

Kontroll av dricksvattenanläggningar

Hur uppfylls lagkraven inom livsmedelskontrollen för både större och mindre dricksvattenanläggningar?

13 maj 2025, Stockholm

Du kan även delta digitalt på distans

UR KURSENS INNEHÅLL

- Hur producerar och distribuerar man ett dricksvatten? Från vattentäkt till dricksvattenkran
- Hur kopplas driften till de nya dricksvattenföreskrifterna?
- Tekniska lösningar vid beredning av dricksvatten – hur fungerar olika reningstekniker i processen från råvatten till dricksvatten?
- Faroanalys på kommunala dricksvattenanläggningar – hur bedömer man faroanalys och provtagningsprogram?
- Provtagning av dricksvatten – hur granska och bedöma provtagningsprogram? Vad ska man tänka på?
- Vad betyder omvärldsläget för säkerheten vid våra vattenanläggningar och vilka krav finns på kommunen?
- Kontroll av säkerhet och beredskap på dricksvattenanläggningar – förslag på kontrollpunkter

KURSLEDARE



Peder Haggström

Seniorkonsult dricksvatten,
Envidan



Christina Nordensten

Konsult inom beredskap och civilt försvar inom
dricksvattenområdet, Nordensten Consulting

Kontroll av dricksvattenanläggningar

Hur uppfylls lagkraven inom livsmedelskontrollen för både större och mindre dricksvattenanläggningar?

13 maj 2025, Stockholm
Du kan även delta digitalt på distans

Dricksvatten som levereras av en kommunal eller kommersiell verksamhet omfattas av omfattande lagkrav vad gäller produktion och distribution av dricksvatten till konsument. Under denna kurs ökar du som livsmedelsinspektör din kunskap om hur du kan gå till väga samt vilka delar du kan fokusera på vid kontroll av dricksvattenanläggningar. Du får en ökad kunskap och förståelse för hur dricksvattenberedning fungerar, samt vilka utmaningar och sårbarheter som finns när det gäller frågor som rör säkerhet och beredskap på dricksvattenanläggningar.

Dricksvattenberedning är komplex och ska fungera dygnet runt, årets alla dagar. Storleken på vattenverken som levererar ett dricksvatten till konsument varierar, från mycket stora till små anläggningar som kan ha olika ägarskap, till exempel som kommunal förvaltning, kommunalförbund, kommunalt bolag, eller kommersiella anläggningar. Lagkraven kring produktion och distribution av dricksvatten syftar till att dricksvattnet ska vara hälsosamt och rent, samt inte utgöra en risk för människors hälsa. Samma krav gäller oavsett formen för ägarskapet.

Det har tillkommit flera nya krav på dricksvattenproducenter och leverantörer av dricksvatten i och med det nya dricksvattendirektivet som trädde i kraft 1 jan 2023. Nu ställs högre krav kring till exempel undersökning av kvalitet på råvatten, kontaktmaterial, nya parametrar och gränsvärden för ämnen som kan förekomma i dricksvatten, samt en ökad driftkontroll med övervakning av turbiditet.

Genom Livsmedelsverkets operativa mål har även nya krav ställts på livsmedelskontrollen. Senast den 31 december 2025 ska offentlig kontroll ha utförts vid de allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.*

Under denna kurs får du som livsmedelsinspektör öka din kunskap om hur du avgör om verksamhetsutövaren har uppfyllt kraven i lagstiftningen gällande produktion och distribution av dricksvatten, från en dricksvattenanläggning som levererar mer än 10 kubikmeter dricksvatten per dygn eller som levererar dricksvatten till fler än 50 personer.

Efter kursen har du fått en ökad kunskap och trygghet kring hur du kan lägga upp kontrollen, samt vilka delar du kan fokusera på vid kontroll av olika typer av dricksvattenanläggningar, så att du kan avgöra om verksamhetsutövaren har uppfyllt kraven i lagstiftningen.

Varmt välkommen till kursen!

Malin Ek Lara
Kursansvarig, Studia

*Källa: Livsmedelsverket

Målgrupp

Livsmedelsinspektörer som arbetar med kontroll av dricksvatten på landets kommuner. Du kan arbeta med kontroll av både kommunala dricksvattenproducenter och mindre dricksvattenproducenter som är verksamhetsutövare. Även andra som är intresserade är välkomna till kursen!

