

Comments on some linguistic discrepancies found or divergences between the original and translated reports of the FVO audit DG(SANTE)/2018-6383 - TRANSLATED Draft Report of audit to Sweden from 18-27/09/2018 re microbial safety of food of non-animal origin

General comments

Ge generella kommentarer i punktform om det finns några.

Paragraph	Finding	Comment
<i>Ge exakt styckehänvisning t.ex 41, 2nd sentence.</i>	<i>Kopiera texten i den svenska versionen</i>	<i>Ge förslag till bättre svensk översättning.</i>
10	De 21 länsstyrelserna som är underställda Näringsdepartementet är regionala behöriga myndigheter och ansvarar för offentliga kontroller av livsmedelsföretagare inom primärproduktionen av icke-animaliska livsmedel både under och före skörd. Detta omfattar även anläggningar som producerar groddar. De 260 kommunala myndigheter som är underställda Näringsdepartementet är lokala behöriga myndigheter, och ansvarar för kontrollen av livsmedelsföretagare som producerar livsmedel av ickeanimaliskt ursprung i alla produktionsled efter primärproduktion, vilket omfattar kontroll av återförsäljare, internetförsäljare och importörer. Om anläggningar som producerar groddar importerar frön avsedda för produktion av groddar ankommer det på Livsmedelsverket att kontrollera denna verksamhet.	De 21 länsstyrelserna som är underställda Näringsdepartementet är regionala behöriga myndigheter och ansvarar för offentliga kontroller av livsmedelsföretagare inom primärproduktionen av icke-animaliska livsmedel både under och före skörd. Detta omfattar även anläggningar som producerar groddar. De 260 kommunala myndigheter, som är självständiga myndigheter, är lokala behöriga myndigheter, och ansvarar för kontrollen av livsmedelsföretagare som producerar livsmedel av icke-animaliskt ursprung i alla produktionsled efter primärproduktion, vilket omfattar kontroll av återförsäljare, internetförsäljare och importörer. Om anläggningar som producerar groddar även importerar frön avsedda för produktion av groddar ankommer det på länsstyrelserna att kontrollera denna verksamhet. Tillägg: Livsmedelsverket, som rapporterar till Näringsdepartementet, leder, samordnar och följer upp den offentliga kontrollen av livsmedel på nationell, regional och lokal nivå. Resultat från utförda offentliga kontroller rapporteras till Livsmedelsverket. Livsmedelsverket utfärdar föreskrifter och vägledningar för den offentliga kontrollen på alla nivåer.

Comments on some linguistic discrepancies found or divergences between the original and translated reports of the FVO audit DG(SANTE)/2018-6383 - TRANSLATED Draft Report of audit to Sweden from 18-27/09/2018 re microbial safety of food of non-animal origin

93	<p>Dekontamineringsförfarandet (pastörisering) kontrollerades av revisionsgruppen vid följande anläggningar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En anläggning som producerar groddar och som inte hade beviljats undantag. Här noterade revisionsgruppen att behandlingens temperatur/tid inte kontrollerades. <input type="checkbox"/> En anläggning som producerar groddar och som hade beviljats undantag, men som inte hade någon pastöriseringsprocess. 	<p>Dekontamineringsförfarandet (pastörisering) kontrollerades av revisionsgruppen vid följande anläggningar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En anläggning som producerar groddar och som inte hade beviljats undantag. Här noterade revisionsgruppen att behandlingens temperatur/tid inte kontrollerades. <input type="checkbox"/> En anläggning som producerar groddar och som hade beviljats undantag, men som inte hade någon pågående pastörisering.
106	<p>Denna livsmedelsföretagare utför regelbundna mikrobiologiska tester som inriktas på tvättområdet (efter skållning) och produktionslinjerna för ätbara varor. Slutprodukter, vatten och miljösvabbar analyserades varje vecka. Inga allvarliga fall av bristande efterlevnad konstaterades för <i>Listeria</i> och <i>Salmonella</i>. När det gäller <i>E. coli</i> har vissa fall av bristande efterlevnad rörande golven i produktionsområdet upptäckts.</p>	<p>Denna livsmedelsföretagare utför regelbundna mikrobiologiska tester som inriktas på ren zon* (efter skållning) och produktionslinjerna för ätbara varor. Slutprodukter, vatten och miljösvabbar analyserades varje vecka. Inga allvarliga fall av bristande efterlevnad konstaterades för <i>Listeria</i> och <i>Salmonella</i>. När det gäller <i>E. coli</i> har vissa fall av bristande efterlevnad rörande golven i produktionsområdet upptäckts.</p> <p>*Kommentar: texten syftar på olika hygienzon. Man brukar skilja på verksamheter som sker i ren zon och i smutsig zon.</p>