

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

# Livsmedelsverkets översyn av riskklassningsmodell för livsmedelskontroll

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

1	Sammanfattning.....	6
1.1	Bakgrund .....	6
1.2	Genomförande .....	7
1.3	Slutsatser och förslag.....	8
2	Analys av Statskontorets rapport.....	10
2.1	Uppföljande samtal med remissinstanser .....	10
2.2	Kommunernas synpunkter .....	10
2.3	Länsstyrelsernas synpunkter.....	11
2.4	Företagens synpunkter .....	12
2.5	Analys av remiss- och referensinstanser.....	13
3	Livsmedelsverkets analys av problemen .....	16
3.1	Nödändig kontroll utförs inte.....	16
3.2	Avsaknad av legitimitet .....	19
3.3	Varierande tillämpning av modellen.....	21
3.4	Omotiverade skillnader i avgifter .....	22
4	Utvecklingen av riskklassningsmodeller i nordn .....	24
5	Förslag till reviderad riskklassningsmodell .....	26
5.1	Översynens målsättningar.....	26
5.2	Utgångspunkter för riskklassning .....	27
5.3	Lagstiftningens krav .....	28
5.4	Om kontrollfrekvens .....	31
5.5	Kontrollens tidsåtgång .....	31
5.6	Kontrolltidens innehåll .....	32
5.7	Om riskklasser .....	33
5.8	Branschvis riskklassning .....	34
5.9	Storlekens inverkan på risk.....	36
5.10	Kontrollens omfattning.....	38
5.11	Baskontroll.....	41
5.12	Reducerad kontroll och erfarenhetsklass – nuvarande modell .....	46
5.13	Reducerad kontroll och erfarenhetsklass – förslag till ny modell.....	49
5.14	Om certifiering av livsmedelsföretag och reduktion .....	53
6	Analys av anläggningstyper och justeringar .....	55

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

6.1	Tillverkningsledet.....	55
6.2	Lager, Distribution- och Partihandel .....	57
6.3	Detaljhandelsledet.....	61
6.4	Huvudkontor .....	62
6.5	Dricksvatten.....	64
7	Översiktlig konsekvensanalys av ny modell.....	66
7.1	Konsekvenser för företagen.....	67
7.2	Konsekvenser för kontrollmyndigheterna .....	68
8	Förslag till ny anläggningstypning .....	70
8.1	Allmänna principer anläggningstypning.....	70
8.2	Förtydliganden till vissa kategorier, typer och tilläggsuppgift .....	70
8.3	Skola & Omsorg .....	71
8.4	Tilläggsuppgifter valbara för alla .....	72
8.5	Tillverkningsledet - Köttbranschen .....	73
8.7	Tillverkningsledet – Mjolkbranschen .....	75
8.8	Tillverkningsledet - Äggbranschen.....	75
8.9	Tillverkningsledet – Fiskbranschen.....	76
8.10	Tillverkningsledet – Övriga animalier.....	77
8.11	Tillverkningsledet – Vegetabilier och sammansatta produkter .....	78
8.12	Huvudkontor .....	79
8.13	Partihandel, lager och transport .....	79
8.14	Butik (inklusive e-handel) .....	79
8.15	Skola & Omsorg .....	80
8.16	Servering.....	80
8.17	Dricksvatten.....	81
9	Instruktioner vid riskklassning .....	82
9.1	Val av riskklass + tillägg .....	82
9.2	Om reducerad kontroll.....	82
9.3	När ska riskklassningen göras?.....	82
9.4	Anläggningar som har flera sorters verksamheter i samma lokaler.....	82
9.5	Säsong- eller tidsbegränsade verksamheter.....	83
9.6	Om riskklass 0 .....	83

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

10	Tabeller riskklassning.....	84
10.1	Kontrollfrekvens per riskklass.....	84
10.2	Riskklass 0 – Verksamheter som kontrolleras vid behov.....	85
10.4	Huvudkontor (fristående).....	86
10.5	Partihandel, lager och transport.....	87
10.6	Butiker.....	88
10.7	Skola & Omsorg.....	89
10.8	Serveringar.....	90
10.9	Tillverkning vegetabiliska och sammansatta livsmedel.....	91
10.10	Animalieanläggningar.....	93
10.11	Dricksvatten – allmänna och övriga anläggningar.....	95
10.12	Material i kontakt med livsmedel (FCM).....	96
11	Tilläggsuppgifter – justerat förslag.....	98

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**Tabellförteckning**

Tabell 2. Beskrivning av nu gällande riskklasser, riskpoäng och tid.....	33
Tabell 3. Beskrivning av förslag till kontrollfrekvens och tidsåtgång per kontroll .....	34
Tabell 4. Beskrivning av gällande storleksklasser i detaljhandeln .....	37
Tabell 5. Beskrivning av förslag till nya storleksklasser inom detaljhandel .....	37
Tabell 6. Beskrivning av storleksklasser i tillverkningsledet .....	38
Tabell 7. Exempel över lagstiftningsområden som är relevanta för olika branscher.....	46
Tabell 9. Andel livsmedelsföretag i risk/erfarenhetsklass 2014-2016.....	48
Tabell 10. Andel livsmedelsföretag i erfarenhetsklass 2014-2016.....	49
Tabell 11. Förslag till kontrollfrekvens per riskklass .....	51
Tabell 12. Huvudkontor (fristående) .....	86
Tabell 13. Partihandel, lager och transport.....	87
Tabell 14. Butiker .....	88
Tabell 15. Skola & Omsorg .....	89
Tabell 16. Serveringar .....	90
Tabell 17. Tillverkning icke-animaliska och sammansatta livsmedel .....	92
Tabell 18. Animalieanläggningar .....	94

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

## 1 Sammanfattning

### 1.1 Bakgrund

Livsmedelsverket har fått i uppdrag av regeringen att se över modellen för riskklassning som tillämpas av livsmedelskontrollen. Syftet är att öka förståelsen för den kontroll som utförs och avgifterna kopplade till denna kontroll samt att skapa förutsättningar för en enhetligare tillämpning av modellen. I detta arbete ska Livsmedelsverket beakta Statskontorets rapport 2015:17<sup>1</sup> och remissinstansernas synpunkter på rapporten.

Statskontorets utredning från 2015 fann tre huvudsakliga problem med dagens riskklassningsmodell.

- Nödvändig kontroll utförs inte
- Kontrollavgifternas storlek varierar för mycket
- Avgiftsmodellen brister i begriplighet och legitimitet

Statskontoret lämnar en rad förslag på åtgärder som de bedömer kan bidra till att avhjälpa problemen, bland annat förslag till en ny förenklad riskklassningsmodell. Statskontoret trycker särskilt på vikten att förenkla systemet och att fokusera mer på kontrollens innehåll än mängden kontroll som utförs. Kvantitativa mål för kontrollen skapar fel incitament vid planering och genomförande av riskbaserad kontroll.

Statskontoret föreslår också att efterhandsdebitering av kontroll bör bli möjligt och påtalar vikten av fortsatt kommunal samverkan, framförallt för att motverka sårbarheten på mindre orter.

Remissinstanserna har generellt sett bifallit Statskontorets analys av situationen men det finns skilda meningar över förslagen. De flesta instanser instämmer i att huvudproblemet är att kontroll inte utförs, men flera – särskilt länsstyrelserna – är tveksamma till om förändringar i riskklassningsmodell eller avgiftsuttag löser problemet. Flera kommuner, särskilt mindre, uttrycker oro för efterhandsdebitering och efterlyser istället tydligare instruktioner från

---

<sup>1</sup> Avgifter i livsmedelskontrollen - Förslag på en mer effektiv avgiftsfinansiering (2015:17)

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Livsmedelsverket. Flera kommuner är positiva till en förenklad och tydligare riskklassningsmodell där det framgår vad som ska kontrolleras och hur ofta det ska göras.

Majoriteten av branschföreträdare är positivt inställda till förslagen om förenklingar och efterhandsdebitering. De efterlyser rimliga, transparenta avgifter och likvärdig kontroll. De flesta remissinstanser instämmer i att variationen inom kontrollen behöver minska, både beträffande avgiftsuttag och rörande utförandet av kontroll.

## 1.2 Genomförande

Översynen har bestått av en inventering och analys av problem kring dagens modell tillsammans med representanter för olika livsmedelsbranscher och kontrollmyndigheter. Utgångspunkten för har varit Statskontorets rapport och de huvudsakliga problem som identifierats där. Analysen av problemen har främst fokuserat på att hitta bidragande orsaker till problemen och bedöma hur och i vilken omfattning dessa kan avhjälpas genom förändringar i riskklassningsmodellen.

Empiriskt underlag i form av data från myndigheternas årliga rapportering eller annan relevant data från kontrollmyndigheters verksamhetsystem, har använts för att göra analyser under arbetets gång. Arbetet har också anpassats till kommande kontrollförordningar som i viss utsträckning förändrar villkoren för riskbaserad kontroll.

Översynen har också samverkat med det regeringsuppdrag som rör avgifter för kontrollen på slakterier och vilthanteringsanläggningar<sup>2</sup> och översynen av modellen för typning av livsmedelsanläggningar. Syftet med denna samverkan var att få tydligare koppling mellan riskklassning, typ av verksamhet och avgifterna som tas ut för kontroll. Ambitionen har varit att effektivisera de styrande modeller som används inom livsmedelskontrollen, samt öka förståelsen hos både kontrollmyndigheter och företag. Ökad förståelse för systemet leder till mer enhetlig tillämpning hos kontrollmyndigheter och ökad acceptans och legitimitet hos företagen.

Samarbete med andra nordiska länder har också bidragit till översynen. Särskilt med Finland och Norge har ett aktivt utbyte av information och erfarenheter skett, men också Danmarks system

---

<sup>2</sup> Livsmedelsverkets redovisning av regeringens uppdrag att se över avgiftssystemet för kontrollen på slakterier och vilthanteringsanläggningar (regeringens dnr L2017/00614/DL)

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

har granskats. Inom ramen för det Nordiska Ministerrådets arbete har länderna mötts och utbytt idéer om riskbaserad kontroll och vilka system eller modeller som effektivt bidrar till detta. Även Storbritannien har bidragit till detta gemensamma arbete. Alla deltagande länder har visat stort intresse för att hitta gemensamma principer för hur riskbaserad kontroll ska planeras och utföras.

Inriktning för arbetet har löpande beslutats av Livsmedelsverkets styrgrupp för översynen samt förankrats med referenter som bistått under arbetets gång. De förslag och justeringar som presenteras i rapporten är resultatet av analyser och slutsatser ur dialogen med referenter. De förändringar som föreslås baseras på praktiska erfarenheter från företag och kontrollmyndigheter.

Dialogen med följande representanter har varit särskilt viktig under arbetets gång: Svensk Dagligvaruhandel, Visita, Kött- och charkföretagen (KCF) och Eldrimner. Även bidragen från kontrollmyndigheterna i Stockholms stad, Göteborgs stad, Malmö stad, Västerås, Katrineholm och Livsmedelsverkets egna regionala organisation har varit betydande för arbetets genomförande.

### **1.3 Slutsatser och förslag**

En förenklad modell för riskklassning av livsmedelsföretag har tagits fram. Förändringarna som föreslås sker utifrån de problem som har identifierats. I den mån andra länder har en bättre lösning på ett specifikt problem så har lösningarna återanvänts och anpassats för svenska förhållanden.

Modellen bygger på två delar och är principiellt likt det förslag som Statskontorets presenterat. En allmän del som är kopplad till typ av verksamhet, där risker förknippade med verksamhetstypen beaktas, samt en specifik del där processer som inte nödvändigtvis är bundna till verksamhetstypen beaktas. Avseende denna specifika del så skiljer sig förslagen i denna rapport från Statskontorets konstruktion i viss mån. Framst genom att Statskontoret menar att specifika risker inte går att kvantifiera och bedömningar ska därför bygga på inspektörernas professionella bedömningar. I ljuset av att skapa likvärdighet mellan landets alla myndigheter är det dock inte en rimlig väg fram och den specifika delen är därför tydligare än i Statskontorets förslag.



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

De första delarna av modeller ger en standardiserad kontrollfrekvens för varje typ av verksamhet. Denna frekvens kan reduceras vid förväntad god efterlevnad. Reduktionen föreslås kunna erhållas genom praktisk erfarenhet som dagens erfarenhetsmodul fast med tydligare kriterier alternativt via certifiering av livsmedelsföretaget. Bägge vägarna har tydligare kriterier än idag. Om allvarliga brister upptäcks vid verksamhet med reducerad kontroll återgår verksamheten till standardkontrollfrekvensen. Även detta skiljer sig från Statskontorets förslag som anser att enskilda bedömningar ska avgöra frågan om graden av efterlevnad. Eftersom både företag och myndigheter efterlyser tydligare kriterier har översynen valt ett sådant förslag med tydligare kriterier för vad som är reducerad kontroll och hur den ska kunna erhållas. Det minskar risken för spretiga bedömningar mellan och inom myndigheterna.

Till varje kontroll och riskklass är det kopplat en tid per kontroll. Det är den totala tid som en kontroll bedöms kräva för en kontrollmyndighet. Värdet är avsett att vara ett riktvärde. Avsteg från riktvärdet bör vara få och välmotiverade. Riktvärdet är nödvändigt för att skapa det utrymme som behövs per kontroll för att kontrollen ska kunna utföras med jämförbar kvalitet mellan myndigheterna. Det borgar också för ett likvärdigt avgiftsuttag. Riktvärdet gör det dessutom möjligt att enkelt genomföra likvärdiga behovsutredningar och planera kontrollen på samma sätt mellan kontrollmyndigheterna. Utrymmet för egna anpassningar hos myndigheterna som idag bidrar mycket till den oönskade variationen inom kontrollen minskar därmed och kontrollen blir mer enhetlig i sitt utförande.

Vi föreslår också att ett koncept kallat ”baskontroll” införs. Det är en modell lånad från Danmark där vissa regler bedöms vara grundläggande och det är också extra viktigt att de kontrolleras med viss regelbundenhet. Från detta separeras många specialregler som kräver särskild kompetens och istället bedrivs som nationellt samordnade kontrollkampanjer. Genom att konstruera ”baskontroller” för olika verksamhetstyper kan kontroller bli mer enhetlig och det blir också enklare för myndigheter att förstå vad som är relevant att kontrollera på olika verksamheter. Det skapar också bättre möjligheter för företagen att förstå vad som ska kontrolleras hos dom och fyller en viktig pedagogisk såväl som praktisk funktion.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Sammantaget ger detta en enklare modell utan svårbegripliga beräkningar där det tydligare framgår hur mycket och hur ofta kontroll ska bedrivas på en verksamhet samt vad den kontrollen ska innehålla eller fokusera på.

Modellen tar större hänsyn till risken för vilseledning genom att öka kontrollbehovet hos huvudkontor med ansvar för utformning av märkning. Modellen tar också större hänsyn till risken för bedrägliga beteenden, d.v.s. ”livsmedelsfusk”, genom att öka kontrollbehovet i partihandelsledet och genom att öka kontrollen av livsmedlens spårbarhet i hela kedjan. Samtidigt tonar modellen ner behovet av kontroll på verksamheter som förknippas med mycket låg risker, exempelvis små butiker som endast säljer läsk och godis. Det är mer effektivt om resurserna som idag spenderas för kontroll av verksamheter med mycket låg risk istället kontrollerar partihandeln med livsmedel för att minska risken för livsmedelsfusk.

Ytterligare utredning bör ske om modellens vägledande status. Flera remissinstanser och referenter uttrycker att modellen bör vara bindande genom föreskrift. Det är också översynens uppfattning att en föreskriven modell bidrar ytterligare till en enhetlig tillämpning och bör om möjligt genomföras.

## **2 Analys av Statskontorets rapport**

### **2.1 Uppföljande samtal med remissinstanser**

Under arbetet har fortsatt dialog förts med kontrollmyndigheter och branschföreträdare i syfte att komplettera remissvaren för att få en mer aktuell bild och motivering till olika ståndpunkter.

### **2.2 Kommunernas synpunkter**

22 kommuner svarade på remissen. Det är en mindre andel kommuner som är generellt är negativt inställda till förslagen. De flesta kommuner delar Statskontorets analys och är positiva till förslagen som helhet.

Majoriteten av kommunerna är positivt inställda till en övergång till kontrollbesök med regelbunden frekvens istället för kontrolltimmar. Detta eftersom det ger en tydligare bild av vad

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

företagen betalar för och i realiteten görs redan detta idag, men olika i varje kommun. Flera kommuner påpekar dock att tidsåtgärden för ett besök måste anges.

Sex kommuner uttrycker att modellen bör ha få eller inga inslag av individuella bedömningar, eftersom det bidrar till spretighet och ständiga diskussioner inom kontrollen, vilket är tidskrävande.

Flera kommunala myndigheter nämner en viss oro för hantering av kontroll i orter med stora avstånd, där de idag gör färre kontroller men längre p.g.a. restiden. Dessa orter kan få problem att leva upp till fasta kontrollfrekvenser, något som är enklare i tätare kommuner.

Nio kommuner vill uttryckligen ha en förenklad modell, som blir mer enhetlig och mindre tidskrävande att arbeta med.

Flera myndigheter påtalar vikten att beräkna tidsåtgången på ett likvärdigt sätt, så att inte kontrollerna tar olika lång tid mellan kommunerna. En myndighet uttrycker att riskklassningen bör föreskrivas för att säkra enhetlig tillämpning.

### **2.3 Länsstyrelsernas synpunkter**

Riskklassningen löser inte problemen i livsmedelskontrollen är flera länsstyrelser eniga om. Huvudproblemet är att kontroll inte utförs i tillräcklig omfattning och Statskontorets förslag löser inte detta problem.

Ökade krav på samverkan och ökade sanktionsmöjligheter mot myndigheter som inte utför kontroller skapar bättre förutsättningar för en välfungerande livsmedelskontroll. Länsstyrelserna ställer sig positiva till ökade uppdrag om att utveckla samverkan mellan kommunerna.

Statskontorets förslag till förändrad modell har mycket litet stöd hos Länsstyrelserna. Framförallt anser länsstyrelserna att en ny modell utgår från antal kontroller istället för debitering per timme riskerar öka spretigheten genom att vissa kommuner kommer att lägga för lite tid på kontroller. De ser även risker med att förlita sig på professionella bedömningar eftersom många kommuner är mycket små och risken är stor att olika bedömningar görs.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Om det går att fördefiniera kontrollens innehåll skulle det förbättra tillämpningen och öka fokus på kvalitet istället för kvantitet. En ny modell bör fokusera på kontrollens innehåll.

## **2.4 Företagens synpunkter**

Företagen är den grupp som är mest positiv till Statskontorets förslag till förenklingar. De vänder sig inte mot kontrollen som sådan utan det är ojämnheten och avgiftsuttaget som de menar är de stora problemen.

I första hand är företagen kritiska mot avgifterna, som är en direkt konsekvens av riskklassningsmodellen i nuläget eftersom de timmar som modellen utmynnar i är vad kontrollmyndigheterna tar betalt för. Kritiken består av två delar, dels kan antalet kontrolltimmar mellan snarlika verksamheter variera och dels så varierar kontrollmyndigheternas timtaxor alltför mycket. Sammantaget ger detta en alltför stor variation som inte är acceptabel.

För att åtgärda problemet med varierande timmar, borde modellen vara tvingande och tydligare i det avseendet. Idag är modellen endast vägledande, vilket leder till många lokala anpassningar som föder ytterligare variation.

