justering sker. Gränsvärdet för tjänligt med anmärkning gäller däremot endast vid provtagningspunkten "hos användaren"). Larmgränserna fastställda av ansvarig samt definierat vem som kan fastställa och ändra larmgränser. Observera även att vissa alkaliska massor kan kräva larm.</i>  <i>Dokumentation av kontroll av larmfunktionen sker enligt rutin. Beskrivning av givare (mätutrustning) och placering i processen. Oberoende givare för larm- och styrutrustning. Kontinuerlig och automatisk detektion. Kalibrering vid larmgränserna. Rengöring av mätcell. Jämförelse med laboriemätt pH. Ålder på och förvaring av kalibreringslösningar. Har dispenser meddelats t.ex. avseende larmkrav för vissa typer av beredning och följs i så fall besluten. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1. (4 och 20 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (4 § 1 stycket), avsnitt 7 (Vilka dricksvattenanläggningar ska godkännas respektive registreras?) och avsnitt 8 (20 §))</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
14.6	Larmgränser & larmfunktion klor	<p>Rutin för att fastställa och upprätthålla larmgränser för desinfektion med klor finns liksom instruktion för och dokumentation av kontroll av larmfunktionen.</p> <p><i>Om relevant, d.v.s. om klordesinfektion sker. Dokumenterade gränser. Larmgränser fastställda av ansvarig samt definierat vem som kan fastställa och ändra larmgränser. Larm erhålles innan dricksvattnet når gräns för tjänligt med anmärkning (0,4 mg/l). Nedre larmgräns bör sättas så att klordosen fortfarande fungerar som en mikrobiologisk barriär då låglarm utlöses (nedre larmgräns som lägst 0,1 mg/l?) – doseffektstudier torde krävas för att se lägsta klordos i förhållande till bibehållen barriärverkan. Observera att klorering med kloramin inte räknas som en säkerhetsbarriär pga låg desinfekterande verkan och som kräver lång kontaktid.</i></p> <p><i>Beskrivning av givare (mätutrustning) och placering i processen. Oberoende givare för larm- och styrutrustning. Kontinuerlig och automatisk detektion. Normalt kloröverskottsmätare, på mycket små vattenverk acceptabelt med styrning via doseringspump. Kalibrering med hjälp av spårbar standard. Rengöring av mätcell. Ålder på och förvaring av kalibreringslösningar. Observera att larm även krävs vid stödklorering på nätet (där kloreringspunkten dessutom betraktas som nytt vattenverk). Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1. (4 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (4 § 1 stycket))</i></p>	AA
14.7	Larmgränser & larmfunktion UV	<p>Rutin för att fastställa och upprätthålla larmgränser för desinfektion med UV finns liksom instruktion för och dokumentation av kontroll av larmfunktionen.</p> <p><i>Om relevant, d.v.s. om UV används i beredningen. Dokumenterade gränser. Larmgränser fastställda av ansvarig (ofta enligt tillverkarens anvisningar) samt definierat vem som kan fastställa och ändra larmgränser. UV-larmgränser; signalvärde för lägsta intensitet, för humösa vatten bör det även finnas larm för hög dos för att undvika oönskade biprodukter från fotooxideringen, tillräcklig för att klara sloknad lampa/lampor, brinntid av lampa innan byte fastställd.</i></p> <p><i>Beskrivning av givare (mätutrustning) och placering i processen. Oberoende givare för larm- och styrutrustning. Kontinuerlig och automatisk detektion. Intensitetsmätning efter passage genom vattnet. Rengöring av lampa samt lampbyte. Lampa i reserv. Rengöring av mätcell. Korrigering åtgärder bedöms under punkt 19.1. (4 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (4 § 1 stycket))</i></p>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
14.8	Larmgränser & larmfunktion ozon	<p>Om relevant, d.v.s. om ozonering sker. Rutin för att fastställa och upprätthålla larmgränser för desinfektion med ozon finns liksom instruktion för och dokumentation av kontroll av larmfunktionen.</p> <p><i>Dokumenterade gränser. Larmgränser fastställda av ansvarig samt definierat vem som kan fastställa och ändra larmgränser. Larmgränser ej klart definierat: Dosering normalt 1-5 ppm (mg/l) enligt VAV dricksvattenteknik ytvatten. Enligt uppgift från Göteborgs va-verk är cirka 0,5-2 ppm (mg/l) rimligt.</i></p> <p><i>Beskrivning av givare (mätutrustning) och placering i processen. Oberoende givare för larm- och styrutrustning. Kontinuerlig och automatisk detektion. Ozondestruktor (vid frånluften från ozoneringen) kan eventuellt krävas enligt miljöbalken och larm avseende arbetarskyddet kan eventuellt också krävas. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1. (4 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (4 § 1 stycket))</i></p>	AA