Studia

www.studia.se

Kursprogram

13 maj 2025

Från 08.00 **Digital registrering**

08.30 **Registrering för deltagare i Stockholm, samt kaffe/te och smörgås**

09.00 **Kort praktisk genomgång inför kursdagen – Studia**

09.10 **Hur producerar och distribuerar man ett dricksvatten? Från vattentäkt till dricksvattenkran**

- Vatten och dess egenskaper
- Definition av vanliga begrepp inom dricksvattenproduktion
- Hur fungerar driften och vem ansvarar för de olika delarna av dricksvattenanläggningen? Vattenverk, reservoarer och distributionsnät
 - I en kommunal dricksvattenanläggning?
 - I en mindre dricksvattenanläggning som är en verksamhet?
 - I ett distributionsnät för dricksvatten som är en gemensamhetsanläggning?
- Hur många steg behövs i reningsprocessen för att kunna leverera ett säkert dricksvatten?
 - Från grundvatten?
 - Från ytvatten?
- Hur kopplas driften till de nya dricksvattenföreskrifterna? Vad har ändrats efter 1 januari 2023?
- Hur påverkar de nya reglerna om kontaktmaterial driften av dricksvattenanläggningen?
- Var kan det gå fel i processen? Grunderna till omvärldsanalys och faroanalys

10.00 **Paus**

10.10 **Tekniska lösningar vid beredning av dricksvatten – hur fungerar olika reningstekniker i processen från råvatten till dricksvatten?**

- Grunderna kring kvalitetskrav på dricksvatten
- Vilka tekniker används idag för rening av dricksvatten? Hur fungerar de?
 - Mekanisk rening
 - Kemisk rening
 - Mikrobiologisk rening
 - Rening av mediciner i dricksvatten
 - Rening av alger i dricksvatten
 - Rening av PFAS 4 och 21 i dricksvatten för att klara det nya lägre gränsvärdet?
 - Skadedjursräddning
- Olika vanliga tekniska lösningar för beredning av dricksvatten:
 - I kommunala dricksvattenverk?
 - I mindre dricksvattenverk som är offentliga eller kommersiella?
- Vilka beredningssteg är mikrobiologiska barriärer?
- Teknikval – hur vet man vad som är bästa tillgängliga teknik? (BAT)

11.00 **Paus**

11.10 **Faroanalys på kommunala dricksvattenanläggningar – hur bedömer man faroanalys och provtagningsprogram?**

- Hur ser en faroanalys för dricksvattenproduktion ut, enligt HACCP?
- Vad behöver ingå i en faroanalys?
- Bedömning av mikrobiologiska risker
- Hur bedömer man påverkansområde för dricksvattentäkten? Hur avgränsas påverkansområdet i en faroanalys?
- Hur förhålla sig till gränsvärden?
- Vad gäller för olika larm? Hur tolkar man detta vid kontroll?

12.00 **Lunch**

Studia

www.studia.se

Kursprogram

13 maj 2025

13.00 Provtagning av dricksvatten – hur granska och bedöma provtagningsprogram? Vad ska man tänka på?

- Hur bedömer vi om provtagningsprogram räcker för att uppfylla lagstiftningens krav?
- Vad är det vi ska titta på vid provtagning av dricksvatten?
- Analys av trender i råvatten – hur analyseras provsvar? Vad är viktigt att ha koll på?
- Hur många prover ska man ta på utlevererat dricksvatten för att säkerställa kvaliteten?
- Hur provta dricksvatten när det har gått håll i ledningsnätet? Hur många prover behövs för att säkerställa kvaliteten på dricksvattnet innan man sätter i gång leveransen igen?
- När är PFAS ett problem i dricksvattenanläggningen?
- Hur ser analys av PFAS ut i analysprotokollet? Vilka ska man lägga ihop för att få rätt uppgift om gränsvärdet har överskridits eller ej?
- Bedömning och beslut om kokningsrekommendation när provtagningar visar för höga värden?
- När ska vi ta beslut om att helt stänga av dricksvattnet?

Peder Häggström, seniorkonsult dricksvatten, Envidan

13.50 Paus

14.00 Vad betyder omvärldsläget för säkerheten vid våra vattenanläggningar och vilka krav finns på kommunen?

- Faktiska exempel på hot och avsiktliga händelser riktade mot dricksvattenförsörjningen i fredstid och krig – ta del av erfarenheter från bland annat Ukraina och Bosnien
- Hur ser sårbarheten generellt ut i dricksvattenkedjan?
- Vilka utmaningar skapas av en allvarlig kris, höjd beredskap och ytterst krig för kommunens förmåga att tillhandahålla dricksvatten? Vad betyder det för livsmedelskontrollen?
- Vad innebär ett läge med inget vatten, okänt/dåligt vatten i kranen, mycket liten dricksvattendistribution i kranen eller som nödvatten – för livsmedelskontrollen?