För att åtgärda problemet med varierande timtaxa finns inte lika tydliga förslag för lösningar från bransch och företag. Problemet beror på kommunernas självstyre och för timtaxans utformning finns vägledning ifrån SKL. Kommuner räknar in olika delar av sin verksamhet. Även här förmodas problemet ökas av att taxesättningen styrs av vägledning vilket öppnar för en bred flora av tolkningar. Om det är bindande vilka poster som ska ingå och hur dessa ska beräknas skulle taxeutformningen bli mer enhetlig.

I andra hand anser företagen att det är otydligt hur riskklassningsmodellen, avgifterna och de faktiska kontrollerna hänger ihop. Till exempel är riskklassningsmodellen fokuserad kring mikrobiologiska faror och risker. Om en verksamhet förknippas med dessa risker ger det företagaren fler kontrolltimmar och högre avgifter. Då förväntar sig företagarna att det är på dessa risker som kontrollen kommer att fokusera på.

Vid kompletterande diskussioner framkommer att företagen upplever att de kan bli föremål för vilken kontroll som helst, oaktat vilka risker som deras verksamhet förknippas med och som

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

myndigheten också tar betalt för. Under senare år har också speciallagstiftning för olika former av märkning börjat kontrolleras, även användandet av frivilliga uttryck i samband med märkning kontrolleras i vissa fall oerhört noggrant. På senare år har även fuskkontroller blivit allt vanligare, även detta har inte alltid någon koppling till den avgiften som företagen har betalat.

I tredje hand riktar företagen också kritik mot erfarenhetsmodulen som finns i dagens system. Kritiken består främst av att modellen inte tar någon hänsyn till företagarens erfarenhet eller om det finns en branschorganisation eller liknande i bakgrunden som kan bidra till högre förmåga till efterlevnad. Konkret handlar det om att företagare som är anslutna till en bransch där det finns tydliga riktlinjer, eller certifieringar av en viss standard, borde ha bättre förutsättningar för efterlevnad av reglerna, och modellen borde därför ta hänsyn till detta. Det borde bidra till att hålla nere avgifter, alternativt ägna kontrollresurserna åt viktigare uppgifter exempelvis identifiera och kontrollera oseriösa företag som ägnar sig åt fusk eller som marknadsför produkter felaktigt vilket skadar konsumentens förtroende för alla företag inom en viss bransch.

## **2.5 Analys av remiss- och referensinstanser**

Många remissinstanser anser att riskklassningsmodellen är otydlig, men förklarar inte alltid hur den är otydlig alla gånger. Sannolikt består otydligheten av olika faktorer beroende på vilken målgrupp som avses.

Några frågeställningar som fångats upp av kontrollmyndigheternas beskrivning av otydligheten:

- Vad ska kontrolleras?
- Vilka risker ska vi ta hänsyn till och hur mycket hänsyn ska tas?
- Vad är prioriterat?

Det kontrollmyndigheterna efterfrågar är mer detaljerad vägledning om vilka anläggningstyper och vilka delar inom en anläggning som ska kontrolleras samt vilken lagstiftning som är tillämplig på olika delar inom en anläggning. Det kan tolkas som att vägledning om vad som ”kan” kontrolleras inte längre räcker utan det som efterfrågas är tydliga instruktioner om vad som ”ska” kontrolleras.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Lokalpolitiskt finns ett behov av en enkel beskrivning av hur kontrollen fungerar i termer av hur ofta och hur mycket offentlig kontroll de lokala företagarna är exponerade för, i kvantitativa mått, vilket används för information till allmänheten, lokala företagare och benchmarking mellan kommuner. Syftet är ofta att framhäva sin version av företagervänlighet på orten för att locka fler företag att etablera sig. Större orter förefaller oftare göra detta genom att eftersträva likvärdighet mer i sina kontroller vilket jämförs med olika nyckeltal (andel avvikelser, antal beslut, andel sanktioner etcetera). På denna ort blir företagen rättvist behandlade. Detta förekommer även mellan mindre orter men där finns också ibland en alternativ bild av företagervänligheten, vilken består av att utföra så lite kontroll som möjligt. På vissa orter förefaller kontrollen helt utebli genom att inspektörstjänster inte tillsätts, avgifter hålls så låga att det inte går att rekrytera personal eller att kontrollpersonalen får andra uppgifter än att utföra kontroll.

I remissvaren från kommuner nämns flera gånger kontrollens problem kopplad till landets geografi och ortens förutsättningar. De problem som finns, särskilt i mindre orter med få anställda och stor sårbarhet för personaomsättning, har omnämnts och utretts särskilt av Statskontoret 2017. Ingen riskklassningsmodell kan lösa problemen med låg personaltäthet och stora geografiska områden som ska täckas av alltför få personer. Detta är ett organisatoriskt problem vars lösning sannolikt ligger i andra åtgärder än förändringar i riskklassningsmodell, som fokuserar på konkurrensvillkor för, och likabehandling av, livsmedelsföretagen.

Företagens beskrivning av otydligheten kan sammanfattas med följande frågor:

- Vad får jag för pengarna?
- Vad ingår i kontrollen?
- Hur görs kontrollerna, och hur ofta?
- Vad tycker kontrollen är viktigast så att jag kan förbereda mig?
- Vilken variation kan jag förvänta mig?

En stor del av drivkraften i företagens frågeställningar och upplevelse av otydlighet, är att kontrollen utförs på olika sätt mellan kontrollmyndigheterna. Inspektörer mellan och inom olika kontrollmyndigheter bemöter företagare olika, de fokuserar på olika moment i företagens verksamhet eller att de utför kontroller med till synes olika metoder. Två avgörande faktorer som

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

förseglar upplevelsen av olikvärdig kontroll är dels när inspektörer identifierar avvikelser (oavsett metod) och dels hur myndigheten tar ut avgift. När det gäller avvikelser så finns en variation i inspektörerna bedömningar kombinerat med en variation i hur avvikelser hanteras. När det gäller avgifter så skiljer sig årsavgiften för företag av snarlik karaktär och storlek för mycket. Att avgifter skiljer till viss del mellan kommuner och företag accepteras, men skillnaderna som det ser ut idag är för stora.

Möjligheten att individuellt eller lokalt justera den kontrolltid som modellen ger idag är ett problem i sig. Möjligheten ska utnyttjas när kontrolltiden som ges blir ”uppenbart oriktig” och inte speglar det faktiska kontrollbehovet. Det finns ingen vägledning om vad ”uppenbart oriktig” och ”faktiskt kontrollbehov” är idag, vilket leder till subjektiva bedömningar i frågan. I somliga fall justeras kontrolltiden och avgifterna upp då det bedöms att modellen inte ger nödvändig tid. Det kan exempelvis vara då en butik säljer kosttillskott som är föremål för flera rättsakter vilket i sig gör kontrollen mer krävande eller motsvarande. På vissa orter ges lokala påslag på tid för detta, men i andra inte. Justeringar av kontrolltid görs åt båda hållen.

I diskussioner med andra länder, vars system ger mindre utrymme för denna typ av anpassningar, kommer ämnet korruption upp. Detta är i somliga fall en bidragande orsak till ”slutna system” där enskilda myndigheter eller handläggare inte kan göra justeringar som påverkar företags kontroller eller avgifter. Genom ett slutet system som ger samma utfall och avgift minskar risken för korruption eller motsvarande. Även om Sverige anses förskonat från korruption, och får bra omdömen i de studier som genomförs<sup>3</sup> på ämnet, så finns det ändå brister inom offentlig verksamhet. Enligt Transparency International Sverige (TI Sverige) så visar också mätningar att allmänheten i Sverige upplever, i högre utsträckning än övriga nordiska länder, att den offentliga sektorn är korruperad. Även om verkligheten inte stämmer med denna bild, så påverkas tilliten i samhället av allmänhetens förtroende.

Avsteg från dagens riskklassningsmodell sker också på lokal nivå, genom lokalpolitiska beslut och via en lokal kultur som får företräde över både lagstiftning och nationella modeller i vissa fall. Det rör sig ofta om en version av företagärvänlighet som nämns ovan. På en viss ort ska

---

<sup>3</sup> National Integrity System Assessment - European National Integrity System Project, 2012

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

företag få en viss mängd kontroll, oavsett risk. Det rör sig ofta om en maxgräns för hur mycket kontroll som ska bedrivas för att inte upplevas som ”hårda”. Det finns också enstaka exempel där kontrollmyndigheter helt och hållet ersätter kontroll med rådgivning vilket strider mot lagstiftningen. Detta urholkar kontrollen som funktion och undergräver trovärdigheten hos alla myndigheter.

### **3 Livsmedelsverkets analys av problemen**

#### **3.1 Nödvändig kontroll utförs inte**

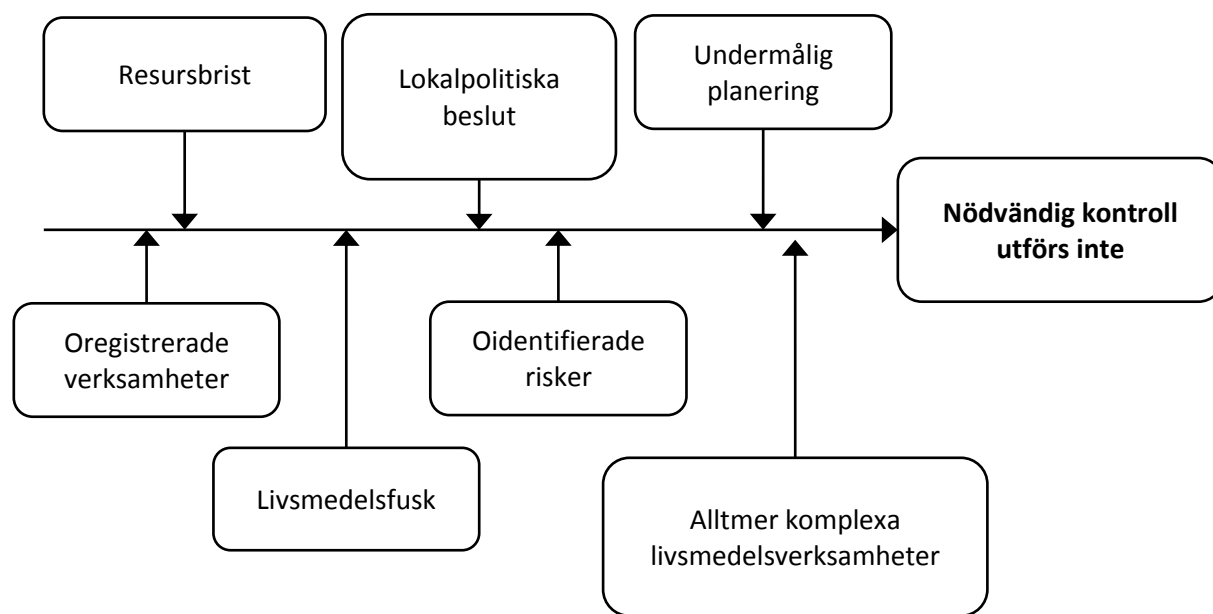
Statskontoret, remissinstanserna och Livsmedelsverket är eniga om att grundproblemet är att nödvändig kontroll inte utförs. Det är flera faktorer som bidrar till att kontrollen är otillräcklig. Den mest bidragande orsaken är att det ofta saknas resurser hos mindre myndigheter och att sårbarheten är mycket stor. Ca 100 av 254 myndigheter har mindre än 1 årsarbetskraft dedikerad till livsmedelskontroll. Livsmedelslagstiftningen består av ca 250-300 olika rättsakter och regler av olika omfattning och komplexitet. Kontrollpersonal behöver ofta stöd av administration och beslutsfattande chefer vilket helt eller delvis saknas på mindre myndigheter. Det är inte sällan som inspektörer fastnar i administration eller med uppgifter som vanligtvis faller på en chef, som planering och uppföljning (eller budget och avgifter). Statskontoret har kartlagt dessa problem i rapporten *Stärkt livsmedelskontroll genom ökad samverkan* (2017:9) och därför går denna analys inte närmare in på problemet, utan konstaterar att det är en av de största anledningarna till varför kontrollen är otillräcklig.



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17



*Bidragande faktorer till problemet att nödvändig kontroll inte utförs.*

Det finns givetvis fler bidragande faktorer som förekommer i olika utsträckning men som inte är kopplade särskilt till kontrollmyndighetens storlek. Det förefaller allt vanligare att lokalpolitiska beslut fattas om hur kontrollen ska utföras, ofta i en ambition av att verka företagervänlig. Det kan yttra sig i att antalet kontroller hålls på en låg nivå, oaktat risker förknippade med verksamheten, eller att taxor och avgifter hålls så pass låga att myndigheten saknar den personal som behövs för att utföra kontrollen. Kontrollpersonal får också andra uppgifter än att utföra livsmedelskontroll emellanåt.

Livsmedelskontrollen har historiskt sett fokuserat på mikrobiologiska risker och är i många avseenden utformad för att kontrollera detta. Regelverket har vuxit och rymmer en ansevärd mängd regler om livsmedelsinformation eller handeln med livsmedel. Men stödverktögen för att utföra sådana kontroller finns inte alltid. Det bidrar till att kontrollen är spretig eller vissa kontroller uteblir. Exempelvis så sker kontrollen av mikrobiologiska risker vid tillverkning av ett livsmedel i störst omfattning vid tillverkande anläggning, och i senare led kontrolleras ofta att livsmedlet transporteras och förvaras korrekt. Men beträffande märkningen av samma livsmedel sker inte alltid den kontrollen där märkningen utformas och livsmedlet förpackas, utan det sker

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

ofta i sista ledet ute i butiker vilket är ineffektivt och kan leda till omfattande och dyra återkallanden eller andra åtgärder om brister upptäckts.

De operativa resurserna som finns tillgängliga hos kontrollmyndigheterna kan ibland gå till annan verksamhet än att bedriva planerad kontroll. Dels finns problemet med administration eller chefsuppgifter som läggs på kontrollpersonalen, dels är planeringen ibland eftersatt och tar inte tillräcklig hänsyn till händelsestyrda kontroller som kan behöva göras. Inkommer klagomål, misstänkta matförgiftningar eller komplicerade RASFF-ärenden<sup>4</sup> tenderar den tiden som åtgår till dessa ärenden att tas ifrån tid för planerad kontroll som då blir eftersatt. Det förekommer också att planeringen utgår ifrån resurserna som finns och inte resurserna som behövs. Om kontroller uteblir ett år av olika orsaker så är det få kommuner som har system för att överföra de ekonomiska medel som har tagits in i förskott men som åtgår under innevarande år, vilket gör det i princip omöjligt att kompensera uteblivna kontroller nästföljande år. En handfull kommuner överför kontrollpengar som inte används ett år till nästa, men det är långt ifrån praxis. Tvärtom finns ofta en föreställning hos kommuner att det inte är möjligt att överföra pengar mellan åren, särskilt hos mindre kommuner. Tydligare vägledning i denna fråga från SKL och/eller Livsmedelsverket skulle sannolikt avhjälpa en del av detta problem.

Beträffande riskklassningen så behöver den tydligare peka ut vilka verksamheter som ska kontrolleras, hur ofta de ska kontrolleras och vad de kontrollerna ska innehålla eller fokusera på. Vidare behöver också modellen förenklas så mycket det går för att minska administration och likrikta tillämpningen. I bästa fall kan riskklassningen göras mer eller mindre automatiskt när en verksamhet registrerar sig hos kontrollmyndigheten, som då inte behöver spendera värdefull tid på att riskklassa verksamheten. Detta skulle också möjliggöra att företagaren kan få information om kostnader för kontrollen direkt vid anmälan. En förenklad riskklassningsmodell kan byggas in i digitala tjänster för registrering eller förändring av verksamhet vilket har potentialen att minska myndigheternas administration radikalt och minska tiden som företagare behöver vänta på besked.

---

<sup>4</sup> Varningar via det europeiska systemet för snabb varning (Rapid Alert System for Food and Feed)

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**3.2 Avsaknad av legitimitet**

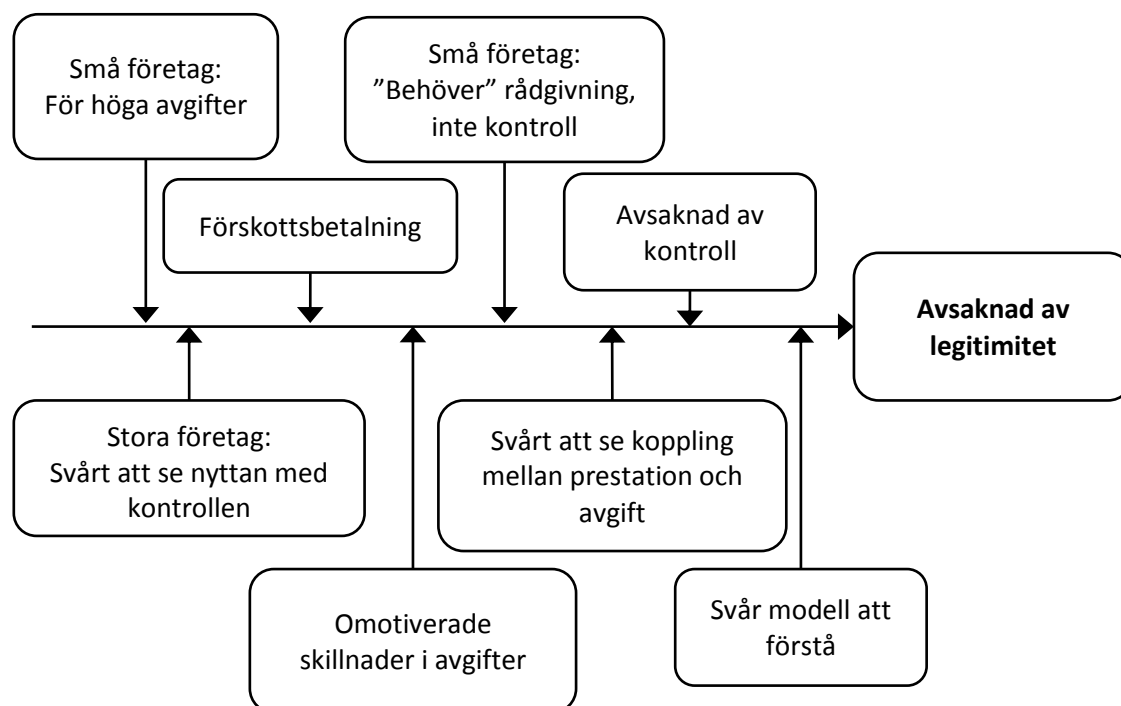
Att kontroll uteblir är en av de främsta anledningarna till att systemet saknar legitimitet. Särskilt när företagen har betalat för kontroll i förskott. Det skulle stärka förtroendet för kontrollsystemet och myndigheterna om kontrollen skulle övergå till en obligatorisk efterhandsdebitering, en mer accepterad betalningsform där uteblivna kontroller inte längre behöver belasta företagen. Denna fråga har utretts särskilt och Livsmedelsverket har begärt att Näringsdepartementet utreder en sådan förändring.