14.9	Larmgränser & larmfunktion turbiditet	<p>Rutin för att fastställa och upprätthålla larmgränser för turbiditet finns samt instruktion för och dokumentation av kontroll av larmfunktionen.</p> <p><i>Om relevant d.v.s. vid ytvatten samt vid ytvattenpåverkat grundvatten med filter för att avskilja turbiditet. Dokumenterade larmgränser. Larmgränserna fastställda av ansvarig samt definierat vem som kan fastställa och ändra larmgränser. Larm erhålles innan dricksvattnet når gräns för tjänligt med anmärkning, d.v.s. 0,5 FNU.</i></p> <p><i>Beskrivning av givare (mätutrustning) och placering i processen. Oberoende givare för larm- och styrutrustning. Kontinuerlig och automatisk detektion. Kalibrering/jämförelse med laboratorieresultat. Har dispenser meddelats t.ex. avseende larmkrav för vissa typer av beredning och följs i så fall beslutet. Korrigerande åtgärder bedöms under punkt 19.1. (4 och 20 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (4 § 1 stycket) och avsnitt 8 (20 §))</i></p>	AA
14.10	Membranfilter	<p>Rutin/instruktion för membranfilter finns.</p> <p><i>Membranfilter används t.ex. som mikrobiologisk barriär, för avsaltning och för fluoridavskiljning. Membranfiltrering som kontinuerligt avskiljer partiklar som är större än 100 nm (nanometer) d.v.s. 0,1 µm och där allt vatten passerar genom membranet betraktas som barriär. Kontrollera t.ex. hur övervakning av membranet sker. Finns t.ex. sandfilter eller motsvarande före membranet? Kontinuerlig tryckmätning och/eller konduktivitetmätning? (3 och 4 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (3 § 2 stycket))</i></p>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
<b>15</b>	<b>HACCP-plan</b>	Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004	
15.1	Produktbeskrivning	Underlag finns som beskriver produkten dricksvatten. <i>Produktbeskrivningen skall bland annat i allmänna termer innehålla uppgifter om hur dricksvattnet bereds och distribueras. Huvudsakliga faror som kan föreligga samt förebyggande åtgärder mot dessa skall anges. Vidare skall anges vem produkten är avsedd för. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Faroanalys och kritiska styrpunkter))</i>	A
15.2	Flödesschema	Underlag finns som visar ett flödesschema för processen som beskriver alla relevanta processteg. <i>Flödesschemat skall schematiskt och i ordningsföljd beskriva alla steg som dricksvattnet har genomgått i anläggningen, från råvattenintag till vidareleverans. Flödesschemat bör inkludera tekniska data som t.ex. doserings- koncentrations- och tidsförhållanden. Alla sidoflöden, t.ex. hantering av processkemikalier skall också finnas med. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7)</i>	A
15.3	Faroanalys	Faror av mikrobiologisk, kemisk (inklusive allergena ämnen) och fysikalisk natur som kan kopplas till råvarorna, till de olika processtegen och till den färdiga produkten är beskrivna. <i>För varje fara bedöms sannolikheten för förekomst och hur allvarliga skador den orsakar. Resultatet skall vara en lista över specificerade faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer. De flesta faror som identifieras genom denna faroanalys kontrolleras normalt genom tillämpning av grundförutsättningarna. Det är väsentligt att specificera de identifierade farorna så långt som möjligt. Att exempelvis ange kontamination med mikroorganismer som en fara är inte hanterbart då inaktivering eller avskiljning av olika organismer kan kräva helt olika åtgärder. En korrekt faroanalys är en förutsättning för en fungerande HACCP-plan. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7)</i>	AA
15.4	Kritiska styrpunkter – CCP	Underlag finns som redovisar vilka kritiska styrpunkter (CCP'er) som identifierats i processen. <i>Kritiska styrpunkter skall fastställas för de faror som bedöms nödvändiga att förebygga, eliminera eller reducera till acceptabla nivåer och som inte kontrolleras genom grundförutsättningarna. Vid fastställande av kritiska styrpunkter utgår man från flödesschemat. Man kan även ta hjälp av s.k. beslutsträd. Kritiska styrpunkter skall begränsas till antalet och skall bara fastställas för de steg där de är nödvändiga.</i>	A