NATO, NIS2 och CER – kommer detta att innebära andra krav eller uppgifter för livsmedelskontrollen?

- Vilket ansvar har kommunen respektive dricksvattenproducenten enligt lagstiftningen och enligt Försvarsberedningen?
- Finns det tydligt utpekat vad och hur livsmedelskontrollen ska utföras i någon lagstiftning?

Kontroll av säkerhet och beredskap på dricksvattenanläggningar

- Vad innebär Livsmedelsverkets operativa mål 2 gällande kontroll av åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse mot anläggningarna?
- Vilka säkerhetsåtgärder och vilken beredskapsplanering bör finnas på plats?
- Hur ska inspektören tänka om sin uppgift och för att inte skapa ett säkerhetsproblem?
- Förslag på kontrollpunkter gällande säkerhets- och beredskapsåtgärder

Frågestund och sammanfattning av passet samt Christinas bästa tips till det fortsatta arbetet på hemmaplan.

Christina Nordensten, konsult inom beredskap och civilt försvar inom dricksvattenområdet, Nordensten Consulting

Paus för eftermiddagsfika kl. 14.40-15.00

16.30 Kursen avslutas

Studia

www.studia.se

Kursledare



Peder Häggström

Seniorkonsult dricksvatten, **Envidan**

Peder Häggström är seniorkonsult med närmare 20 års erfarenhet inom både kommunal dricksvattenproduktion och som konsult. Han arbetade tidigare som utvecklingsingenjör inom vattenproduktion på Stockholm Vatten och Avfall. Efter det har han arbetat som konsult i många olika typer av uppdrag som rör dricksvattenproduktion, i roller som uppdragsansvarig, projekteringsledare och specialist. Han stöttar ofta kommunala dricksvattenproducenter i allt från daglig drift till om- och nybyggnationer. Peder föreläser även på flera av Svenskt Vattens dricksvattenkurser, och han är även medförfattare till Svenskt Vattens dricksvattenböcker.



Christina Nordensten

Konsult inom beredskap och civilt försvar inom dricksvattenområdet, **Nordensten Consulting**

Christina Nordensten är konsult med lång erfarenhet av arbete med beredskaps- och krisberedskapsfrågor och civilt försvar. Hon arbetade tidigare som beredskapshandläggare på Livsmedelsverket inom dricksvattenområdet. 2004 grundade Christina den nationella vattenkatastrofgruppen VAKA och har stor erfarenhet av kriser inom kommunal dricksvattenförsörjning. Christina har ansvarat för flera regeringsuppdrag, utredningar, utbildningar och övningar och producerat ett stort antal handböcker under åren. Genom det breda arbetsområdet har samarbeten med kontrollen (tillsynen) på lokal som nationell nivå varit en självklarhet. Christina tog fram Sveriges första säkerhetshandboken för dricksvatten parallellt med kollegornas arbete att ta fram den första föreskriften för skydd mot skadegörelse och sabotage SLVFS 2008:13. Sedan 2023 arbetar Christina som konsult och har under våren 2024 bildat gruppen FyraX. Gruppen består av ytterligare tre tidigare kollegor från Livsmedelsverket med lång erfarenhet av försörjning, beredskap och säkerhet inom dricksvatten- och livsmedelsområdet och speciellt att stödja beredskapsarbete på regional och lokal nivå.

Kontroll av dricksvattenanläggningar

Hur uppfylls lagkraven inom livsmedelskontrollen för både större och mindre dricksvattenanläggningar?

DATUM

13 maj 2025

PLATS

Vasagatan 50, Stockholm eller digitalt på distans via Zoom.

PRIS

Kurs i Stockholm: 8 590 kronor exklusive moms.
I priset ingår kursdokumentation i digitalt format, lunch och för- och eftermiddagsfika.


Digitalt deltagande: 7 590 kronor exklusive moms.
Priset gäller deltagande för en person. I priset ingår kursdokumentation i digitalt format.

Sändningen kommer inte att spelas in och får inte heller spelas in av deltagarna.


För våra avbokningsregler, allmänna villkor och integritetspolicy se www.studia.se.

BOKA DIN PLATS

 www.studia.se

 08-650 09 29

 bokning@studia.se

 Studia AB
Box 550
101 30 Stockholm

Studia AB
Box 550
101 30 Stockholm

Telefon: 08-650 09 29
E-post: info@studia.se
Hemsida: www.studia.se

Avsändare och returadress: Studia AB, Box 550, 101 30 Stockholm

Studia

www.studia.se