Dagens modell är svår att förstå för lekmän och allmänhet. Det är mycket svårt att följa poängsystemet och se hur det hela leder till kontroller och avgifter. Därför kommer också både kontrollerna och avgifterna som en överraskning för många företagare. Ett förenklat system som tydligare kopplar ihop företagarens verksamhet med kontroller och avgifter har mycket att vinna. En kostnad som är förutsedd är mycket lättare för vem som helst att förhålla sig till. Kontrollen är idag också ofta svår att förstå, särskilt för företag som omfattas av många regler. Det nya systemet med lagstiftningsområden är ett bra sätt att kategorisera alla rättsakter som skulle kunna kopplas till anläggningstyper och verksamheter. Det skulle bli en tydligare instruktion till kontrollmyndigheterna vad som ska kontrolleras vid kontroll av olika anläggningar. Speciallagstiftning som ofta kräver särskild kompetens för att utföras effektivt skulle kunna utföras genom nationellt koordinerade kontrollkampanjer enligt den modell som används i Danmark. Smörgårdsbordet av lagstiftning skulle då minska drastiskt för kontrollmyndigheterna som kan fokusera på allmänna regler och utföra kontrollerna mer likvärdigt.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

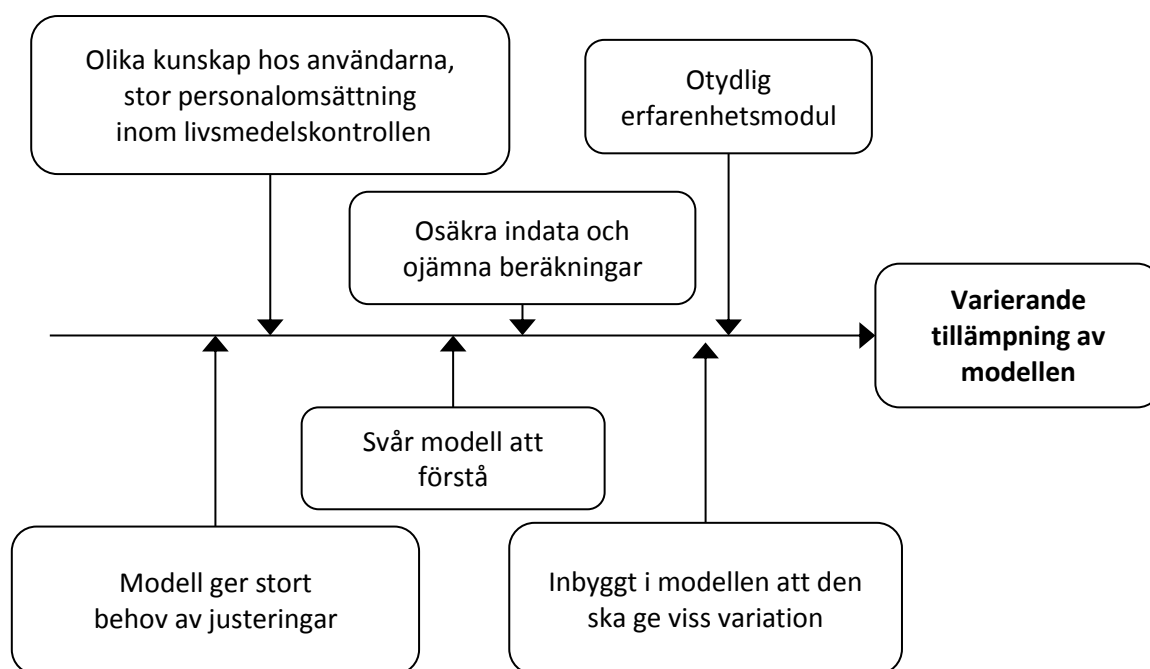


*Bidragande faktorer till problemet att systemet saknar legitimitet.*

De flesta företag, särskilt mindre, önskar också att kontrollen kombineras med rådgivning i högre utsträckning. 2014 tog Livsmedelsverket tillsammans med Tillväxtverket fram skriften "Rådgivning inom livsmedelskontrollen" som på ett bra sätt förklarar hur kontroll och rådgivning kan samverka. Ytterligare insatser i detta ämne bör genomföras så att kontroll och rådgivning kan utföras på ett balanserat sätt som bidrar till säkra livsmedel till konsumenten.

### 3.3 Varierande tillämpning av modellen

Riskklassningsmodellen är idag bara vägledande, och den är dessutom inte heller heltäckande avseende de verksamheter som bedrivs idag och den kontroll som behöver göras. Det innebär att lokala anpassningar kan och måste göras vilket i sig leder till en variation. Företagen uttrycker att framtidens riskklassningsmodell behöver vara reglerad i föreskrift eller motsvarande för att bli bindande vilket förhoppningsvis motverkar denna del av variationen som uppstår.



*Bidragande faktorer till problemet att modellen tillämpas med stor variation.*

En riskklassning är beroende av olika parametrar i sina beräkningar, uppgifter från verksamheterna som inte alltid är tydligt avgränsade eller lätta att ta fram. De förändras också över tid vilket gör att resultatet varierar ytterligare. Exempel på detta är antalet portioner som serveras eller antalet årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel. Detta förändras över tid och kan beräknas olika av olika kontrollmyndigheterna. Systemet blir mer lättanvänt om parametrarna blev mer robusta genom att inte vara på samma detaljnivå som i dag eller om mer lättberäknade uppgifter användes. I Finland baseras riskklassningen på antalet kvadratmeteryta som en butik

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

har, till skillnad från antalet årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel i Sverige.

Kvadratmeteryta är en mer statisk uppgift och mindre benägen att förändras.

Slutligen kan konstateras att kontrollmyndigheterna i många fall påverkas av en stor personalomsättning. Detta påverkar alla myndigheter oavsett storlek, men konsekvenserna blir större hos mindre myndigheter. En nyexaminerad inspektör som blir anställd i en mindre ort ofta har svårare att avgöra vilka avvägningar som behöver göras när modellen ska tillämpas och beräkningar ska ske. Modellens komplexitet bidrar i sig till varierad tillämpning härigenom. En enklare lösning där få, eller helst inga beräkningar behöver göras, bidrar till mindre variation.

### **3.4 Omotiverade skillnader i avgifter**

Avgifterna för kontroll av livsmedelsföretagare är baserade på riskklassningsmodellen. För animalieanläggningar som ägnar sig åt slakt, styckning eller liknande tillkommer även avgifter för bemanning och provtagning. Dessa beräknas separat och bemanningsavgiften är den största kostnaden för denna typ av företag. Bemanningsavgifterna har utretts särskilt under 2017<sup>5</sup> och denna rapport kommer därför inte att beröra ämnet ytterligare.

Avgifterna som tas ut för kontroll av livsmedelsföretagare är en kombination av riskklassningsmodellen och en timtaxa. Bägge bidrar till variation i avgifterna. Variationen som beror på riskklassning har beskrivits i föregående avsnitt. Variationen som beror på timtaxorna beror främst på individuella skillnader mellan myndigheterna och olika sätt att beräkna taxan.

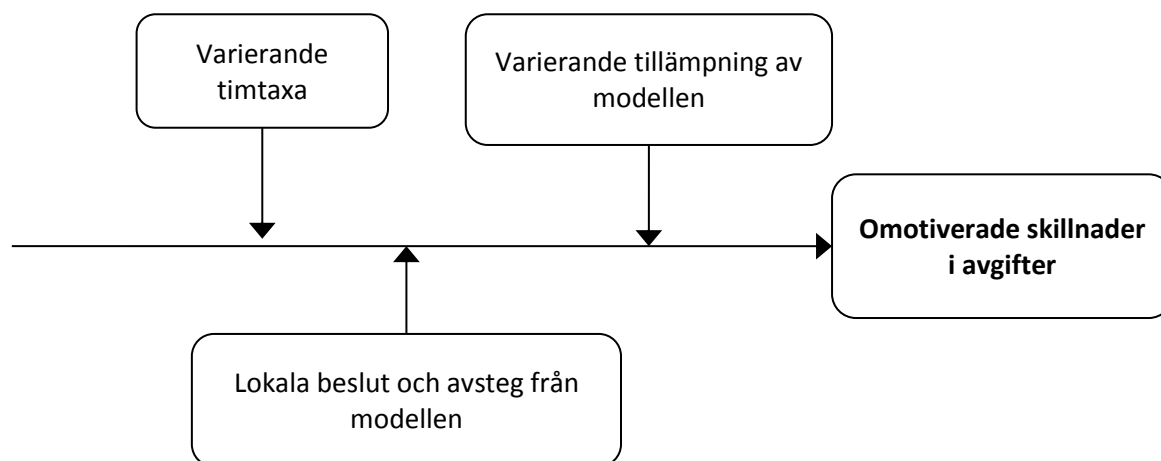
---

<sup>5</sup> Livsmedelsverkets redovisning av regeringens uppdrag att se över avgiftssystemet för kontrollen på slakterier och vilthanteringsanläggningar (regeringens dnr L2017/00614/DL)

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17



*Bidragande faktorer till skillnader i avgifterna.*

De individuella skillnaderna kan bero på geografiska förutsättningar vilket påverkar behovet av resor i kontrollen. Kontroll i glesbygd har sämre förutsättningar att bedrivas effektivt än i tätort. Andra skillnader i taxorna beror på de overhead-kostnader som varje myndighet har.

Myndigheter är olika konstruerade med olika typer av administrativt stöd i form av chefer, administratörer, ekonomer, HR-personer eller jurister. Vissa myndigheter har ett mer utvecklat internt stöd vilket frigör inspektörer att bedriva kontroll men bidrar till ökade kostnader för myndigheten. Andra myndigheter har mindre internt stöd vilket leder till att administrativa uppgifter ofta läggs på inspektörer som då får sämre förutsättningar att utföra kontroll, men kostnaderna blir lägre. Detta är ofta fallet i mindre orter.

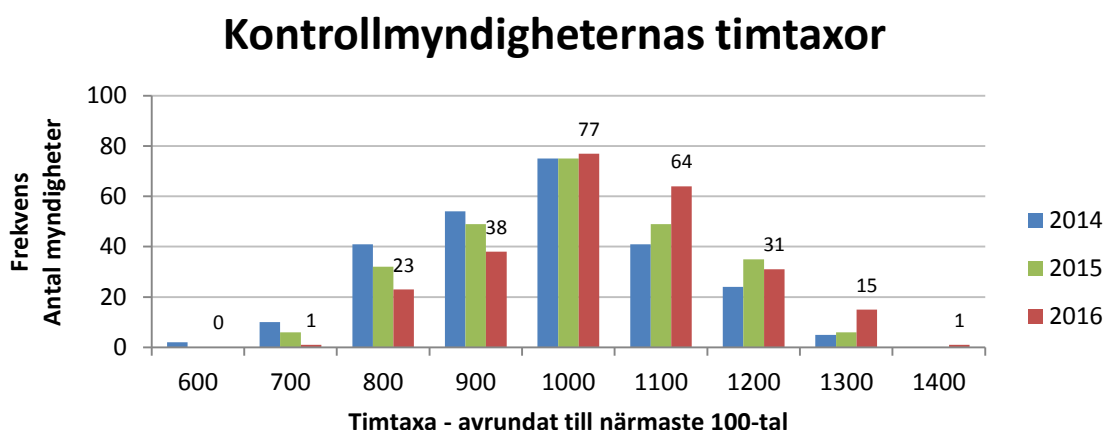
Taxorna beräknas i också olika i viss mån. SKL vägleder kommuner i hur taxan ska utformas, men det är komplicerade beräkningar och kommuner är inte bundna till SKL:s vägledning. Det leder återigen till lokala anpassningar där vissa kommuner inkluderar kostnader som andra exkluderar ur taxorna, exempelvis kostnader för lokalhyra eller tillgång till bilpool i tjänsten.

För att minska variationen i avgiftsuttaget krävs det att variation både i tillämpning av riskklassningsmodellen och i utformning av timtaxor minskar. Livsmedelsverket har emellertid ingen rådighet över den kommunala timtaxeutformningen, men ett samarbete med SKL i syfte att förenkla och förtydliga avgiftsutformning skulle vara ett sätt att minska variationen.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17



Tabellen ovan visar spridningen i myndigheternas timtaxor mellan åren 2014-2016. Alltjämt är spannet 700-1400 kr även om det är enstaka myndigheter. Majoriteten av myndigheterna har taxor i storleken 900-1100 kr. Taxorna ökar över tiden men spannet är fortfarande lika stort.

#### 4 Utvecklingen av riskklassningsmodeller i Norden

De nordiska länderna har löpande dialog om hur livsmedelskontrollen kan utvecklas, och var det finns gemensamma intressen att utveckla kontrollen tillsammans. Under 2017 har flera nordiska länder sett över sina modeller för riskbaserad kontroll och det har varit ett bra tillfälle att utbyta erfarenheter.

Sverige, Norge, Danmark, Finland och Island har haft egna och lite olika riskklassningsmodeller som underlag för kontrollen. De flesta länder har i någon omfattning sett över hur modellerna bör utvecklas för att ta hänsyn till ny lagstiftning eller förändringar i livsmedelskedjan. Nya former att bedriva verksamhet växer också fram, särskilt handel med livsmedel över internet (e-handel) via appar eller sociala medier har varit svårt att hantera för de flesta länder.

Länderna utvecklas i två olika inriktningar:

- 1) Mer komplexa riskklassningsmodeller drivna av tillgång till detaljerad data, där olika moment, faror, anläggningar eller andra faktorer tilldelas poäng som beräknas för att generera skraddarsydda kontrollfrekvenser.



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

- 2) Mindre komplicerade riskklassningsmodeller, som är överskådliga och mindre beroende av data och systemstöd. Mindre skräddarsydda resultat, mer klassning av hela branscher.

Danmark och Norge utvecklas i den mer komplicerade riktningen. Sverige och Finland har behov av att förenkla. Vilken utveckling som sker förefaller bero på tre faktorer

- Om kontrollen är förstatligad och utförs av en organisation eller om den utförs av många självstyrande lokala kontrollmyndigheter
- Om kontrollen är avgifts- eller anslagsfinansierad
- Om det finns nationella smileysystem

I Finland och Sverige behöver riskklassningsmodellerna fungera som tydliga instruktioner till många mindre kontrollmyndigheter, vilket gör att de inte kan vara alltför komplicerade eller kräva alltför mycket data eller systemstöd. Lokala kontrollmyndigheter i dessa länder är självstyrande och använder olika sorters datasystem för att dokumentera och diarieföra kontroller. Det saknas ett enhetligt tekniskt ”kontrollsystem” som hanterar all data. I Sverige saknas dessutom ett nationellt anläggningsregister, vilket gör att alla uppgifter om anläggningar och livsmedelsföretag är utspridda hos alla lokala kontrollmyndigheter. Det innebär att Sverige har sämre tillgång till data som rör livsmedelsanläggningar än i andra länder.

I Finland har tillgången till data om livsmedelsanläggningar förbättrats i och med smileysystemet Oiva<sup>6</sup>. För att detta system ska fungera krävdes en nationell datastandard så att den centrala myndigheten, Evira, kunde få tillgång till kvalitetssäkrad data om utförda kontroller på anläggningar med uppdatering varje dygn. De lokala myndigheterna i Finland skickar data varje dygn till en central punkt för publicering till allmänheten. De lokala systemen var tvungna att anpassas till den standard som tagits fram av Evira. I Sverige har ingen sådan utveckling skett.

I Danmark och Norge har kontrollen förstatligats under tidigt 2000-tal, och i bägge länderna har olika nationella Smileysystem utvecklats. Detta bidrar till att livsmedelskontrollen kan ha mer komplicerade modeller, för bland annat riskklassning, då modellerna kan kompletteras med

---

<sup>6</sup> <https://www.oivahymy.fi/sv/>

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

tydliga interna instruktioner till den egna personalen. Myndigheten beslutar också om modeller för hela kontrollen, det finns inga lokala beslut som påverkar tillämpningen av modellerna till skillnad från Finland eller Sverige. Utvecklingen av smiley-system i Norge<sup>7</sup> och Danmark<sup>8</sup> har medfört en utveckling av standardisering beträffande data som rör livsmedelskontroll och anläggningar. De finns således tillgång till data av högre kvalitet än i Sverige, och den data hålls uppdaterad varje dygn för att smileysystemet ska publicera aktuell information till allmänheten.

Sverige och Finland tar ut avgifter för den kontroll som utförs i högre utsträckning än Danmark och Norge. I bägge dessa länder är den planerade kontrollen i detaljhandelsledet (butiker, restauranger etcetera) helt anslagsfinansierad. Livsmedelsföretagen betalar endast för uppföljande kontroller vid påvisade brister. Detta leder i sig till ytterligare pedagogiska utmaningar, som även identifierats av Statskontoret, då företagaren måste förstå riskklassningsmodellen för att förstå den avgift som ska betalas. Den situationen hamnar aldrig företag i Danmark eller Norge i. Det ger att modellerna måste vara så pass enkla, att vilken företagare som helst har en rimlig chans att förstå modellen och den avgift som faller ut. I Sverige är det sannolikt denna konflikt mellan allmän begriplighet kontra vetenskaplig riskvärdering som är källan till mycket av de upplevda problemen med modellen.

## 5 Förslag till reviderad riskklassningsmodell

### 5.1 Översynens målsättningar

Ett antal målsättningar har satts upp för översynen, baserat på den problembild som finns och de förutsättningar uppdraget har. Justeringar ska medföra att den reviderade modellen:

- Följer den relevanta lagstiftningen som reglerar hur offentlig livsmedelskontroll ska planeras och genomföras. Den lagstiftning som i huvudsak avses är Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och

<sup>7</sup> <http://matportalen.no/smilefjes>

<sup>8</sup> <http://www.findsmiley.dk>

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel samt om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 999/2001, (EG) nr 396/2005, (EG) nr 1069/2009, (EG) nr 1107/2009, (EU) nr 1151/2012, (EU) nr 652/2014, (EU) 2016/429 och (EU) 2016/2031, rådets förordningar (EG) nr 1/2005 och (EG) nr 1099/2009 och rådets direktiv 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG och 2008/120/EG och om upphävande av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, rådets direktiv 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG och 97/78/EG samt rådets beslut 92/438/EEG (förordningen om offentlig kontroll). Även känd som kontrollförordningen.

- Är förenklad och mer lättbegriplig både för kontrollmyndigheterna och för livsmedelsföretagen
- Ökar förståelsen för kontrollen som myndigheterna utför
- Skapar bättre förutsättningar för enhetlig tillämpning av kontrollmyndigheterna
- Bättre bidrar till att nödvändig kontroll utförs

## 5.2 Utgångspunkter för riskklassning

Den befintliga riskklassningsmodellen baserar sig på en gedigen riskvärdering avseende framförallt mikrobiologiska risker. Denna översyn utgår ifrån samma grund och inkluderar ingen ny riskvärdering avseende denna del utan fokuserar på att komplettera den grund som redan är lagd. Den befintliga modellen genererar ett antal riskpoäng beroende på typ av verksamhet och den tillhörande mikrobiologisk risk. Dessa poäng summeras och omvandlas till kontrolltimmar vilket är resultatet av modellen. Dessa kontrolltimmar behöver sedan omvandlas återigen till konkreta kontroller, såsom inspektioner, revision eller provtagning, men denna uppgift är idag överlämnad till varje enskild kontrollmyndighet. I syfte att öka en enhetlig tillämpning föreslås att denna sista omvandling görs redan i modellen, och att den föregående ekvationen med poäng avlägsnas ur modellen som istället fastställer kontrollfrekvensen fortsättningsvis. Det blir därigenom lättare för företagen att förutsett konsekvenserna av modellen, och det blir lättare för kontrollmyndigheternas personal att enhetligt tillämpa modellen för olika verksamheter.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Principerna för gällande riskklassning är att den utgår från den potentiella risk som verksamheten i en livsmedelsanläggning utgör, avseende risken för att verksamheten inte fungerar tillfredsställande. Principen har valts eftersom riskpoängen då speglar de inneboende riskerna med en anläggnings verksamhet. Denna princip bör bibehållas men vidgas till att omfatta hela grupper av verksamheter och inte enbart enskilda verksamheter. Genom en sådan justering ökar möjligheterna till likvärdig tillämpning inom livsmedelskontrollen, såväl som enhetlig tillämpning i livsmedelskedjan då riskklassningen inom primärproduktionen utgår ifrån hela branschens inneboende risk.<sup>9</sup>

Verksamheter kan givetvis ägna sig åt processer eller aktiviteter som inte nödvändigtvis kan kopplas till den specifika typen, branschen eller kategori vilket gör att modellen behöver ta hänsyn till sådana faktorer. Detta görs även idag, men inte på ett enhetligt sätt då varje kontrollmyndighet står fri, utan vägledning, att själv justera kontrolltiden så att denna matchar kontrollbehovet. Utan nationella kriterier för att bedöma detta, sker det idag väldigt olika mellan myndigheter. Ett exempel är butiker som säljer kosttillskott, där vissa kommuner gör ett lokalt tillägg i kontrolltid baserat på att denna kontroll kräver mer resurser medan andra kommuner inte gör detta tillägg. Tillägget varierar dessutom mellan myndigheter.