15.5	Kritiska gränser	Underlag finns som anger kritiska gränser för valda CCP'er. <i>För varje kritisk styrpunkt skall kritiska gränser fastställas. Dessa skall ange vad som skall gälla i den enskilda kritiska styrpunkten så att den/de identifierade faran/farorna säkert kan hållas under kontroll. Exempel på parametrar är strålningsintensitet, koncentration samt tid.</i>	A
15.6	Övervakningsrutiner	Underlag finns som anger övervakningsmetoder för angivna CCP'er. <i>För varje CCP skall övervakningsrutiner, som skall tillämpas för att säkerställa att de kritiska gränserna hålls, fastställas. Dessa rutiner skall ange vad som skall övervakas, hur och när det skall göras och av vem. Om möjligt skall övervakningsrutinerna vara kontinuerliga och automatiska. All mätapparatur som används för att övervaka kritiska gränser skall vara kalibrerad. Kalibreringsintervall skall framgå i övervakningsrutinerna eller i rutinen för underhåll av lokaler, inredning och utrustning.</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
15.7	Korrigerande åtgärder	Underlag finns som definierar vilka åtgärder som måste vidtas mot såväl processen som inte fungerar tillfredsställande som mot det dricksvatten som man inte säkert vet har producerats inom de kritiska gränserna. <i>Om övervakningen i CCP visar att den kritiska gränsen inte hållits kan en fara föreligga. Åtgärder måste då vidtas mot såväl processen som inte fungerar tillfredsställande som mot det dricksvatten som man inte säkert vet har producerats inom de kritiska gränserna (det senare kan vara till avlopp, kokningsrekommendation). Dessa åtgärder samt vem som är ansvarig för att vidta dem skall anges i HACCP-planen liksom även hur man skall säkerställa att styrning återvunnits.</i>	A
15.8	Verifiering	Underlag finns som anger på vilket sätt och med vilken frekvens som varje CCP skall verifieras/valideras. <i>Rutiner som visar att HACCP-planen följs och att säkert dricksvatten blir resultatet skall finnas. Dessa rutiner skall planläggas. I verifieringsrutinerna ingår också företagets validering av HACCP-planen, d.v.s. de åtgärder företaget skall göra för att säkerställa att planen är relevant och att om den följs resultatet blir säkert dricksvatten. Rutiner för internrevision av alla moment i systemet för egentillsyn skall finnas. Dessa skall göras oberoende av övriga verifieringsinsatser och skall utföras minst en gång per år.</i>	A
15.9	Dokumentation	Underlag finns som anger vilka nödvändiga dokument, registreringar och data som skall sparas i HACCP-planen. <i>Rutiner för dokumentation av alla moment som är kritiska för produktsäkerhet måste finnas. Dokumentationen skall utgöra bevis på att systemet fungerar.</i>	A

<b>16</b>	<b>Övrigt</b>	Bilaga II, kapitel IX till förordning (EG) nr 852/2004. 3 och 4 §§ SLVFS 2001:30	
16.1	Rutin	Rutiner finns som säkerställer att råvaror, processkemikalier, dekantat (vatten under beredning) och färdigt dricksvatten och/eller processmiljö, i vilka patogena (sjukdomsalstrande) mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, genomgår en tillräcklig behandling så att hälsofara inte uppstår. Företaget har dokumenterade rutiner för styrning, övervakning och registrering av detta. <i>Kontrollera till exempel rutiner för backspolning av filter, hållbarhetstider/koncentration/förvaring av klorföreningar, var desinfektionsmedel för barriär i beredskap finns att tillgå (ej hos privat företag där man inte kommer in utanför ordinarie arbetstid). Rutinen ska bl.a. även omfatta åtgärdsgränser, övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7)</i>	A
16.2	Dokumentation	Dokumentation sker enligt rutin. <i>Korrigerande åtgärder värderas i punkten 19.1.</i>	A
16.3	Vattenskyddsområde	Fastställt vattenskyddsområde med tillhörande vattenskyddsföreskrifter finns. <i>Observera att vattenskyddsområden styrs av miljöbalken. Området skyltat med aktuella (gula) skyltar. Om skyddsföreskrifterna inte är nyligen fastställda så ges t.ex. återkommande information på regelbunden basis (t.ex. vart 3:e – vart 5:e år) om bestämmelserna (de försiktighetsmått som gäller) till verksamhetsutövare och boende inom området (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (3 § 1 stycket)).</i>	-

