



## Dricksvattenkontroll

### Allmän information om dricksvatten, egenkontroll, faroanalys och undersökningsprogram

För vissa dricksvattenanläggningar gäller speciella kvalitetsregler för vattnet, de så kallade dricksvattenföreskrifterna LIVSFS 2022:12.

Leverantören (den som ansvarar för en brunn, vattenverk eller distributionsanläggning) ska ha ett system för egenkontroll, faroanalys och ett undersökningsprogram som säkerställer vattnets kvalitet.

### Vilka ska anmäla sin verksamhet till miljökontoret?

Vid följande omständigheter gäller dricksvattenföreskrifterna:

- **Livsmedelsverksamhet**, till exempel restaurang, livsmedelsproduktion, café
- **Offentlig verksamhet**, till exempel skola, vårdhem
- **Kommersiell verksamhet**, till exempel hotell, uthyrning av stugor, båt- och eller gästhamn
- Om brunnen eller vattenverket producerar **10 kubikmeter dricksvatten per dygn** eller mer eller om minst **50 personer** förses med dricksvatten, till exempel samfällighetsföreningar.
- Uthyrning för permanentboende i fler än en en- eller tvåfamiljsfastighet, det vill säga en dricksvattenanläggning försörjer mer än **två bostäder för permanentboende**.
- Produktion eller tillhandahållande av dricksvatten till en verksamhet som innebär **uthyrning** av rum, stuga eller liknade för fritidsboende om verksamheten är avsedd för samtidigt mottagande av **fler än åtta gäster**.

Anmälningssblankett och information finns att hämta på Södertälje kommuns hemsida <https://www.sodertalje.se/dricksvattenforetag> eller ring kontaktcenter tel. 08-523 010 00 eller skicka e-post till [livsmedelskontrollen@sodertalje.se](mailto:livsmedelskontrollen@sodertalje.se)

I samband med registreringen av dricksvattenanläggningen ska du skicka in ett råvattenprov samt skicka in ett förslag på undersökningsprogram. Om anläggningen producerar eller distribuerar mer än 10 m<sup>3</sup>/dygn eller försörjer fler än 50 personer ska verksamheten också redovisa en faroanalys. Dricksvattenanläggningen kommer att klassificeras som livsmedelsverksamhet och kommer därmed få en avgift efter varje kontrollbesök som miljökontorets livsmedelsinspektörer utför. Verksamheten kommer att få ett beslut om kontrollfrekvens, det vill säga hur ofta miljökontoret kommer kontrollera dricksvattenanläggningen.

### Vad är ett system för egenkontroll?

Det är att du har rutiner för bland annat följande:

- **Infrastruktur och utrustning** (beskrivning av vattenverket/distributionsanläggningen, rutin för underhåll)
- Uppgifter om **råvattnets kvalitet**
- **Drift** (Driftansvarig och driftinstruktioner)
- **Avfall**
- **Skadedjur** (rutin för att förebygga skadedjur)
- **Rengöring** (rutin för rengöring av vattenverk, hantering/ lagring av kemikalier och städutrustning)

- Uppgifter om **dricksvattnets kvalitet** (provtagning av dricksvattnet)
- **Personlig hygien** (rutin för handhygien/skyddsutrustning vid arbeten i anläggningen)
- **Utbildning** (rutiner för intern/extern utbildning i livsmedelshygien/ rutiner/instruktioner)
- **Processtyrning och övervakning, HACCP-plan** (säkerhetsbarriärer, larmfunktion, faroanalys) för främst anläggningar som producerar eller distribuerar >10m<sup>3</sup>/dygn eller försörjer fler än 50 personer
- **Informationsutbyte** (till konsumenter och miljökontoret vid exempelvis problem)
- Mottagning och spårbarhet av **processkemikalier** (rutin för inköp och mottagning av processkemikalier)

### Vill du veta mer eller har frågor?

- Dricksvattenföreskrifterna LIVSFS 2022:12 [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)
- Kontrollwiki på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)
- Svenskt vattens handbok för egenkontroll med HACCP [www.svensktvatten.se](http://www.svensktvatten.se)
- Miljökontorets dricksvatteninformation på [www.sodertalje.se/dricksvattenforetag](http://www.sodertalje.se/dricksvattenforetag)

Kontakta miljökontoret via kontaktcenter tel. 08-523 010 00 eller e-post: [livsmedelskontrollen@sodertalje.se](mailto:livsmedelskontrollen@sodertalje.se)



2023-12-04