En ny modell för riskklassning bör således utgå från följande riskfaktorer

- Typ av verksamhet
- Verksamhetens omfattning
- Processer som är relevanta för kontrollen, men inte verksamhetsspecifika

### 5.3 Lagstiftningens krav

Den europeiska kontrollförordningen<sup>10</sup> rymmer den legala grunden för en riskklassningsmodell av livsmedelsföretagare. Enkelt uttryckt är detta grunden för planerad livsmedelskontroll, med

---

<sup>9</sup> Vägledning - Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primär-produktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt 2017-02-23 (Livsmedelsverket, Jordbruksverket)

<sup>10</sup> Artikel 3 i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) Nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

viss regelbundenhet, som tar hänsyn till företagarens efterlevnad samt annan information (i praktiken konsumentklagomål och motsvarande).

*Medlemsstaterna skall se till att riskbaserad offentlig kontroll genomförs regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i förordningen, med hänsyn till följande*

- a) Klarlagda risker i samband med djur, foder eller livsmedel, foder- eller livsmedelsföretag, användningen av foder, livsmedel eller processer, material, substanser, aktiviteter eller verksamheter som kan påverka foder- eller livsmedelssäkerheten, djurhälsa eller djurskydd.*
- b) Foder- eller livsmedelsföretagarens tidigare resultat i fråga om efterlevnad av foder- eller livsmedelslagstiftningen eller av bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.*
- c) Tillförlitligheten hos eventuella egna kontroller som redan blivit genomförda.*
- d) Information som kan tyda på bristande efterlevnad.*

De inledande beaktandesatserna talar också om att ”kontrollfrekvensen bör stå i proportion till risken”.

I den kommande kontrollförordningen har skrivningarna kring detta utökats och blivit mer detaljerade. Bland annat så förtydligas det att kontrollen ska inkludera faktorer som kan vara vilseledande för konsumenten. Det talas även om vikten att identifiera avsiktliga överträdelse av bestämmelserna genom bedrägligt agerande, det som i dagligt tal kallas ”livsmedelsfusk”.

De kommande reglerna betonar också att det är den offentliga kontrollen som ska riskklassificeras, med utgångspunkt av klarlagda risker förbundna med verksamheter, varor eller processer. Varje medlemsland ska redogöra för ”riskklassificering av offentlig kontroll” i sin fleråriga nationella kontrollplan. Det tidigare kriteriet gällde en ”riskindelning av de berörda verksamheterna”.

Nedan följer en sammanfattning av kraven i den kommande kontrollförordningen, tillsammans med hänvisning om hur kraven omhändertas i riskklassningsmodellen eller i kontrollens utförande.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Förordning 2017/625 om offentlig kontroll	Omhändertas genom
<p><i>De behöriga myndigheterna ska regelbundet och med lämplig frekvens utföra riskbaserad offentlig kontroll av alla aktörer med hänsyn till följande:</i></p>	
<p>a) <i>Identifierade risker som är förbundna med</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. <i>djur och varor,</i></li> <li>ii. <i>verksamheter som står under aktörernas kontroll,</i></li> <li>iii. <i>den plats där aktörerna bedriver sin verksamhet,</i></li> <li>iv. <i>användning av produkter, processer, material eller ämnen som kan inverka på livsmedels säkerhet, integritet och hälsosamhet eller inverka på fodersäkerhet, djurhälsa, djurskydd och växtskydd eller som, när det gäller genetiskt modifierade organismer och växtskyddsmedel, även kan ha en negativ inverkan på miljön.</i></li> </ul>	<p>Normal kontrollfrekvens för verksamhetstyp (baserad på gällande riskvärdering)</p>
<p>b) <i>Uppgifter som tyder på att konsumenterna sannolikt vilseleds, särskilt i fråga om livsmedels art, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprungsland eller härkomstplats, framställnings- eller produktionsmetod.</i></p>	<p>Inkluderas i justerad värdering av kontrollfrekvens för verksamhetstyp</p>
<p>c) <i>Aktörernas tidigare resultat vid offentlig kontroll som de varit föremål för och deras efterlevnad</i></p>	<p>Möjlighet till reducerad kontrollfrekvens för enskilda företagare</p>
<p>d) <i>Tillförlitligheten hos och resultatet av de egenkontroller som aktörerna utfört, eller som tredje part utfört på deras begäran, inklusive privata kvalitetssäkringssystem där så är lämpligt</i></p>	<p>Möjlighet till reducerad kontrollfrekvens för enskilda företagare</p>
<p>e) <i>Information som skulle kunna tyda på bristande efterlevnad</i></p>	<p>Händelsestyrd kontroll som kan initieras av exempelvis RASFF eller konsumentklagomål. Skall ingå i kontrollmyndigheters planering och behovsutredning.</p>
<p><i>De behöriga myndigheterna ska utföra offentliga kontroller regelbundet och med lämplig riskbaserad frekvens för att identifiera eventuella avsiktliga överträdelser../ som begåtts genom bedrägligt eller vilseledande agerande.</i></p>	<p>Ökad kontrollfrekvens i grossist- och distributionsledet samt ökat fokus på spårbarhet i hela kontrollkedjan</p>

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

## 5.4 Om kontrollfrekvens

I Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll regleras detaljerade krav på kontrollmyndigheternas planering och uppföljning. Varje kontrollmyndighet ska fastställa en flerårig plan där det bland annat ska framgå hur myndigheterna bedömer verksamheterna baseras på kriterierna i artikel 3.1 i kontrollförordningen. Enkelt uttryckt ska myndigheterna alltså fastslå en plan för regelbunden riskbaserad kontroll. Bedömningen de har att göra är att avgöra vad som är lämpligt avseende regelbundenheten ("så ofta som är lämpligt"). Det är i detta moment som de kontrolltimmar som riskklassningsmodellen genererat ska omsättas i praktiken, till lämplig kontrollfrekvens.

Detta tillämpas mycket olika av kontrollmyndigheterna. Somliga har olika frekvenser för olika branscher medan andra har generiska modeller för alla sorters branscher och kontroller. Vissa kontrollmyndigheter skiljer inte på branscher men på kontrollmetod där exempelvis en inspektion kräver X kontrolltimmar medan en revision kräver Y kontrolltimmar. Eftersom kontrollmetoderna ofta går in i varandra genom att flera metoder kan behöva användas vid ett och samma kontrolltillfälle, är den senare modellen något mer ovanlig än andra.

## 5.5 Kontrollens tidsåtgång

Den kontrolltid som modellen ger idag behöver fyllas med innehåll och konkretiseras. Att 70 riskpoäng ger 10 kontrolltimmar är baserat på ett uppskattat behov. Sedan dagens modell togs fram har mycket hänt inom livsmedelssektorn och kontrollen. Nya typer av ärenden, kontroller och trender har vuxit fram.

Hur mycket tid en kontroll kräver beror på flera faktorer. Val av kontrollmetod, typ av verksamhet, vilken lagstiftning som ska kontrolleras och kontrollens syfte är några av saker som påverkar. Den erfarenhet som finns hos fler av landets större kontrollmyndigheter (som utför minst 1000 kontroller årligen), säger att 3,5-5,0 timmar åtgår för att utföra "normala" planerade kontroller, lite beroende på hur omfattande kontrollen är. I många fall handlar det om kontroll av hygieniska omständigheter genom inspektion och/eller provtagning. I denna tid ryms förberedelser och rapportskrivning, det vill säga kontrollens tidsåtgång är inte enbart besök på plats i verksamheten.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Vissa verksamheter är bättre lämpade för längre eller kortare kontroller. Exempelvis vid revision av huvudkontor eller grossister kräver kontrollen längre tid vid genomförande, men också mer tid för förberedelser.

## 5.6 Kontrolltidens innehåll

I kontrolltiden ingår fler moment än den tiden som spenderas vid en anläggning eller vid kontrollen av en anläggning. Detta är ett av skälen till varför begreppet ”kontrolltid” bidragit till att skapa felaktiga förväntningar hos företag som är exponerade för kontroll, och fått förklarat att de betalar för kontrolltid. Själva begreppet i sig är missvisande eftersom det inkluderar mer än tiden vid verksamheten.

De moment som ingår i den *totala* kontrolltiden är

- Planering av den enskilda kontrollen (kan bestå av genomgång av tidigare kontroller, urval av lagstiftningsområden och motsvarande)
- *Operativ* kontroll på plats i verksamheten, eller där så är lämpligt, kontroll av produkt på annan plats än i verksamheten. Detta är den tid som företagen oftast uppfattar som kontrolltid.
- Allmän rådgivning baserad på den kontrollen som utförts (att besvara företagarrepresentantens frågor om vart de kan vända sig för stöd, vad som händer härnäst, upplysning om relevanta regler etcetera).
- Utarbetande av rapport efter kontroll

Den operativa kontrolltiden som spenderas i verksamheten, är således bara en del av den totala kontrolltiden som företagaren betalar för och som behöver planeras in. Det saknas vägledning om hur tiden ska fördelas, men ett rimligt spann kan vara att 50-75% av den totala tiden spenderas operativt vid kontroll där 50% är en lägstanivå. Detta beror på kontrollens art och karaktär, men också på myndigheternas administrativa effektivitet där för- och efterarbete kan vara tidskrävande moment. Särskilt rapportskrivande kräver ofta en hel del tid av kontrollmyndigheten så det ställs höga krav på formalia och klarspråk, ofta granskning av kollegor för kvalitetssäkring och liknande.



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

## 5.7 Om riskklasser

Den nuvarande modellen ger 8 olika riskklasser beroende på antalet kontrolltimmar. Kontrollmyndigheterna ges idag ingen vägledning om hur den tid som modellen ger ska omvandlas till faktiska kontroller.

Nuvarande riskklasser och tillhörande tid		
Riskklass	Riskpoäng	Riskmodulens tid
1	>100	26
2	90	20
3	80	14
4	70	10
5	60-65	6
6	55	4
7	35-50	2
8	<40	1

Tabell 1. Beskrivning av nu gällande riskklasser, riskpoäng och tid

Utfallet av modellen är tid som ska omvandlas till kontroller. Att den poäng som satts beroende på olika moment som kan ingå i en verksamhet framgår av modellen bidrar till dess komplexitet och behöver inte framgå, utan kan istället bakas in i de olika riskklasserna.

I den finska riskklassningsmodellen används en riskklass 0 för verksamheter som förknippas med mycket låga risker, och där begränsad mängd av lagstiftningen är tillämplig vilket sammantaget ger ett mycket lågt kontrollbehov. Förslagsvis återanvänds denna princip även i den svenska modellen fortsättningsvis i syfte att frigöra kontrollens resurser till verksamheter med större kontrollbehov och större risker.

Förslagsvis införs en motsvarande ”riskklass 0” för verksamheter med mycket låg risk och med mycket lågt behov av regelbunden kontroll. Frekvensen bör sättas till 5 år eller vid behov såsom inkomna klagomål från konsument, larm via systemet för snabb varning (RASFF) eller motsvarande. De verksamheter som omfattas av detta kan vara försäljning av livsmedel på apotek (kontrollen utförs mest effektivt på apotekskedjornas huvudkontor), kiosker som enbart säljer godis, läsk och förpackad glass, enkel pausservering vid teatrar eller småskalig försäljning av livsmedel vid gym, inredningsbutiker eller liknande verksamhet. Dessa typer av verksamheter

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

finns det många av men alla är förknippade med mycket låga risker och den offentliga kontrollens resurser i form av tid är bättre spenderad på verksamheter med högre risk.

Riskklass	Grundläggande kontrollfrekvens (Kontroller/år)	Timmar per kontroll (kan variera beroende på bransch)	Sammanlagd årlig kontrolltid (nuvarande tid inom parentes)
<b>Riskklass 0</b>	Vid behov	2-3	-
<b>Riskklass 1</b>	1/3	2	0,7 (1)
<b>Riskklass 2</b>	1/2	4	2 (2)
<b>Riskklass 3</b>	1/1	4	4 (4)
<b>Riskklass 4</b>	3/2	4	6 (6)
<b>Riskklass 5</b>	2/1	4	8 (10)
<b>Riskklass 6</b>	3/1	4	12 (14)
<b>Riskklass 7</b>	4/1	5	20 (20)
<b>Riskklass 8</b>	5/1	6	30 (26)

Tabell 2. Beskrivning av förslag till kontrollfrekvens och tidsåtgång per kontroll

## 5.8 Branschvis riskklassning

Den nuvarande riskklassningsmodellen beräknar riskerna per individuell anläggning. Ett av problemen som identifierats av Statskontoret är den varierande tillämpningen av modellen mellan kontrollmyndigheterna. Det beror också på att verksamheterna är olika varandra och den individuella beräkningen av riskpoäng bidrar till ett individuellt utfall.

I andra modeller, exempelvis riskklassningsmodellen för primärproducenter eller den finska modellen för riskklassning av livsmedelsanläggningar, talar man om branscher och inneboende risker som alla verksamheter i hela branschen i regel förknippas med. Hela branschen riskklassas på samma premisser således, och systemet bygger på att se till vad som förenar verksamheterna istället för att ge ett utfall som bygger på skillnader mellan verksamhet.

Ett sådant system kan uppfattas som trubbigt, i motsats till att ett individuellt system med poäng per anläggningar sker ger sken av precision. Ambitionen att vara exakt är emellertid kostsam i

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

termer av att det kräver stora resurser när alla landets kontrollmyndigheter ska individuellt utvärdera varje livsmedelsverksam, och göra om beräkningen årligen eller vid varje förändring av verksamheten (vilket sker ofta). Det skapar också stora problem med att tillämpningen inte blir likvärdig, så som nämnts tidigare.

Genom att riskklassa hela branscher uppnås flera positiva effekter, de tre främsta är att:

- Samtliga verksamheter i samma bransch riskklassas på samma sätt. Individuella justeringar kan givetvis behöva göras, men de bör då göras enligt samma givna parametrar. Förslagsvis kompletteras den nya modellen med en ”tilläggsmodul” för likvärdiga justeringar av kontrollfrekvensen.
- Värdefulla resurser hos kontrollmyndigheterna, ofta kontrollpersonal, frigörs. Myndigheter behöver inte lägga tid på att administrera beräkningsmodeller eller handlägga tidskrävande riskklassningsärenden. Resurserna kan istället läggas på operativa kontroller vilket leder till en mer effektiv kontroll. Projektet Serverat beräknade att ca 4 500 restauranger nyetablerades varje år. Registreringen av en livsmedelsverksamhet, där riskklassningen ingår, beräknas ta ca en timme per verksamhet. Den genomsnittliga timtaxan är cirka 1000 kr/timme vilket ger att bara registrering och riskklassningar av landets nyetablerade restauranger kostar 4,5 mkr årligen. Restauranger är visserligen en bransch där omsättningen av företag sannolikt är högre än andra branscher, men de utgör ca 30-40% av alla livsmedelsverksamheter och kostnaden och resurserna som krävs för att administrativ handläggning av nyetableringar är sannolikt avsevärt högre än 4,5 mkr årligen. Det finns stora samhällsekonomiska vinster att göra genom att förenkla processer som registrering och riskklassning.
- Risken för skillnader i tolkningar mellan kontrollmyndigheter minskar och riskklassningen blir mer likvärdig vilket i slutändan gynnar konkurrensvillkoren för företag.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**5.9 Storlekens inverkan på risk**

Principen att en större verksamhet med fler portioner, större antal årsarbetskrafter eller större produktion ska bedömas ge en högre risk än mindre verksamheter är vedertagen och tillämpas i de flesta modeller i andra medlemsstater. Större verksamheter som sätter livsmedel på marknaden innebär att fler konsumenter tar del av livsmedlen och därav ökar risken. Bedömningen av storlekens inverkan på riskklassning bygger på att företagen inkommer med uppgifter som kan förändras över tid, som exempelvis antalet portioner som serveras eller mängden livsmedel som produceras.

När det gäller storleksklasser i detaljhandelsledet är det faktorerna konsumenter/portioner per dag som används i verksamheter som serverar mat, och antal sysselsatta årsarbetskrafter som används i butiker för att avgöra storleken.

De storleksklasser som används i den nuvarande modellen upplevs vara för många, och de saknar ibland praktisk relevans. Kontrollbehovet hos ett företag påverkas mer av antalet ingående processer, än storleken på verksamheten. Det är inte betydelsefullt hur omfattande en verksamhet är, men betydelsen kan i många fall tonas ner från dagens modell som rymmer 7 storleksklasser.

Exempel på praktiskt irrelevanta storleksklasser är portioner per dag, där det finns klasser för uppemot 250 000 portioner per dag. Det motsvarar nästan folkmängden i Malmö kommun och det existerar inga verksamheter som serverar livsmedel i den omfattningen, per dag. Även storleksklasserna för butiker bedöms vara alltför detaljerade för att ha praktiskt betydelse för kontrollen.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Storlek	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)
<b>a) Mycket stor</b>	> 250 000	-
<b>b) Stor</b>	> 25 000 – 250 000	> 30
<b>c) Mellan</b>	> 2 500 – 25 000	>10 – 30
<b>d) Liten</b>	> 250 – 2 500	>3 – 10
<b>e) Mycket liten (I)</b>	> 80 – 250	>2 – 3
<b>f) Mycket liten (II)</b>	> 25 – 80	>1 – 2
<b>g) Ytterst liten</b>	≤ 25	≤ 1

Tabell 3. Beskrivning av gällande storleksklasser i detaljhandeln

När det gäller detaljhandelsledet och butiker föreslås antalet storleksklasser minskas till tre nivåer vilket överensstämmer med den modell som Finland tillämpar. Det är viktigare att separera verkligt små och verkligt stora verksamheter från övriga verksamheter. I fallet med butiker och årsarbetskrafter kan det måttet som Svensk Dagligvaruhandel använder för att separera butiker av olika storlekar användas eftersom det är ett mer etablerat mått inom branschen och således lättare att återanvända och förstå för företagare.

Storlek	Portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)
<b>Storleksklass 1 (Liten)</b>	<25	<15
<b>Storleksklass 2 (Medel)</b>	25-250	15-35
<b>Storleksklass 3 (Stor)</b>	>250	>35

Tabell 4. Beskrivning av förslag till nya storleksklasser inom detaljhandel

Denna typ av mått innebär också att verksamheter i detaljhandelsledet kan starta smått och växa sig större, eller minska i omfattning, utan att innebära en administrativ process där företagaren ska meddela myndigheterna aktuella mängder eller antal anställda på en väldigt detaljerad skala. Detta i sig torde minska behovet av administration hos både företag och myndighet eftersom det tillåter en verksamhet att fluktuera i omfattning utan att kontrollbehovet förändras. Fokus bör istället ligga på verksamhetens innehåll och komplexitet i termer av antal ingående processer, som har mycket större påverkan på kontrollen.