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
16.4	Reservvattentäkt	Rutin för motionering av reservvattentäkten finns. Gäller i de fall man har reservvattentäkt. <i>Rutin för att motionera pumpar och liknande utrustning samt kontroll av råvattenkvaliteten i reservvattentäkten/erna finns. Observera att vid det tillfälle reservvattentäkten tas i drift skall det färdiga dricksvattnet uppfylla kvalitetskraven i dricksvattenföreskrifterna. Se även bedömningstext under 1.1 (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Vad gäller för reservvattentäkter ?))</i>	A
16.5	Skalskydd/områdesskydd råvattenanläggning/ar	Skalskydd finns. <i>Området intill råvattenintaget / brunnsområdet inhägnat (eventuellt i enlighet med föreskrifterna för vattenskyddsområdet). Inhägnaden fyller funktion som passeringsskydd (ett staket med exempelvis höjden en meter bör ifrågasättas). Luckor och liknande till uppfodrings- och intagsanordningar låsta (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk)).</i>	A
16.6	Skalskydd/områdesskydd vattenverk (anläggningen)	Skalskydd finns. <i>Exempelvis vattenverksområdet inhägnat, vattenverket låst samt inbrottslarmat. Inbrottslarm ej enbart lokalt larm i vattenverket utan kopplat till dygnet-runt-mottagare. Låsta påfyllnadsrör för beredningskemikalier. Luckor till reservoarer låsta. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A
16.7	Skalskydd/områdesskydd distributionsanläggning	Skalskydd samt rutiner finns. <i>Tryckstegringsstationer, reservoarer och liknande anordningar låsta med för anläggningarna separata nycklar (ej kommunala "A-nycklar") (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (Förvara dokumentationen på ett betryggande sätt) samt avsnitt 7 (Konstruktion, inredning, skötsel och underhåll av vattenverk))</i>	A
16.8	Förvaring av känslig dokumentation	Rutin för betryggande förvaring av känslig dokumentation/information finns. <i>Dokumentation och beskrivningar av t.ex. råvattenanläggningar och vattenverk förvaras betryggande. Ledningsnätsskator och liknande material förvaras betryggande (t.ex. ej utlagt på Internet). (Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (Förvara dokumentationen på ett betryggande sätt))</i>	A
16.9	Barriär i beredskap	Rutin för barriär i beredskap finns. <i>Om relevant. Om barriären i beredskap utgörs av desinfektion – finns doseringsanvisningar (exempelvis för klordos som innebär effektiv desinfektion – normalt cirka 0,10-0,40 mg/l). Finns anvisningar för chockklorering (betraktas normalt inte som barriär utan vidtas i extremfall). Tillgång till exempelvis klor (även utanför ordinarie arbetstid) och ålder på kemikalien. Doseringsanvisningar för klor anpassade till typ av klorförening, exempelvis mättad eller omättad lösning. Är vattenverket förberett för snabb inkoppling av den mikrobiologiska barriären i beredskap. Krav på larm endast vid det tillfälle då barriären i beredskap (t.ex. klor, UV, ozon) tas i drift (3 och 4 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 5 (En barriär i beredskap)).</i>	A
16.10	Reservkraft	Rutin för reservkraft finns. <i>Vattenverket utrustat med permanent eller mobil reservkraft. Rutin för exempelvis testkörningar. Om mobila reservkraftaggregat – är vattenverket förberett, t.ex. med elhandske på utsidan av vattenverket för snabb inkoppling. Spillskydd och / eller invallningar av bränslet för reservkraftaggregatet.</i>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
<b>Kvalitetsledning</b>			
<b>17</b>	<b>Provtagningsrutiner/spårbarhet</b>	4, 7, 8, 12, 15 och 16 §§ SLVFS 2001:30	