När det gäller storleksklasser i tillverkningsledet används måttet ”ton utgående produkt av animaler, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år”, och för mjölkprodukthanläggningar

## RAPPORT

Dnr 2018/00787

2018-04-17

används ”ton mottagen mjölk per år”. Dessa storleksklasser bedöms i högre utsträckning vara relevanta och av betydelse för kontrollen och kan därför behållas.

Storlek	Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år.	Ton mottagen mjölk per år
<b>a) Mycket stor</b>	> 10 000	> 100 000
<b>b) Stor</b>	> 1 000 - 10 000	> 10 000 - 100 000
<b>c) Mellan</b>	> 100 - 1 000	> 1 000 - 10 000
<b>d) Liten</b>	> 10 - 100	> 100 - 1 000
<b>e) Mycket liten (I)</b>	> 3 - 10	> 30 - 100
<b>f) Mycket liten (II)</b>	> 1 - 3	> 10 - 30
<b>g) Ytterst liten</b>	≤ 1	≤ 10

Tabell 5. Beskrivning av storleksklasser i tillverkningsledet

### 5.10 Kontrollens omfattning

Livsmedelslagstiftningen är omfattande. Uppskattningsvis utgörs hela paketet av mellan 250-300 olika rättsakter. Områdets regler är i stor utsträckning harmoniserade inom EU. Regelverket utgörs av EU-direktiv eller förordningar samt nationella lagar, förordningar och föreskrifter.

Sedan 2006 har kontrollen använt ett koncept kallat ”kontrollområden” där lagstiftningens olika regler har delats in i kategorier, en slags tematisk indelning av de kontroller som har varit vanligast. Detta koncept har utvecklats vidare eftersom lagstiftningen har vuxit i omfattning och delvis förändrats i sitt innehåll under det decennium där kontrollområdena har använts. Från och med 2018 avvecklas ”kontrollområden” och ersätts av ”lagstiftningsområden” som bättre speglar det regelverk som gäller.

Bland annat så har regelverket kring livsmedelsinformation vuxit, det vill säga märkning, presentation eller reklam om livsmedel. Närings- och hälsopåståenden är ett konkret exempel på nya regler som kräver ny kompetens hos myndigheterna. Handelsregler förändras ständigt och även dessa har utökats, bland annat med regler om groddar från tredje land där utökade kontroller ska göras eller import av mandlar från USA där lättnader i kontrollen ska göras. Nya

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

livsmedelssegment som snabbt utvecklats har fått stort fokus, exempelvis kosttillskott vars marknad ökar snabbt. Nya trender i samhället påverkar livsmedelskontrollen, det tydligaste exemplet är sannolikt ”livsmedelsfusket” och de livsmedelsskandaler som avslöjats på senare år. Nya marknader har utvecklats, den virtuella e-handeln med livsmedel växer lavinartat.

Det är inte bara de regler som företagen ska efterleva som har utökats. Även kraven på kontrollmyndigheternas egen verksamhet har ökat. Idag finns det tydligare regler än tidigare om myndigheternas skyldigheter att planera och följa upp sin verksamhet. Även medlemsstaternas förmåga att följa upp kontrollsystemet utvecklas och kraven ökar. Det är därför allt viktigare för alla medlemsstater att utveckla robusta system för kontrollen, system som gör det möjligt att planera, utföra, följa upp och rapportera livsmedelskontroll.

Ett av problemen med den nuvarande riskklassningsmodellen är att den inte hänger ihop med den faktiska kontrollen. En anläggning som får en hög riskpoäng och mycket kontrolltid med anledning av mikrobiologiska risker i praktiken kontrolleras avseende kemiska risker och livsmedelsinformation, som inte berör mikrobiologiska risker eller kontroll av spårbarheten på deras produkter. Det bidrar till att systemet upplevs ologiskt.

Anledningen till modellens avgränsningar idag är att ”den dominerande orsaken till akuta (negativa) hälsoeffekter är mikrobiologiska faror och dessa är möjliga att relatera till specifika livsmedelsanläggningars verksamhet” något som anges i den nuvarande vägledningen om riskklassning<sup>11</sup>. Där uttrycks också att ”detta hindrar inte att kontrolltid används till kontroll av kemiska och fysikaliska faror eftersom även dessa faror ingår i myndigheternas kontrollansvar.” Konsekvensen av detta förhållandevis otydliga budskap blir att myndigheterna visserligen ska riskklassa en anläggning utifrån mikrobiologiska risker men att den kontrolltid som genereras kan användas till kontroll av vilka risker som helst.

Befintlig modell beskriver till viss del sambandet mellan kontrollbehov och kontrollavgifter. Behovet uttrycks enbart i kontrolltimmar enligt en tabell där poäng motsvarar timmar. På grund

---

<sup>11</sup> Kapitel 9 – Kemiska och fysikaliska risker. Vägledning om riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

av modellens konstruktion och de omfattande skrivningarna om kopplingen mellan riskklassning och avgifter bidrar modellen effektivt till ett riskbaserat avgiftsuttag mer än till riskbaserad kontroll.

Systemets alla delar behöver hänga ihop. Idag finns flera styrande verktyg som påverkar kontrollen, dels den uppdaterade modellen för anläggningstypning och de nya lagstiftningsområdena, men också de operativa mål med vilka livsmedelskontrollens nationella inriktning anges.. Om en viss typ av verksamhet förknippas med specifika faror och risker som behöver riskhanteras, bland annat i form av kontroller, är det rimligt att kontrollerna också speglar verksamhetens risker. En av kontrollens grundvärderingar är att den ska vara effektiv, det vill säga ha en viss effekt (*jmf. eng. effectiveness*). I detta begrepp ingår att kontrollen ska utföras på ett sätt och på en plats där den gör nytta och ger effekt.

Somliga rättsakter och regler är i princip allmängiltiga för all sorts livsmedelsverksamhet. Dessa delar bör utgöra en grundplåt för all kontroll, en bas för annan kontroll att bygga vidare på. Det kan handla om allmänna hygienregler för livsmedelshanterande verksamheter, allmänna märkningsregler för verksamheter som utformar märkning av livsmedel eller allmänna spårbarhetsregler för handel av livsmedels mellan företag. Om dessa grundläggande allmänna regler inte blir kontrollerade så ökar givetvis riskerna för konsumenterna, risken att bli sjuk av mat och risken för att bli lurad. I syfte att öka likvärdigheter och säkra kontrollens effektivitet bör det fastslås vad som ska ingå i ”baskontroll” av olika livsmedelsverksamheter. Det förtydligar förväntningarna på kontrollmyndigheterna som därifrån har en tydligare instruktion om vad kontrollen ska innehålla.

Det är omöjligt att nyckla ut alla regler på alla typer av anläggningar. Men det finns många gemensamma nämnare i form av allmänna regler och det finns gott om erfarenheter att summera till ett enhetligt koncept. Det skulle också skapa tydlighet gentemot företagare, särskilt nya företagare, om vilka regler de förväntas känna till och ska leva upp till. När kontrollen av deras verksamhet väl sker har de bättre möjligheter att vara förberedd och införstådda i kraven som ställs.



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Utöver ”baskontroll” på varje anläggning kan olika former av särskild lagstiftning vara relevant. Det kan vara särskilda regler för viss märkning, exempelvis ska barnmat vara märkt på ett särskilt sätt utöver allmänna regler. Om en verksamhet använder eller tillverkar tillsatser gäller särskilda renhetskriterier. Om en butik säljer livsmedel klassade som *novel food* gäller särskilda användningsvillkor. Dessa former av särskilda regler som kräver särskilda kontroller bör samordnas nationellt för att utföras effektivt. Detta eftersom de ofta kräver specialkompetens som inte alltid finns, både hos myndigheterna och hos företagen. Om kontrollen av särskilda områden, speciallagstiftning som berör få anläggningar eller som ställer stora krav på särskild kompetens, ska utföras effektivt behöver den utföras på ett annat sätt än idag där varje kontrollmyndighet själv planerar och genomför dessa kontroller i bästa fall. I sämsta fall utförs inte denna form av kontroll eftersom det bara rör ett fåtal anläggningar eller så saknas kompetensen.

## **5.11 Baskontroll**

### **5.11.1 Bakgrund**

Baskontrollen bör inrymma allmänna och grundläggande regler där riskvärderingen är inbyggd i reglernas utformning, och som kontrolleras ofta och regelbundet på det flesta anläggningstyper. Speciallagstiftning bör inte ingå i baskontroll utan kontrolleras genom särskild kontroll som berör färre anläggningar, sker mindre frekvent eller som kräver stort mått av specialkompetens och därför bör samordnas mellan flera myndigheter.

### **5.11.2 Baskontrollens syfte**

Baskontroll syftar till att på ett likvärdigt sätt utföra livsmedelskontroll som bidrar till:

1. Att grundläggande krav uppfylls av alla livsmedelsföretagare
2. Att det finns information om livsmedel som inte är vilseledande genom fungerande spårbarhetssystem
3. Att det inte finns akuta mikrobiologiska risker med livsmedlen
4. Att det inte finns oacceptabla kemiska risker med livsmedlen

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**Kampanjkontroll**

- Nationellt koordinerade kontrollkampanjer
- Riktade kontroller mot lagstiftning som behöver fokus
- Kan vara kontroll av nya trender eller lagstiftning

**Särskild kontroll**

- Kontroll av speciallagstiftning
- Kontroll av Riskklass 0-anläggningar
- Riktade kontroller mot anläggningar som behöver fokus

**Baskontroll**

- Grundläggande kontroller enligt fastställd frekvens
- Kontroll av allmänna krav på hygien, information, spårbarhet eller administrativa krav

Den minsta gemensamma nämnaren för alla verksamheter i livsmedelskedjan är kraven på spårbarhet. Allmänna spårbarhetsregler bör därför ingå i baskontrollen i syfte att säkerställa fungerande spårbarhetssystem hos alla livsmedelsföretagare.

Grundläggande hygienkrav är relevanta på de flesta livsmedelsföretag, utöver de som inte har fysisk hantering av livsmedel. Många mikrobiologiska risker minimeras genom goda hygieniska grundförutsättningar, exempelvis kylkedjan och goda förvaringstemperaturer, tillräcklig rengöring och rutiner som minskar risken för korskontamination.

Allmänna krav om livsmedelsinformation är relevanta för många livsmedelsföretag. Även om de som utformar livsmedelsinformationen bär störst ansvar, är det viktigt att informationskedjan inte bryts vilket gör att alla som utbyter information om livsmedel har ett ansvar vilket bör kontrolleras regelbundet och ingå i baskontrollen.

*Figur 1. Förslag till modell för utförande av kontroll på olika nivåer och med olika regelbundenhet*

Om inte dessa grundläggande kriterier är uppfyllda, är det oftast ett större problem än om inte speciallagstiftning är uppfylld vilket ger att baskontrollen bör vara prioriterad hos samtliga verksamheter. Riskklassningen för en anläggningstyp bör därför specificera hur stor andel av kontrollen som ska utgöras av baskontroll.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

I tidigare led, vid tillverkning av livsmedel, är ett större antal faror och risker styrda av speciallagstiftning, vilket ger att baskontrollen kan utgöra en mindre del av kontrollen i detta led. I senare led i livsmedelskedjan, i detaljhandeln, styrs faror och risker i större utsträckning av allmänna regler och därför bör baskontrollen utgöra större andel av kontrollen i detta led.

Om baskontrollen ges ett tydligt innehåll blir det också en tydligare bekräftelse till företagen att de lever upp till lagstiftningens krav. Kontrollen blir också lättare att förutse för företagarna, och det ger en mer samlad bild av vad de kan förvänta sig av kontrollen som utförs.

Det ger ytterligare ett verktyg för styrning av livsmedelskontrollen, då det ger en tydligare instruktion från Livsmedelsverket till kontrollmyndigheterna om vad det är som ska kontrolleras. De lagstiftningsområden som inte inkluderas i baskontrollen för vissa anläggningstyper, ska inte heller kontrolleras i den löpande kontrollen men kan givetvis kontrolleras på förekommen anledning av myndigheten inom ramen för exempelvis kontrollkampanjer. Men dessa sker samordnat över stora delar av landet, vilket ger att även kontroll av speciallagstiftning utförs samlat och mer enhetligt. Den enskilda företagaren minskar risken av utsättas för kontroll av udda specialregler utan att andra företagare kontrolleras för samma sak under samma period. Förhoppningsvis minskar detta upplevelsen av att kontrollen är ojämn och spretig.

Vid nationella, eller regionala, kontrollkampanjer av speciallagstiftning är det också fullt möjligt att involvera branschorganisationer eller infomera företagare om att kontroller har ett särskilt fokus utöver det allmänna, vilket ger företagare bättre förutsättningar att se över sin verksamhet och förbereda sig så att de uppfyller lagstiftningens krav. Exempelvis skulle speciallagstiftning om hälsopåståenden mer effektivt kunna utföras i samordnade kampanjer där företagare inom en viss bransch fick informationen att hälsopåståenden skulle granskas särskilt. Detta ger en signal till alla företagare om att se över de hälsopåståenden som förekommer på deras produkter och rätta till eventuella brister innan kontrollen utförs. Då minskar risken för sanktioner vid kontrollen och konsumenterna får rätt märkta livsmedel. Kontrollens resurser kan då ägnas till att fånga upp de företagare som är mindre benägna att självmant följa reglerna.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**5.11.3 Om lagstiftningsområden och baskontroll**

Vissa lagstiftningsområden är sannolikt mer relevanta för vissa typer av anläggningar än andra. I syfte att ge kontrollmyndigheter och företagare en gemensam och tydlig bild av prioriterade områden bör därför ett antal områden pekats ut som prioriterade för viss typ av anläggning eller verksamhet..

Begreppet Baskontroll är redan använt i Danmark med god framgång. Det bidrar till tydlighet och likvärdighet i kontrollen. Varje år genomför ca 50 000 inspektioner av livsmedelsföretag i Danmark, varav närmare 40 000 av dessa är baskontroller. Övriga är riktade kontroller mot typer av anläggningar som kräver större fokus, eller kontrollkampanjer mot typer av lagstiftning som kräver större fokus och vars innehåll varierar mellan åren.

Baserad på erfarenheterna från Danmark och syftet med baskontrollen är det rimligt att baskontrollen utgör majoriteten av kontrollerna som sker i detaljhandelsledet. Detta bidrar till tydlighet, effektivitet och förutsägbarhet vilket i slutändan gynnar konsumenten. I tidigare led finns det större anledning till att kontrollen måste situationsanpassas, då faror och risker i högre grad styrs av speciallagstiftning. Men baskontrollen bör trots detta utgöra en betydande del av den utförda kontrollen i syfte att säkerställa att grundläggande krav är uppfyllda och verksamheternas system för livsmedelssäkerhet, information och spårbarhet fungerar. Hälften av kontrollerna bör vara miniminivå för baskontroll i tillverkningsledet.

Typ av verksamhet	Lagstiftningsområden
<b>Huvudkontor</b>	B01 - Allmänna krav och skyldigheter B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation B03 - Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration J01 - Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
<b>Partihandel</b>	B01 - Allmänna krav och skyldigheter H01 - Allmänna bestämmelser om spårbarhet H02 - Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung
<b>Fristående transport &amp; lager</b>	B01 - Allmänna krav och skyldigheter H01 - Allmänna bestämmelser om spårbarhet J06 - Bekämpning av skadedjur J08 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

<b>Tillverkning av livsmedel (vegetabilier &amp; sammansatta livsmedel)</b>	<p>J01 - Allmänna krav på livsmedelssäkerhet</p> <p>J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03 - Hygien före, under och efter processen</p> <p>J04 - Personlig hygien</p> <p>J05 - Utbildning i hygien och arbetsmetoder</p> <p>J06 - Bekämpning av skadedjur</p> <p>J08 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p> <p>J09 - Material i kontakt med livsmedel (FCM)</p> <p>K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter</p> <p>K06 - Allergena kriterier</p>
<b>Tillverkning av livsmedel (animalier)</b>	<p>K01 - Faroanalys och kritiska styrpunkter</p> <p>K02 - Mikrobiologiska kriterier för livsmedel</p> <p>K03 - Läkemedelsrester</p> <p>H04 - Identifieringsmärkning av produkter av animaliskt ursprung</p> <p>H10 - Identifiering av djur och uppgifter från jordbruksanläggningen (FCI) vid slakt</p> <p>H11 - Ursprungsmärkning av nötkött</p>
<b>Butik</b>	<p>B01 - Allmänna krav och skyldigheter</p> <p>H01 - Allmänna bestämmelser om spårbarhet</p> <p>H03 - Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött</p> <p>H11 - Ursprungsmärkning av nötkött</p>
<b>Serveringar</b>	<p>B05 - Övrig livsmedelsinformation</p> <p>H01 - Allmänna bestämmelser om spårbarhet</p> <p>J01 - Allmänna krav på livsmedelssäkerhet</p> <p>J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03 - Hygien före, under och efter processen</p> <p>J04 - Personlig hygien</p> <p>J05 - Utbildning i hygien och arbetsmetoder</p> <p>J06 - Bekämpning av skadedjur</p> <p>J08 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p>
<b>Skola &amp; Omsorg</b>	<p>J01 - Allmänna krav på livsmedelssäkerhet</p> <p>J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p>J03 - Hygien före, under och efter processen</p> <p>J04 - Personlig hygien</p> <p>J05 - Utbildning i hygien och arbetsmetoder</p> <p>J06 - Bekämpning av skadedjur</p> <p>J08 - Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</p> <p>J09 - Material i kontakt med livsmedel (FCM)</p> <p>K06 - Allergena kriterier</p>
<b>Dricksvatten</b>	<p>N01 - Anmälan om betydande ändringar</p> <p>N02 - Allmänna hygienregler</p> <p>N03 - Faroanalys</p> <p>N04 - Kritiska styrpunkter</p>

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

N05 - Råvatten
N06 - Mikrobiologiska säkerhetsbarriärer
N07 - Larm
N08 – Distributionsanläggningar
N09 - Kvalitetskrav
N10 - Regelbundna undersökningar
N11 - Utredning vid problem
N12 - Åtgärder vid problem
N13 - Information om dricksvattenkvalitet till konsumenter
N14 - Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar
N15 - Övrigt

Tabell 6. Exempel över lagstiftningsområden som är relevanta för olika branscher

## 5.12 Reducerad kontroll och erfarenhetsklass – nuvarande modell

Enligt artikel 3 b i kontrollförordningen (EU) nr 882/2004 om offentlig kontroll ska myndigheterna ta hänsyn till livsmedelsföretagarnas tidigare resultat i fråga om efterlevnad vid offentlig kontroll.

I dagens riskklassningsmodell finns tre erfarenhetsklasser A, B och C. En nystartad anläggning placeras i klass B (normalläge) till dess att myndigheten har fått erfarenhet av hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

För att anläggningar ska placeras i erfarenhetsklass A bedömer myndigheten att anläggningen har så bra förfaranden för att producera säkra livsmedel att kontrollen och därmed frekvensen kan halveras i förhållande till normalläge B.

Erfarenhetsklass C ger förstärkt kontroll i förhållande till normalläge. Anläggningar placeras i denna klass då myndigheten bedömer att de har så stora brister i sina förfaranden för att producera säkra livsmedel att de behöver kontrolleras mer frekvent, varför kontrolltiden ökas med 50 % jämfört med tiden i klass B. Om en sanktion har utfärdats har den föranletts av mycket allvarliga avvikelser eller så har upprepade avvikelser inte åtgärdats. Har en sanktion utfärdats kommer ytterligare kontrollinsatser att behövs. Behovet av planerad kontroll ökar därför på den anläggningen.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Kontrollmyndigheten ska varje år ta hänsyn till om ny erfarenhet finns från kontrollen och därefter placera anläggningen i en lämplig erfarenhetsklass. Ändrad erfarenhetsklass innebär en förändring i tilldelad kontrolltid och därmed också av avgiften.

Erfarenhetsmodulen är en av de mer kritiserade delarna i dagens modell. Kritiken består dels av att kriterierna är otydliga, alternativt felaktiga, samt att effekten av förflyttningar mellan erfarenhetsklasser påverkar kontrolltiden på ett sätt som inte stämmer med kontrollbehovet. Det är framförallt erfarenhetsklass C som upplevs som problematisk. Klasserna A och B bedöms fungera bättre, men tydligare kriterier efterfrågas även här.

Livsmedelsföretagare upplever många gånger att de har svårt att förflytta sig till de bättre klasserna, att det är lätt att ”fastna” i en erfarenhetsklass. Särskilt i mindre orter där personalomsättningen hos kontrollmyndigheter påverkar mer eftersom det kanske bara finns en inspektör på orten. Om denna person försvinner (byter arbetsplats, föräldraledighet, sjukskrivning) så får företaget ”börja om” med en ny inspektör. Det är alltså inte alltid en fråga om myndighetens samlade erfarenhet utan inspektörens personliga erfarenhet av ett företag. Vissa kontrollmyndigheter klarar inte heller av att genomföra all planerad kontroll idag, ofta p.g.a. personalbrist, vilket är ytterligare en källa till varför företag kan ”fastna” i en erfarenhetsklass. Genom utebliven kontroll byggs helt enkelt ingen erfarenhet.

Även hos större kontrollmyndigheter upplever företag att de ofta sitter fast i en klass, eftersom inspektören ofta kan kontrollera nya saker och hitta nya brister. Alternativt så fokuserar inspektören på några få, viktigare punkter, i verksamheten men menar då att hela verksamheten måste vara kontrollerad för att företagaren ska kunna bedömas ha god efterlevnad.

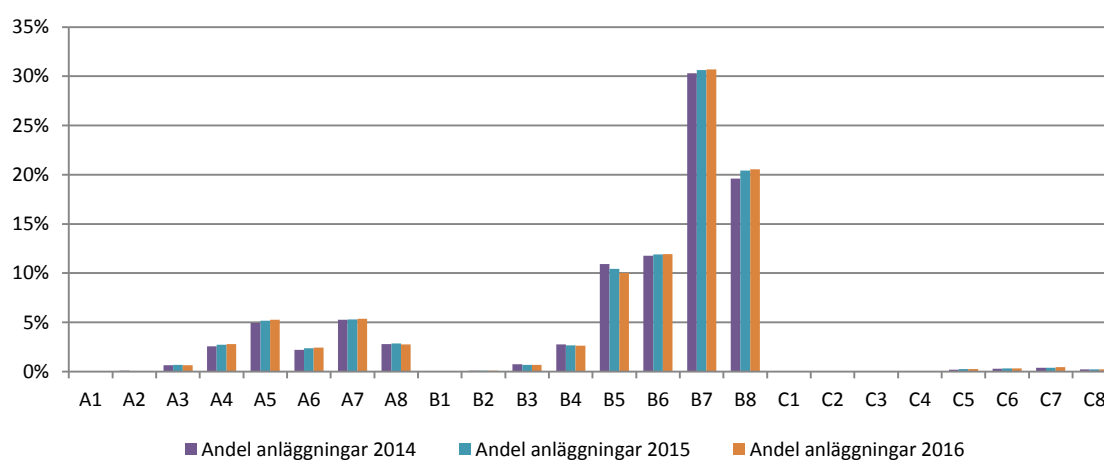
Det är också ifrågasatt om kriterierna för erfarenhetsklass C är lämpligt utformade, då verksamheter som fått sanktioner i form av exempelvis föreläggande riktade mot sig ska läggas till klass C med konsekvensen att kontrolltiden ökar till 150 %. Om ett företag fått sanktioner riktade mot sig, betyder inte det per automatik att det krävs ytterligare 50 % kontrolltid för att fortsättningsvis kontrollera verksamheten. Själva uppföljningen av sanktionerna ingår inte i den grundtid som ett företag utan sker som extra offentlig kontroll som debiteras med en separat avgift. De flesta företag åtgärdar dessutom skyndsamt problemen vid sanktion, men trots detta

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

kan erfarenheten ge en ökad kontrolltid för verksamheten vilket också kräver extra resurser hos myndigheten. Det kan givetvis finnas ett samband mellan sanktioner och behov av ökad kontrolltid, men det är långt ifrån normalläget vilket det framställs i nuvarande modell.



Tabell 7. Andel livsmedelsföretag i risk/erfarenhetsklass 2014-2016

Uppgifter från myndigheternas rapportering mellan år 2014-2016 bekräftar bilden av att livsmedelsföretag i liten utsträckning byter erfarenhetsklass. Åtminstone är andelen företag i respektive klass konstant mellan åren. Eftersom det saknas data om individuella företag och anläggningar går det inte att utläsa hur mycket enskilda företag förflyttas mellan klasserna.

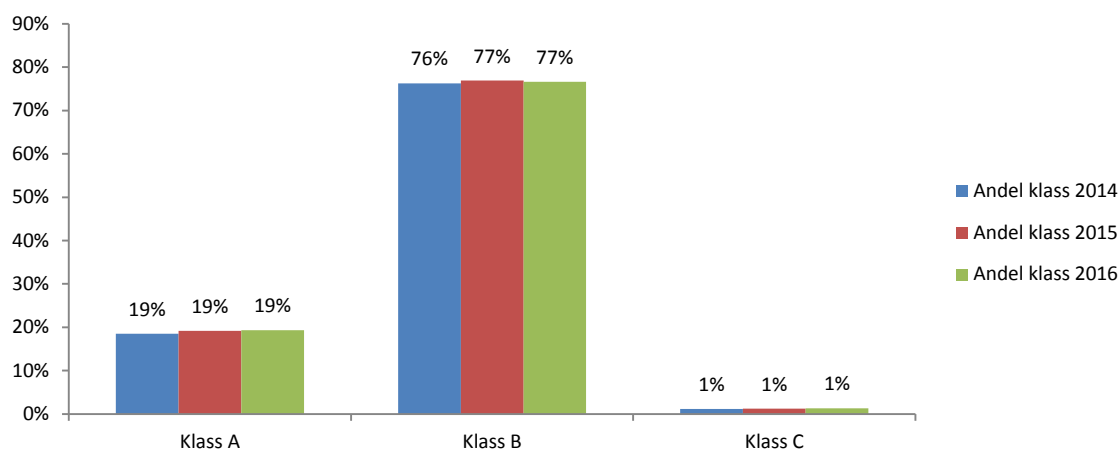
Vad som framgår tydligt är att erfarenhetsklass C används i mycket liten omfattning. Knappt 1% av alla anläggningar (cirka 1000 företag av 90 000). Det är främst i de lägre riskklasserna 5-8 som C-klassade företag tillhör. Det är oklart vad detta beror på, men en möjlighet är att företag i de lägre riskklasserna är lättare att starta för personer utan grundläggande kompetens om livsmedel och som därför har sämre förutsättningar att uppnå lagstiftningens minimikrav avseende hygien eller livsmedelsinformation. I högre riskklasser är företagen ofta större och har ofta mer kompetens vilket skapar bättre förutsättningar att möta lagstiftningens krav vid kontroll.



## RAPPORT

Dnr 2018/00787

2018-04-17



Tabell 8. Andel livsmedelsföretag i erfarenhetsklass 2014-2016

Kontrollen ska även i framtiden bedrivas med hänsyn till aktörers tidigare resultat vid offentlig kontroll, och tillförlitligheten hos aktörerna egna system eller privata kvalitetssäkringssystem<sup>12</sup>. I detta ligger att anpassa kontrollen baserat på graden av tidigare efterlevnad och förväntad framtida efterlevnad.

I kommande kontrollförfordning om efterlevnadsåtgärder<sup>13</sup>, så finns möjligheten att utföra ”förstärkt kontroll av djur, varor och aktör under lämplig tidsperiod”. När detta är tillämpligt och vad som är en lämplig tidsperiod, behöver avgöras från fall till fall och är därför mindre lämplig att ingå i en modell för riskklassning av företagare. Detta anges dessutom vara en åtgärd som kan vidtas vid bristande efterlevnad, oavsett aktör eller bransch, vilket gör att det är frågan om en form av administrativ sanktion som inte beror på den risk som låg till grund för kontrollen.

### 5.13 Reducerad kontroll och erfarenhetsklass – förslag till ny modell

#### 5.13.1 Nya klasser för god efterlevnad

I ljuset av hur dagens erfarenhetsklasser faktiskt används, den kritik som finns mot dess otydlighet och trubbighet samt kommande regelförändringar, föreslås att den nya modellen

<sup>12</sup> Artikel 9 och beaktandesats 32 i förordning 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen

<sup>13</sup> Artikel 137 i förordning 2017/625

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

fokuserar på två klasser av efterlevnad: standardfrekvens och reducerad frekvens, motsvarande klass B och A i dagens modell.

Klass C tas bort och där enskilt behov uppstår att förstärka kontrollen under en tidsperiod, får sådana beslut fattas av kontrollmyndigheten i det enskilda fallet. Det blir då lättare att situationsanpassa behovet av förstärkning och under vilken lämplig tidsperiod som är relevant. En modell kan inte avgöra detta på förhand med tillräckligt god precision.

**5.13.2 Olika vägar till reduktion**

Med hänsyn till kommande kontrollförfordning, där både företagets historiska efterlevnad och den förväntade efterlevnaden ska påverka anpassningen av kontrollen, så kan det fungera som två olika vägar till reduktion.

- Förväntad god efterlevnad genom tidigare resultat vid offentlig kontroll
- Förväntad god efterlevnad genom certifieringssystem av viss standard som täcker in lagstiftningens krav

Frågan om hänsyn till certifierade företag har tidigare utretts i Sverige. Den riskklassningsmodell som används för primärproducenter tar i stor grad hänsyn till olika certifieringssystem som används för olika branscher. Denna modell är inte helt oproblematiserad, då den kräver mycket arbete i form av övervakning och värdering av de certifieringarna som ingår. Det är också livsmedelsföretagarnas åsikt att endast ett fåtal certifieringar bör vara giltiga för att påverka kontrollen. Genom certifieringssystem, ackrediterade av Swedac och som täcker in lagstiftningens krav, vidtar företagaren åtgärder som reducerar riskerna i dennes verksamhet. Det torde föranleda en högre grad av förväntad god efterlevnad trots att myndigheten saknar historiska uppgifter om företaget.

Förutsatt att ett antal certifieringar kan godtas som tillräckliga för att bidra till att reducera kontrollbehovet, kan företag med giltiga certifikat erhålla en reducerad kontrollfrekvens även innan myndigheten har hunnit genomföra tillräckligt med kontroller för att få en egen bild av efterlevnaden.

## RAPPORT

Dnr 2018/00787

2018-04-17

### 5.13.3 Kriterier för standardfrekvens och reducerad frekvens

Klasserna standardfrekvens och reducerad frekvens behöver tydliga kriterier för att tillämpas mer enhetligt. Erfarenheten som ligger till grund för flytt mellan klasserna är kontrollmyndighetens erfarenhet och den behöver vara väl dokumenterad för att undvika att det blir personberoende.

Flytt från standard till reducerad frekvens sker förslagsvis efter 2 kontroller eller 24 månader (beroende på vad som inträffar först) utan att myndigheter noterat bristande efterlevnad av allvarligare art. Med allvarligare menas brister som kräver att myndigheter vidtar sanktioner och genomför uppföljande kontroller för att säkerställa att korrigerande åtgärder har genomförts. Enstaka brister av enklare art, som inte kräver uppföljande kontroller utöver planerade kontroller, får förekomma utan att kontrollbehovet förändras. Genom att det införs en tidsgräns, så finns det en väg till förflyttning till reducerad kontroll även för företag på orter där myndigheten inte har utfört all planerad kontroll, oavsett orsak.

Om kontrollen av verksamheter med reducerad frekvens visar på brister som föranleder sanktioner och uppföljande kontroller enligt ovan, flyttas verksamheten till standard kontrollfrekvens. Detta gäller även verksamheter med giltig certifiering.

Riskklass	Standardfrekvens (kontroller/år)	Reducerad frekvens (kontroller/år)	Timmar per kontroll	Sammanlagd årlig kontrolltid (nuvarande tid inom parentes)
<b>Riskklass 0</b>	Vid behov		2-3	-
<b>Riskklass 1</b>	1/3	1/3	2	0,7 (1)
<b>Riskklass 2</b>	1/2	1/3	4	2 (2)
<b>Riskklass 3</b>	1/1	1/2	4	4 (4)
<b>Riskklass 4</b>	3/2	1/1	4	6 (6)
<b>Riskklass 5</b>	2/1	3/2	4	8 (10)
<b>Riskklass 6</b>	3/1	2/1	4	12 (14)
<b>Riskklass 7</b>	4/1	3/1	5	20 (20)
<b>Riskklass 8</b>	5/1	4/1	6	30 (26)

Tabell 9. Förslag till kontrollfrekvens per riskklass

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**5.13.4 Avgränsningar till reducerad kontroll**

Verksamheter som kontrolleras mer sällan än vartannat år (riskklass 1) kan inte erhålla någon reduktion av kontrollen. Detta eftersom alltför lång tid då skulle löpa mellan kontrollintervallen. Den glesa kontrollen är redan placerad i sin lägsta nivå sett till behovet av regelbunden kontroll.

**5.13.5 Kontrollmetodens påverkan på kontrolltiden**

Den angivna kontrolltiden är ett riktvärde för det genomsnittliga kontrollbesöket. Det finns givetvis situationer som gör att tiden för den enskilda kontrollen kan över- eller understiga riktvärdet, men avsteg bör kompenseras vid nästkommande kontroll.

En giltig anledning är valet av kontrollmetod. Orsaken till varför inte olika tider anges direkt för olika metoder är att det inte går att ange en viss tid för en viss metod, samt att de olika metoderna ofta går i varandra. Det är sällan renodlade inspektioner eller revisioner som utförs, med eller utan provtagning, vilket gör att detta måste situationsanpassas.

Kontrollfrekvensen bör ses som ett minimikrav, som går att göra avsteg ifrån där det är lämpligt. Undantag och avsteg bör vara väl motiverade och det ska rimligtvis också handla om undantag, inte allmängiltiga tolkningar.

En verksamhet i riskklass 5 ska kontrolleras 2 gånger per år, med en sammanlagd kontrolltid om 8 timmar. Myndigheten bedömer att de vill göra en mer omfattande kontroll, en revision av verksamheten där ett fåtal komplicerade lagstiftningsområden ska kontrolleras grundligt. 4 timmar räcker sannolikt inte men det är fullt möjligt att lägga fler timmar på detta kontrolltillfälle och färre timmar på den kvarvarande kontrollen som då blir kortare. Så länge verksamheten får 2 kontroller med en sammanlagd tid om 8 timmar kan tiden vid behov fördelas ojämnt mellan kontrollerna, exempelvis 6 + 2 timmar. Det är emellertid viktigt att bibehålla regelbundenheten.

Det kan också inträffa att kontrollen tar längre tid än väntat, på grund av svårigheter att vid kontroll uppvisa rätt underlag som dokumentation eller verifikat. I denna typ av situationer behöver myndigheten avgöra huruvida kontrollen ska anpassas till detta. Det kan av praktiska skäl vara lämpligt att företagaren kompletterar efter kontrollens avslut, men det bör givetvis

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

noteras att relevant underlag inte finns tillgängligt (det kan beror på faktorer utanför företagarens kontroll vilket inte bör belasta företagaren).

Kontroller som kräver medverkan av tolk blir sannolikt mer tidskrävande då kommunikationen mellan kontrollant och företagare sker långsammare. Den extra tiden som denna typ av kontroller tar bör inte belastas företagaren.

### **5.14 Om certifiering av livsmedelsföretag och reduktion**

Ett grundkriterium för att en certifiering via tredjepart ska vara giltig för att kompensera visst kontrollbehov är givetvis att standarden täcker samma krav som lagstiftningen ställer, och eventuell påverkan på kontrollbehov bör endast ske på de områden som certifieringen täcker. Om en standard täcker livsmedelsinformation, så bör det inte påverka behovet av kontroll av hygienkriterier exempelvis. Eftersom tonvikten av kontrollerna i många bör ligga på allmänna regler och baskrav, bör också bara certifieringar som täcker allmänna regler och baskrav vara giltiga för reduktion.

Ytterligare ett kriterium är att det certifierande organet ska vara SWEDAC-ackrediterat enligt SS-EN ISO/IEC 17065<sup>14</sup> och STAFS 2013:5<sup>15</sup>

Baserat på erfarenheterna från riskklassning av primärproducenter, dialog med livsmedelsföretagen och sakkunniga inom livsmedelsstandarder bör hänsynstagande till livsmedelsstandarder och tredjeparts certifieringar ske restriktivt.

Förslagsvis kan företag med giltiga certifikat, utfärdade av ackrediterade organ, enligt följande standarder erhålla reducerad kontroll:

- IP-Certifiering (IP Livsmedel). Sigill Kvalitetssystem AB är standardägare. IP Livsmedel är en grundcertifiering för livsmedelssäkerhet, spårbarhet och redlighet och vänder sig till företag inom förädling, packeri, lager samt till företag inom parti- och provisionshandel.

---

<sup>14</sup> SS-EN ISO/IEC 17065:2012, Bedömning av överensstämmelse – Krav på organ som certifierar produkter, processer och tjänster

<sup>15</sup> STAFS 2013:5 - Swedacs föreskrifter och allmänna råd om ackreditering av organ som certifierar produkter

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Ett giltigt certifikat intygar fungerande system inom livsmedelssäkerhet, HACCP-arbete, hygien, spårbarhet och märkning. Ca 1200 företag i Sverige är certifierade.

- FSSC 22000 (Food Safety System Certification). Standarden består av grundstandard ISO 22000:2005 och ett sektorsspecifikt tillägg, exempelvis ISO/TS 22002-1 för förädling. Standardägare är Foundation FSSC i Holland.
- BRC Food. Standarden är en av de mest etablerade livsmedelsstandarderna inom EU. Huvudsakligt fokus ligger på HACCP-system och hygienkriterier, men täcker även andra kvalitetsaspekter. Senare versioner av standarden inkluderar även sårbarhetsanalyser och potentiell exponering för livsmedelsfusk. Ett certifikat är giltigt i 1 år och inga brister får förekomma vid förnyelse. Standardägare är BRC Global Standards i Storbritannien.
- Svensk standard för livsmedelshantering i butik (SSLB). Standarden bygger på branschriktlinjerna *Säker mat i din butik* och ställer krav på bland annat egenkontrollprogram enligt HACCP, utbildning av personal, hygien samt förpackning och märkning. Branschriktlinjerna är baserade på EU-förordningar och föreskrifter från Livsmedelsverket som reglerar bland annat livsmedelshygien, spårbarhet och ursprungsmärkning. Standardägare är Svensk Dagligvaruhandel.

Samtliga standarder ställer krav på certifieringsorganen i fråga om kompetens och system för kalibrering av bedömningar.

Certifierade företag vars kontroll reducerats ska återgå till normal kontrollfrekvens i den nya modellen om något av följande inträffar:

1. Certifikatet återkalls eller löper ut eller på annat sätt upphör att gälla
2. Om kontrollmyndigheter upptäcker brister av sådan allvarlighetsgrad att sanktioner utfärdas samt att myndigheten genomför uppföljande kontroller för att säkerställa korrigerande åtgärder utöver de planerade kontrollerna. Myndigheten kan också fatta beslut om ytterligare förstärkt kontroll under lämplig tidsperiod vid förekommande anledning i enskilda fall, oavsett om företaget är certifierat.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Företag som är placerade i normal kontrollfrekvens och som blir certifierade enligt giltiga standarder bör omgående placeras i klassen reducerad kontroll.