17.1	Rutin för provtagning	<p>Provtagningskärl för regelbundna föreskrivna undersökningar rena, sterila, med information om tillverkningen och märkta med sista användningsdag.</p> <p><i>Med tillverkning menas när kärlet gjordes i ordning för att användas t.ex. genom att rengöras och steriliseras. Information om tillverkningen bör utformas så att man vid eventuella problem med provtagningskärlen kan spåra och utvärdera alla undersökningsresultat som kan ha påverkats av problemen. Med sista användningsdag menas sista dag innan kärlet åter behöver t.ex. rengöras och steriliseras. Provtagningskärl för mikrobiologisk provtagning bör innehålla kemikalier som neutraliserar eventuellt kloröverskott, men som inte påverkar mikroorganismerna. Sådana flaskor kan användas vare sig dricksvattnet är desinfekterat eller inte. Provtagningskärl för kemisk undersökning bör inte innehålla sådana kemikalier (Vägledning dricksvatten avsnitt 6 (8 §))</i></p> <p><i>Skriftliga instruktioner för provtagning vid regelbundna föreskrivna undersökningar, vid prov på förekommen anledning samt vid utredning av problem. Av instruktionen bör det också framgå på vilket sätt följesedlar ska fyllas i. Omfattande; Provtagning av utgående dricksvatten, provtagning hos enskild konsument, provtagning i offentliga och kommersiella anläggningar, provtagning från tankar, normal och utvidgad kontroll, mikrobiologisk provtagning, kemisk provtagning.</i></p> <p><i>Flaskor/behållare, provmängder, och ordningsföljd framgår tydligt. Instruktioner för sterilisering vid mikrobiologisk provtagning. Instruktioner för spolning. Instruktioner för transport av prov (och om det är möjligt; Mikrobiologiska prov kyls 2-8 °C och förvaras mörkt så snart som möjligt. Kemiska prov kyls till 2-8 °C om transporttid förväntas överskrida åtta timmar. Transporttid högst 12 h för mikrobiologiska och 24 h för kemiska prov). Tydliggjort hur långa transporttider som förväntas och därmed accepteras. Analysrapporter genomgångna för verifiera att tiderna följs (4, 7, 8, 12, 15, 16 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 6 )</i></p>	A
17.2	Rutin för provtagning vid konsumentklagomål, omprov	<p>Rutin för provtagning vid konsumentklagomål finns.</p> <p><i>Klargjort om verksamhetsutövaren eller tillsynsmyndigheten utför provtagning. I kran hos klagande. Klargjort när och om jämförelse med/utan spolning. Klargjort när och om jämförelse med annan VA-installation. Ytterligare parametrar eller andra analysmetoder vid speciella klagomål, t.ex. analys av lukt vid högre temperatur, mikrosvamp och aktinomyceter vid klagomål på lukt eller smak och mögelsvamp vid klagomål på överkänslighetsreaktioner. Rutiner för mikrobiologiska omprov med avseende på ytterligare indikatorer, större volymer, förvaring av prov (15 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 8 (15 §))</i></p>	A

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
<b>18</b>	<b>Reklamationer/ informationsutbyte</b>	7, 12, 14 – 17 §§ SLVFS 2001:30	
18.1	Rutin för konsumentklagomål	Rutin för mottagande, dokumentation och sammanställning av konsumentklagomål finns. <i>Rutin för dokumentation av konsumentklagomål. Om mallar används, är de då desamma för verksamhetsutövare och kontrollmyndighet. Eventuell arbetsfördelning mellan kontrollmyndighet och verksamhetsutövare. Dokumentation/sammanställning av konsumentklagomål från det senaste året. Utbyte mellan verksamhetsutövare och kontrollmyndighet. Statistik/åtgärder/trender som visar att vissa områden har större problem än andra områden sett över tiden ? (12 och 15 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 8 (15 och 16 §§))</i>	A
18.2	Information till konsumenter vid problem	Rutin för information och rådgivning till konsumenterna vid problem finns. Gäller vid begränsning av användbarhet, hälsoskyddande åtgärder och åtgärder enligt 16 § dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30). <i>Rutin för information och rådgivning till konsumenterna vid problem. T.ex. klagjord hur konsumenterna ska informeras vid akut hälsorisk, t.ex. via radio. Informationen utarbetad i samråd med kontrollmyndigheten och smittskyddsläkaren. Informationen kan t.ex. omfatta; Vad som har hänt, vilket område som berörs, när började problemet, orsaken till missförhållandena och hur länge de beräknas pågå, typ av hälsofara och eventuella riskgrupper, symptom vid smitta, påverkan etc., vad användarna kan göra för att undvika hälsorisk (t.ex. inskränkningar i vattnets användbarhet), alternativ vattenförsörjning (t.ex. på vilka platser tankar placeras), vad konsumenten skall göra vid smitta eller påverkan (t.ex. kontakt med sjukvården), ytterligare information om vad som görs för att komma till rätta med problemet, information om hur man kommer i kontakt med ansvariga, hur informationen ges i fortsättningen. Telefonlistor. Lista på prioriterade abonnenter finns. Planer för nödvattenförsörjning finns. Eventuell arbetsfördelning mellan kontrollmyndighet och verksamhetsutövare, t.ex. informationsansvarig klagjord (17 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 8 (17 §))</i>	AA