## **6 Analys av anläggningstyper och justeringar**

Översynen av riskklassningsmodellen har genomförts parallellt med en översyn av modellen för anläggningstypning som används. Denna typning används framförallt vid myndigheternas rapportering av kontrollresultat till Livsmedelsverket som använder detta som underlag vid Sveriges rapportering till EU om kontroller i livsmedelskedjan.

Data från myndighetsrapporteringen under åren 2014-2016 har använts som underlag för analys av utförda kontrollen inom respektive bransch. För att bättre svara på frågan om vad som är nödvändig kontroll behöver kontrollen brytas ner i mindre delar för att kunna analyseras lättare. I vissa fall kan förändringar i lagstiftning beröra en bransch mer än andra. I annat fall kan förändringar i omvärlden eller erfarenheter från utförda kontroller ge upphov till ökat eller minskat kontrollbehov.

I syfte att öka kontrollen effektivitet föreslås generellt att kontroller i verksamheter förknippade med små risker ska minska. Detta rör verksamheter där riskerna för både livsmedelssäkerheten och vilseledande livsmedelsinformation bedöms vara små. De kan i vissa fall minska till att utföras helt vid behov (på förekommen anledning vid exempelvis klagomål). De resurser som frigörs bör istället riktas mot verksamheter förknippade med högre risker, som partihandeln med livsmedel som visat sig vara en inkörsport för livsmedelsfusk på senare år.

Sammantaget uppskattas att kontrollbehovet som helhet är ungefär detsamma som tidigare, samma mängd och volym kontroller ska utföras, men de bör fokuseras tydligare mot verksamheter med högre risker.

### **6.1 Tillverkningsledet**

Verksamheter som tillverkar livsmedel på industriell skala tillhör den kategori livsmedel som förknippas med störst risker. Dessa verksamheter är vanligtvis prioriterade hos

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

kontrollmyndigheterna och kontrolleras i hög grad. Mindre tillverkningsanläggningar, småskalig produktion, kontrolleras i regel glesare än mer omfattande tillverkning.

Högst risker är förknippade med tillverkning av animaliska livsmedel d.v.s. verksamheter som hanterar råa animalier och ofta förädlar dessa vidare. Vid många av animalieanläggningar utförs kontroll på olika sätt. Om det sker slakt så kräver det att officiella veterinärer övervakar ante mortem och post mortem-kontroller och verksamheten behöver bemannas av kontrollpersonal under produktion. Flera anläggningar omfattas också av Sveriges övervakningsprogram avseende restsubstanser, salmonella eller kontaminanter vilket innebär att livsmedlen provtas med jämna intervall för att säkerställa att det exempelvis inte finns läkemedelsrester eller främmande ämnen i livsmedlen. Hos dessa anläggningar är ofta den riskklassade kontrollen som också ska ske en mindre del av deras totala kontroll och deras sammanlagda avgifter.

Både Sveriges köttkontroll samt de nationella provtagningsprogrammen ska ses över var för sig och det är främst där som behovet av förändringar behövs finnas. Då riskklassningen av verksamheten är en mindre del finns inte en lika klar bild av eventuella problem och brister på samma sätt som för kontroller i senare led (som enbart har riskklassad kontroll). Förslagvis görs endast mindre justeringar av den riskklassning som sker idag av tillverkningsanläggningar.

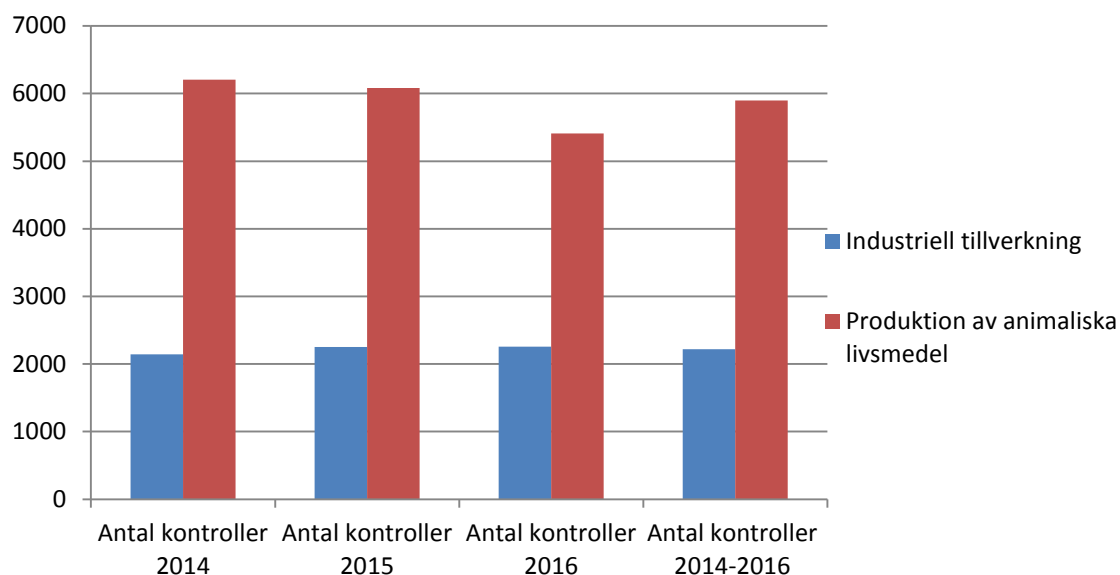
Eventuella brister som uppmärksammas inom ramen för arbetet med att effektivisera köttkontrollen eller översynen av provtagningsprogrammen kan utgöra mer välgrundade skäl att genomföra förändringar senare.



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17



Post	Industriell Tillverkning	Produktion av animaliska livsmedel
<b>Antal anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	2450 st	1600 st
<b>Antal kontrollerande anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	1450 st	1230
<b>Antal kontroller 2014-2016 (medel)</b>	2200 st	5900* st
<b>Andel kontrollerade anläggningar årligen</b>	58-63%	74-80%

*\*Pga brister i den underliggande datan är antalet utförda kontroller hos animalieanläggningar en osäker uppgift. 2000 kontroller per år har schablonmässigt dragits bort från datan då detta är antalet felregistrerade kontroller för 2016. Det är oklart om felet är större eller mindre för åren 2014-2015 men här har det antagits att felet är lika stort.*

## 6.2 Lager, Distribution- och Partihandel

De mikrobiologiska riskerna i distributions- och partihandelsledet bedöms få och av mindre betydelse jämfört med verksamheter som öppet hanterar eller bearbetar livsmedel. I detta led förvaras eller transporteras livsmedel, vilket inte är helt befriat från hygieniska risker men begränsas ofta till övervakning av förvaringsförhållanden som temperaturen eller skadedjurskontroller.

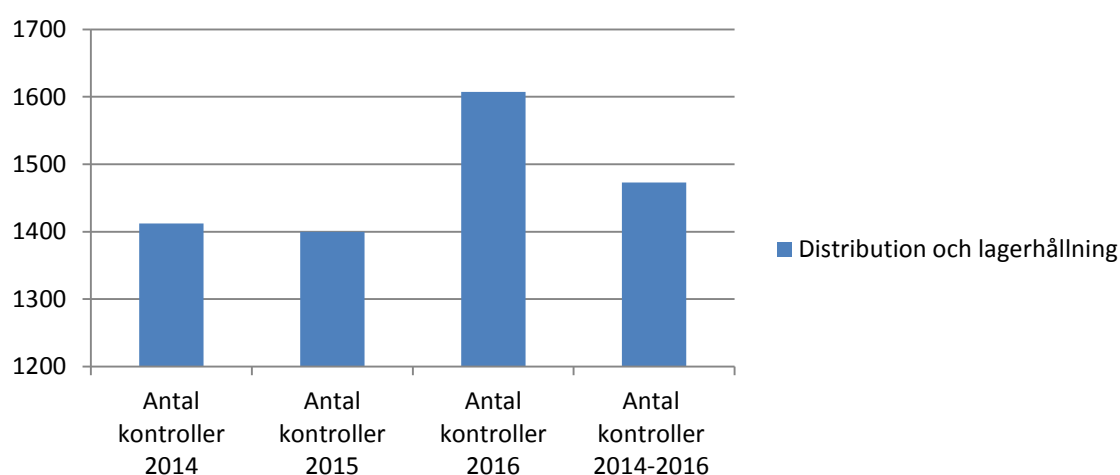
Detta led är emellertid avgörande för livsmedelskedjan avseende spårbarhet och information om livsmedlen. För både information om livsmedel, såsom märkning eller uppgifter om allergener, och för spårbarhet som livsmedel, såsom ursprung eller batch, bygger systemet på länkar i en

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

kedja. Livsmedelskontrollen har således en viktig uppgift i att försäkra sig om att det finns fungerande system för detta hos de företag som kontrolleras. Uppgiften att granska och verifiera system för information- eller spårbarhet är ofta krävande både i tid och kompetens.



Post	Antal
<b>Antal anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	2850 st
<b>Antal kontrollerande anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	1000 st
<b>Antal kontroller 2014-2016 (medel)</b>	1475 st
<b>Andel kontrollerade anläggningar årligen</b>	36-39%

Uppgifter från den årliga myndighetsrapporteringen visar på en ökning i antalet registrerade anläggningar från runt 2750 till drygt 3000 mellan åren 2014-2016. Antalet kontroller har ökat från 1400 till 1600 under samma period. Andelen kontrollerade anläggningar ligger emellertid fast vid ca 1000 st, vilket ger att ca 35-40% av alla företag i denna sektor får kontroll varje år.

I många fall av ”livsmedelsfusk” eller andra incidenter där konsumenten har fått förfalskade eller förvanskade livsmedel av något slag, med eller utan hälsorisker, har ofta felet begåtts i detta led i livsmedelskedjan.

I den uppmärksammade Hästköttsskandalen 2013 var det hästkött som lämnade Rumänien, men som av den franska importören Spanghero såldes vidare som nötkött. Många företag visade sig i

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

utredningarna ha bristfällig eller felaktig information om produkten vilket såväl företagen som myndigheterna som kontrollerade företagen borde ha reagerat på.

Under hösten 2012 avslöjades att 30-40 ton färgad sofilé förts in i Sverige av Heat AB, från det ungerska företaget Filetto, och sålts som oxfilé. Filetto är ett företag som specialiserar sig på partihandel med kött, vilket även det svenska företaget gjorde. Utredningen visade även att företagen helt eller delvis stått utan kontroll under längre tid.

I januari 2016 uppdagades att två grossistföretag, Gothemsgården och Gotland K&D, belägna i Stockholm sålt stora mängder konventionellt kött från olika delar i Europa som svenskt ekologiskt kött. Bägge företagen hade starka kopplingar till Gotland och marknadsförde sina produkter som Gotländskt kött. Utredningen som låg till grund för avslöjandet krävde mycket tid och kompetens i form av inspektörer, veterinärer och jurister. Resurser som endast de största av landets kontrollmyndigheter besitter.

Eftersom det förefaller vara högre risk att uppgifter om information- eller spårbarhet av livsmedel förvanskas, försvinner eller förfalskas i detta led behöver kontrollen öka i frekvens och ges ett tydligare fokus på att granska informationskedjan. Att endast 35-40% av verksamma företag kontrolleras varje år är ett uttryck för ett underskott av kontroll i ett kritiskt led i handels- och distributionskedjan.

Eftersom flödet av livsmedel är ständigt föränderligt, beroende på tillgång och efterfrågan som gör att leverantörer och mottagare varierar, är det rimligt att utgångspunkten för verksamheter i detta led kontrolleras med en minsta regelbundenhet om 12 månader, d.v.s. varje kalenderår. Särskilt vid handel med animaliska livsmedel som kött, fisk och mjölkprodukter oavsett om det är färska, frysta eller på annat sätt konserverade livsmedel. Beroende på omfattning kan givetvis mer frekventa kontroller vara aktuella.

Denna minsta frekvens bör även gälla företag som handlar med ädlare mervärdesprodukter av något slags, utifrån den ökade risken för bedrägliga eller vilseledande förfaranden. Exempel är handel med livsmedel som har skyddade beteckningar eller reglerade handelsnormer utöver

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

animalier. I detta inkluderas GTS<sup>16</sup>, SUB<sup>17</sup>, SGB<sup>18</sup>, olivolja, vinprodukter, kosttillskott eller ekologiska livsmedel.

Företag som inte handlar med skyddade produkter eller animaliska livsmedel, kan medges en lägre frekvens än minst var 12:e månad av hänsyn till att riskerna för att konsumenten vilseleds är mindre.

---

<sup>16</sup> Garanterad Traditionell Specialitet

<sup>17</sup> Skyddad Ursprungsbeteckning

<sup>18</sup> Skyddad Geografisk beteckning

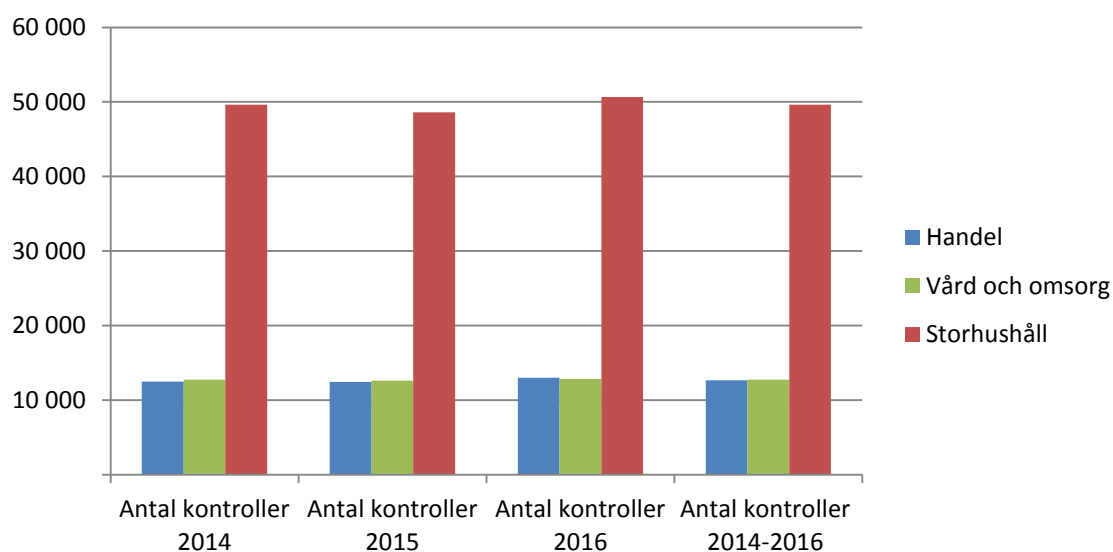
**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

### 6.3 Detaljhandelsledet

I detaljhandelsledet ingår företag som säljer livsmedel till slutkonsumenten. Företagen kan delas in i 3 större grupper enligt den modell för anläggningstypning som används 2017. ”Handel” inkluderar alla former av butiker som i huvudsak säljer förpackade livsmedel till konsumenter. ”Vård och omsorg” inkluderar alla verksamheter som i huvudsak bedriver sjukvård eller andra former av omsorgsverksamhet, exempelvis sjukhus, vårdhem, hemtjänst eller förskolor. ”Storhushåll” är en term som inkluderar de flesta av alla livsmedelshanterande företag i Sverige, runt 45 000 st, och består av verksamheter som lagar mat eller serverar lagad mat huvudsakligen. I detta ryms restauranger, personalmatsalar, kaféer och skolkök.



Post	Handel	Vård och omsorg	Storhushåll
<b>Antal anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	16 250	14 700	45 600
<b>Antal kontrollerande anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	8 300	9 550	31 600
<b>Antal kontroller 2014-2016 (medel)</b>	12 600	12 700	49 600
<b>Andel kontrollerade anläggningar årligen</b>	51-52%	64-66%	68-70%
<b>Kvot kontroll per anläggningar</b>	0,78	0,86	1,09

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Bland butiker ligger andelen kontrollerade verksamheter lägst inom denna kategori, knappt 50%, samtidigt som kvoten för kontroller per anläggning ligger närmare 0,8. En större andel av de kontroller som utförs inom denna kategori sker på en mindre mängd verksamheter än i de övriga kategorierna. Sannolikt beror det på den stora mängd butiker som förknippas med låga risker och som får regelbunden kontroll mindre frekvent (vart annat eller vart tredje år). Färre verksamheter i denna kategori får kontroller varje kalenderår än i övriga kategorier.

Eftersom butiker som säljer färdigförpackade livsmedel i liten omfattning, där livsmedlen som säljs inte är av animaliskt ursprung, inte förknippas med mikrobiologiska, kemiska eller vilseledande risker av större betydelse skulle frekvensen kunna sättas till mycket låg även fortsättningsvis. Det rör främst kiosker som endast säljer förpackat godis och läsk eller motsvarande. Denna typ av verksamhet ges idag minimalt med kontrolltid vilket är orsaken till den glesa kontroll som sker idag.

#### **6.4 Huvudkontor**

Huvudkontoren utgör en viktig länk i livsmedelskedjan eftersom det är därifrån rutiner och system som påverkar hela kedjor med många satelitverksamheter styrs. Beslut om inköp, sortiment och recepturer samt utformning av märkning fattas i regel hos huvudkontoret. En svaghet i dagens riskklassning, precis som för grossistledet, så finns det inte särskilt stora mikrobiologiska risker vid ett huvudkontor vilket leder till att de får mycket lite kontrolltid. Informationstillägget öppnar visserligen för att göra påslag men det finns inga tydliga riktlinjer. Det saknas även tydlig vägledning om hur huvudkontorskontroll ska gå till eller hur den utförs mest effektivt. Under 2017 har en ”huvudkontorskontrollgrupp” bildats under Livsmedelsverkets ledning för att samordna de kontroller som sker och utveckla en bra kontrollmetodik på detta område. Livsmedelsverket och landets största kontrollmyndigheter ingår i gruppen.

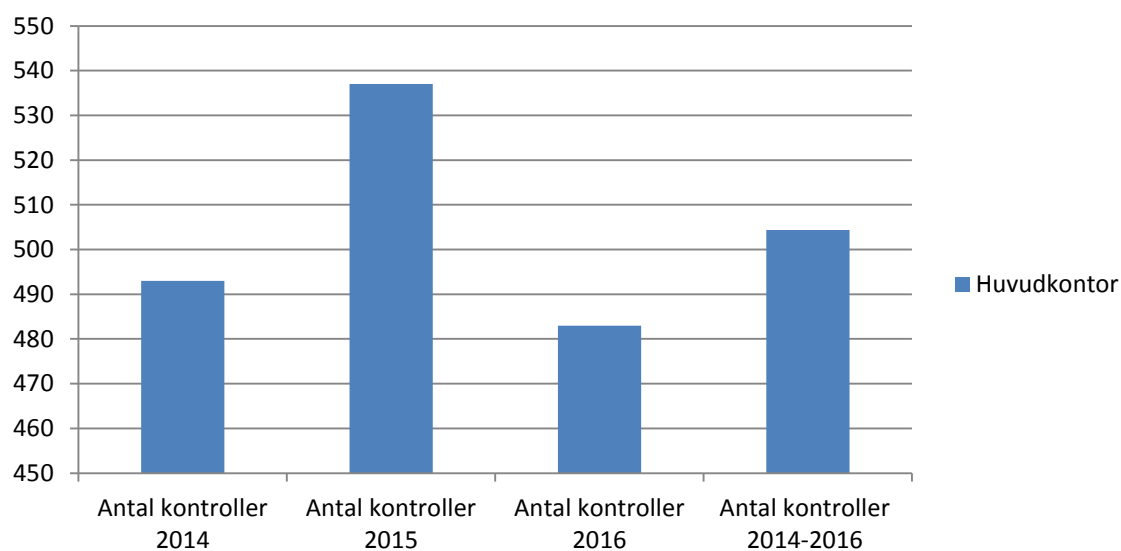
Att kontrollera huvudkontor är ofta ett effektivt sätt att bedriva kontroll på genom att eventuella brister kan åtgärdas vid källan av problemet och påverka alla verksamheter som är anslutna till huvudkontoret. Förbättrad huvudkontorskontroll kan leda till minskad eller förenklad kontroll i satelitenheterna. Danmark har utvecklat ett system för ”kedjekontroll” där tonvikten läggs på huvudkontor och endast verifierade stickprov görs på de verksamheter som tillhör ”kedjan”. En

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

liknande lösning skulle sannolikt effektivisera kontrollen i Sverige men är i dagsläget inte möjlig eftersom de svenska modellerna och systemen som används inte är utformade för att länka ihop ”kedjor”. Ett första steg i den riktningen är dock att se till så att huvudkontoren blir regelbundet kontrollerade vilket i ett senare skede kan leda till förenklingar hos tillhörande verksamheter.