18.3	Rapportering laboratorium till uppdragsgivare/myndighet	Rutin för rapportering dels till uppdragsgivare dels till kontrollmyndigheten från laboratorium finns. <i>Rutinen kan t.ex. innehålla/avse/gälla; Omedelbart vid (risk för) otjänlighet (i första hand per telefon). Omedelbart vid höga (onormala värden) – förutsätter att kriterier för onormala värden har fastställts. Dokumentation av rapportering vid (risk för) otjänlighet. Arkivering av analysrapporter klagjord (tid, plats). Eventuell överenskommelse om kopior av analysrapporter till kontrollmyndigheten (14 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (14 §))</i>	AA
18.4	Informationsutbyte verksamhetsutövare – myndighet	Rutin för snabbt informationsutbyte mellan verksamhetsutövare och kontrollmyndighet finns. <i>Kontrollmyndigheten ska genast informeras när omedelbara åtgärder behövs för att skydda människors hälsa, t.ex. när dricksvattnet är otjänligt. (16 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (14 §) samt avsnitt 8 (16 §))</i>	AA

NR	KONTROLLOMRÅDE/ KONTROLLPUNKT	BEDÖMNING AV KRAV I LAGSTIFTNINGEN	AVVI KELSE
18.5	Informationsutbyte verksamhetsutövare - fastighetsägare	Rutin för informationsutbyte mellan verksamhetsutövare och fastighetsägare finns. <i>När kvalitetskraven i bilaga 2 i dricksvattenföreskrifterna inte uppfylls pga att problemet beror på en fastighetsinstallation (va-installation) eller underhållet av denna eller när åtgärder behöver vidtas för att skydda människors hälsa. Ansvaret övergår då från verksamhetsutövaren till fastighetsägaren. (16 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 7 (14 §) samt avsnitt 8 (16 §))</i>	A
18.6	Hantering av onormala förändringar i antal mikroorganismer 22°C och turbiditet	Rutin för åtgärder vid överskridande finns. <i>Definierade i rutin för hantering av onormala förändringar i antal mikroorganismer vid 22 °C och turbiditet. Onormal förändring definierad. Laboratoriet informerat om rapportering. (7 § SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 9 (Vad är "onormal förändring" ?))</i>	A
18.7	Orsaksutredning och riskundersökning	Rutin för dokumentation av orsaksutredning och riskundersökning finns. <i>När kvalitetskraven i bilaga 2 i dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30) inte uppfylls eller när andra omständigheter pekar på att dricksvattnet kan utgöra en hälsorisk. Enstaka triviala överskridanden behöver inte dokumenteras. Klargjort vem som ansvarar för att dokumentera och var dokumentationen arkiveras. Klargjort eventuella kopplingar till rapporteringsrutiner. Finns exempel och eventuella dokumenterade beslut att studera ? (15-16 §§ SLVFS 2001:30. Vägledning dricksvatten avsnitt 8 (15 och 16 §§))</i>	A

<b>19</b>	<b>Korrigerande åtgärder</b>	Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004	
19.1	Dokumentation	Dokumentation visar att korrigeringar genomförs när övervakningsdata eller verifieringar visar på avvikelser. <i>I denna punkt bedöms de korrigerande åtgärder som vidtagits inom respektive kontrollområde. Om påtalade avvikelser inte åtgärdats vid uppföljande offentlig kontroll anses detta vara en avvikelse vid denna punkt.</i>	AA

<b>20</b>	<b>Intern revision</b>	Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004	
20.1	Rutin	Rutin finns som visar att företaget regelbundet, minst årligen eller oftare vid behov t.ex. vid förändrad vattenkvalitet, förändring i beredning eller i distributionsanläggningen, utför revision av de system och rutiner som är väsentliga för dricksvattensäkerhet och lagenlighet så att det säkerställs att de är införlivade, lämpliga och efterlevs. <i>Rutinen ska även omfatta övervakning, utvärdering, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras. (Vägledning dricksvatten avsnitt 7)</i>	A
20.2	Dokumentation	Dokumentation visar att kontroller är genomförda regelbundet, rapporter finns och frekvensen överstämmer med rutin. <i>Om kontroll visar på frånvaro av avvikelser i övriga kontrollområden skall krav på dokumentation bortses från och räknas som "ej aktuell". (Vägledning dricksvatten avsnitt 7)</i>	A