Post	Antal
<b>Antal anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	1000 st
<b>Antal kontrollerade anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	400 st
<b>Antal kontroller 2014-2016 (medel)</b>	500 st
<b>Andel kontrollerade anläggningar årligen</b>	34-45%

Effektiva huvudkontorskontroller gynnar också företagen. Genom huvudkontorsrevisioner kan brister i företagets system identifieras tidigt i kedjan och problem kan rättas till eller undvikas helt vilket gör att kostsamma återkallanden för brister som upptäckts i detaljhandeln kan minska. Det sparar både pengar och stärker förtroendet hos konsumenten.

Ett huvudkontor är dock inte det andra likt och det är rimligt att denna typ av verksamhet ses som en egen kategori med variation mellan huvudkontoren, särskilt i termer av risk. Ett huvudkontor för en restaurangkedja med verksamheter i enstaka städer når en begränsad mängd konsumenter,

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

jämfört med ett huvudkontor som ansvarar för butiker eller restauranger i hela landet.

Huvudkontor för tillverkande kedjor eller märken kan visserligen nå stora eller hela delar av landet, men har oftast ett smalare sortiment och färre produkter.

Verksamheter som är så pass små att huvudkontoret är integrerat i verksamheten bör i första hand riskklassas utifrån den större verksamheten, exempelvis tillverkningsanläggning med integrerat huvudkontor, bör riskklassas utifrån tillverkningen och i den kontrollen ingår huvudkontoret. Detta eftersom det är praktiskt möjligt att kontrollera receptur, utformning av märkning och system för spårbarhet vid anläggningen.

## 6.5 Dricksvatten

Nationella regler som ger ökad skydd till dricksvattenanläggningar har utökats de senaste åren utan att riskklassningsmodellen tagit hänsyn till detta. Redan innan förändringar resulterade modellen i låga riskpoäng och låga kontrolltider till följd. På grund av detta sker kontrollen av dricksvattenanläggningar i väldigt liten omfattning. I takt med att reglerna utökats har underskottet av operativ kontroll blivit allt större jämfört med behovet. Att dricksvattenanläggningar kontrolleras regelbundet är av stor betydelse för både säkerheten men också ur ett beredskapsperspektiv. De anläggningar som hittills fått störst andel kontroll är av naturliga skäl producenter av dricksvatten. Men brister i distributionen av dricksvattnet där alltför lång utbytestakt, eftersatt underhåll och akuta läcklagningar är viktiga riskfaktorer att beakta fortsättningsvis. I Livsmedelsverkets rapport ”Dricksvatten och mikrobiologiska risker” från 2005 fram går att ca 40% av de dricksvattenburna utbrott som inträffade mellan 1995 och 2003 berodde på förorening under distributionen.

Nya regler<sup>19</sup> gällande faroanalys och upprättande av undersökningsprogram baserad på faroanalysen ställer också högre krav på kontrollen jämfört med tidigare. Särskilt eftersom både faroanalysen och undersökningsprogrammet ska fastställas av kontrollmyndigheten, en uppgift som kräver mer tid och resurser. Enligt den konsekvensutredning som genomfördes i samband med att de nya reglerna togs fram beräknades ett ökat kontrollbehov per anläggning till 1-8

---

<sup>19</sup> Ändringar i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten



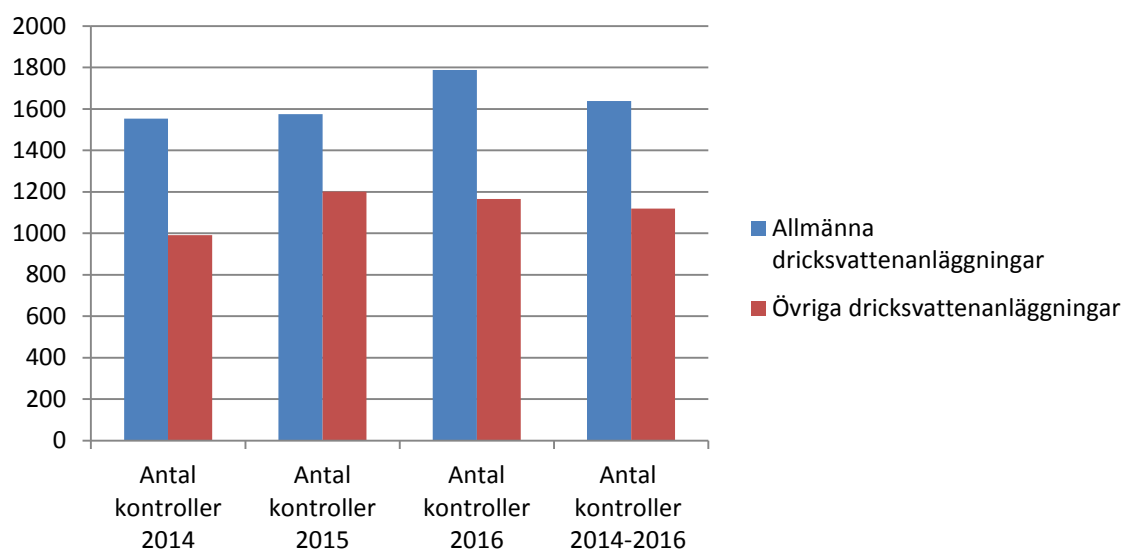
**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

timmar, beroende på om anläggning har en faroanalys sedan tidigare eller inte. (har tidigare funnits en rekommendation om faroanalys men inget krav).

Kontroll av åtgärder mot sabotage och skadegörelse<sup>20</sup> sker i dagsläget inte så systematiskt som krävs och denna uppgift bör uppmärksammas tydligare riskklassningsmodellen. Detta påverkar alla dricksvattenanläggningar som omfattas av lagen om allmänna vattentjänster och som producerar eller tillhandahåller dricksvatten till mer än 2000 personer.



Post	Allmänna DV-anläggningar	Övriga DV-anläggningar
<b>Antal anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	2585 st	2500 st
<b>Antal kontrollerande anläggningar 2014-2016 (medel)</b>	1200 st	875 st
<b>Antal kontroller 2014-2016 (medel)</b>	1600 st	1100 st
<b>Andel kontrollerade anläggningar årligen</b>	43-48%	33-36%

<sup>20</sup> Livsmedelsverkets föreskrifter om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar (LIVSFS 2008:13)

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

## 7 Översiktlig konsekvensanalys av ny modell

Den riskklassade kontrollen som utförs i Sverige består totalt av ca 340 000 kontrolltimmar och för detta tar myndigheterna ut årliga kontrollavgifter på sammanlagt ca 350 miljoner kronor. Den genomsnittliga taxan är 1030 kr/timme. En stor del av denna kontrolltid kommer från verksamheter med låg risk (se tabell nedan).

Riskklass	Antal anläggningar	Timmar	Kronor
1	65	3 000	2 600 000
2	180	4 000	4 460 000
3	1 300	16 000	16 380 000
4	5 100	43 000	44 400 000
5	14 600	83 000	85 550 000
6	13 800	66 000	67 860 000
7	34 200	86 000	88 260 000
8	22 100	32 000	33 210 000
-	2 400	7 000	7 170 000
<b>Total</b>	<b>93 800</b>	<b>340 000</b>	<b>349 890 000</b>

De förändringar som föreslås i denna rapport är inte avsedda att öka den totala kontrollmängden eller avgifterna kopplade kontrollen. Förslagen syftar till att flytta kontroller – timmar och därmed avgifter – från lågriskverksamheter i sista ledet av livsmedelskedjan till verksamheter med högre risker i tidigare led. Detta gäller särskilt verksamheten i distributionsledet, som grossister, men också huvudkontor som har en viktig roll i livsmedelskedjan. Genom att flytta fokus från sista ledet och låga risker till tidigare led med högre risker blir kontrollen effektivare. Fler problem kan förhoppningsvis upptäckas tidigare vilket gör större nytta för både företag och slutkonsument.

Regelmässigt innebär förslagen att Sverige nu kommer att bedriva en regelbunden riskbaserad kontroll, ett kriterium i kontrollförordningen som inte omhändertagits tillräckligt bra tidigare. Avsaknaden av en nationell modell för regelbundenhet har bidragit till upplevelsen av ojämn kontroll, då den utförs med varierande regelbundenhet i landet.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**7.1 Konsekvenser för företagen**

Rent ekonomiskt så kan förslagen innebära att företag i lågriskkategorierna får lägre kostnader men att företag i högre riskkategorier får högre kostnader. Den totala kostnaden ska inte öka med anledning av detta. Fler företag kommer att få sänkta avgifter än företag som får höjda avgifter, sett till antalet. I nuvarande riskklass 7 är det drygt 34 000 anläggningar som kollektivt står för 88 mkr i avgifter, medan det i riskklass 5 (högre risk) är det 15 000 anläggningar som står för 85 mkr i avgifter. Avgifterna påverkar småföretagare mer än etablerade större företag och i det avseendet blir en lättnad i avgiftstycket för företag i lågriskkategorierna också en förenkling i att starta och driva företag.

***Exempel***

Huvudkontoret för Apotekskedjan X ansvarar för försäljningen i kedjans 20 butiker. I dessa säljs ca 40 olika livsmedel som huvudkontoret ansvarar för att köpa in. Huvudkontoret hamnar i riskklass 4 (>10 enheter + <50 produkter) och ska kontrolleras 3 gånger per 2 år. Det innebär 1 kontroll det ena året och 2 kontroller det andra. Varje kontroll motsvarar 4 timmar i genomsnitt och kostnaden blir 4 x timtaxa. Den genomsnittliga timtaxan är drygt 1000 kr/timme och kostnaden per kontroll då ca 4000 kr.

Butikerna som är anslutna till huvudkontoret behöver inte kontrolleras regelbundet och ingen kontrollavgift behöver betalas årligen.

Kiosken som säljer tobak, läsk och godis kontrolleras idag vart 3:e år i genomsnitt. De betalar årligen en kontrollavgift motsvarande 0,5-1 timme (ca 1000 kr). Denna typ av verksamhet behöver inte kontrolleras regelbundet och den årliga kontrollavgiften kan tas bort. Kiosken kan fortfarande kontrolleras på förekommen anledning och betalar då för den kontrollen som utförs.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Lager & Distribution AB är ett partihandelsföretag som köper in livsmedel från tillverkare och större grossister runtom Europa. De säljer vidare till restauranger i hela Sverige och har fler än 50 heltidsanställda. Idag betalar de en årlig kontrollavgift som motsvarar ca 2 kontrolltimmar (ca 2000 kr). Kontroll utförs vartannat år.

Verksamheten ska fortsättningsvis klassas som riskklass 5 (hög risk + >35 årsarbetskrafter) och kontrolleras 2 gånger per år. Eftersom de köper in kött från andra europeiska länder får de dessutom ett tillägg för införsel av animalier på ytterligare 1 kontroll per år. Verksamheten ska kontrolleras 3 gånger per år sammanlagt med en kontrolltid på 12 timmar totalt. Avgiften för kontrollen blir drygt 12 000 kr per år.

## 7.2 Konsekvenser för kontrollmyndigheterna

Förslagen innebär att animalieanläggningar kommer att kontrolleras mer frekvent än idag. Fokus kommer också att flyttas från exempelvis mindre serveringar och butiker till lager och distribution, vilket ofta kräver annorlunda kontrollmetoder och andra kompetenser. Det är kort sagt en annan sorts kontroll som behöver utföras i tidigare led många gånger.

Kontrollmyndigheterna behöver därför anskaffa ny kompetens om det inte redan finns i organisationerna. I förlängningen ställer detta givetvis också krav på livsmedelsverket att bistå med nödvändig kompetensutveckling.

Förslagen är också avsedda att bidra till en förenklad administration för kontrollmyndigheter och företag. Modellen är lättare att förstå och förhålla sig till. Detta ska leda till minskad byråkrati och mer tid för kontroll. Med tydligare kriterier blir det också bättre förutsättningar att skapa automatiserade e-tjänster eller andra digitala lösningar som kan hantera administrativa processer, som att registrera eller riskklassa verksamheter. Omvänt kräver den nya modellen sannolikt att de system som används av kontrollmyndigheterna behöver utvecklas för att kunna hantera den nya modellen, där anläggningar ska ha viss kontrollfrekvens. Det är således viktigt att systemleverantörerna i god tid får information om den beslutade modellen och också tillräckligt med tid på sig för att utvecklas systemen. Eftersom företagen ska klassas om enligt den nya

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

riskklassningsmodellen kräver det att systemen, under en tid, kan hantera både den nuvarande och den nya riskklassningsmodellen.

När modellen är implementerad kommer kontrollmyndigheternas och Livsmedelsverkets förmåga att följa upp och jämföra myndigheternas kontrollarbete bli lättare eftersom det finns enhetliga kriterier att ta hänsyn till. Den lokala variationens inflytande minskar och det blir en tydligare styrning av kontrollen som leder till mer likvärdig kontroll. Det blir lättare att jämföra kontrollmyndigheternas utförande av kontroll enligt den nya modellen.

## **8 Förslag till ny anläggningstypning**

### **8.1 Allmänna principer anläggningstypning**

#### **8.1.1 852-anläggningar**

Principen att anläggningen ska typas enligt den huvudsakliga verksamheten gäller.

Det går att välja en verksamhetstyp men det finns ingen begränsning på antal tilläggsuppgifter.

Som framgår av tabellerna är tilläggsuppgifterna för vissa verksamhetskategorier valbara för alla verksamhetstyper inom kategorin (t.ex. partihandel, lager och transport) medan andra verksamhetskategorier olika tilläggsuppgifter för olika verksamhetskategorier.

#### **8.1.2 853-anläggningar**

För 853-anläggningar kommer det att vara möjligt att välja fler verksamhetstyper. Detta eftersom kategorisering av 853-anläggningar styrs av tekniska listan. Principen för tilläggsuppgifter är samma som för 852-anläggningar, se ovan.

Kategorin partihandel, lager och transport är tillämpbar på både 853 och 852-anläggningar.

Som framgår av tabellerna är tilläggsuppgifterna för vissa verksamhetskategorier valbara för alla verksamhetstyper inom kategorin (t.ex. partihandel, lager och transport) medan andra verksamhetskategorier olika tilläggsuppgifter för olika verksamhetskategorier.

### **8.2 Förtydliganden till vissa kategorier, typer och tilläggsuppgift**

#### **8.2.1 Fristående huvudkontor**

Under denna kategori ska verksamheter som bara är huvudkontor in. Om en verksamhet t.ex. är tillverkare och även fungerar som huvudkontor ska istället huvudkontor väljas under tilläggsuppgifter valbara för alla.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**8.2.2 Servering av livsmedel**

Verksamheter som serverar livsmedel till slutkonsument.

**8.2.3 Snabbmatsrestaurang**

Restaurang med enklare hantering.

**8.2.4 Tillagningskök**

Produktionsanläggning med råa animalier. Om tillagningsköket inte hanterar råa animalier läggs även uppgiften ”utan råa animalier” till.

**8.2.5 Mottagningskök**

En verksamhet som serverar livsmedel men inte har tillagningskök utan tar emot mat från annan verksamhet typas med uppgiften ”mottagningskök”. I mottagningskök kan enklare hantering förekomma, som att hacka sallad eller koka potatis.

**8.2.6 Utan råa animalier**

Om anläggningen inte hanterar råa animalier väljs ”utan råa animalier”. Om detta inte väljs antas verksamheten hantera råa animalier.

**8.2.7 Detaljhandel försäljning**

En butik för vilken inga typbundna uppgifter läggs till antas hantera endast förpackade varor.

**8.2.8 Framställning av mjölkprodukter**

Med framställning av mjölkprodukter avses framställning av mjölkprodukter som t.ex. ost, yoghurt men som endast omfattas av reglerna i 852/2004 enligt undantaget om lokal, marginell och begränsad. Verksamheter som hanterar mjölkprodukter t.ex. vispar grädde ska inte få detta tillägg.

**8.3 Skola & Omsorg**

I kategorin kan även annan servering med en förutbestämd kundgrupp som t.ex. kriminalvård också kan läggas in under ”övrigt”.

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**8.3.1 Vårdboende**

Verksamheter som HVB, äldreboende, LSS-boende mm typas under denna verksamhetstyp.

**8.4 Tilläggsuppgifter valbara för alla****8.4.1 Kosttillskott**

Här avses kosttillskott enligt definitionen i LIVSFS 2003:9

**8.4.2 Distansförsäljning/E-handel**

Eftersom det finns många olika typer av försäljning förutom försäljning från en hemsida (t.ex. försäljning via sociala medier) har vi valt att kalla kategorin distansförsäljning/E-handel. Om en verksamhet uteslutande ägnar sig åt e-handel via sociala medier och motsvarande ska kategori för ”Butik” användas.

**8.4.3 Anläggningen är mobil**

Anläggningen ska först typas efter vad den huvudsakligen bedriver för verksamhet t.ex. snabbmatsrestaurang. Sedan läggs uppgiften ”anläggningen är mobil” till.

**8.4.4 Mobil livsmedelsverksamhet finns integrerad i anläggningen**

I samma registrering som den fasta anläggningen ingår en mobil anläggning.

**8.4.5 Undantag 853**

Verksamheter som normalt skulle blivit en 853-anläggning men som omfattas av undantaget lokal, marginell, begränsad.



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**8.5 Tillverkningsledet - Köttbranschen**

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Köttbranschen	Slakteri	Nödslakt av tama hov- och klövdjur
		Nöt (SH I B)
		Kalvkött
		TSE
		Urtagning av kött från huvudet av nötkreatur äldre än tolv månader
		Får (SH I O)
		Get (SH I C)
		Svin (SH I P)
		Häst (SH I S)
		Ren (SH I fg)
		Hjortdjur andra än ren (SH I fg)
		Övriga partåiga däggdjur (SH I fg)
		Vildsvin (SH I fg)
		Struts (SH III R)
		Broiler (SH II A)
		Vuxna hönsfåglar (SH II A)
		Kalkon (SH II A)
		Gäss (SH II A)
		Ankor (SH II A)
		Visent (GHE IV wu)
	Vilthanteringsanläggning (GHE)	Frilevande storvilt (GHE IV wu)
		Vildsvin (GHE IV wu)
		Björn
		Andra landlevande däggdjur än hov- och klövdjur (GHE IV wg)
		Fåglar (GHE IV wa)
		Hardjur (GHE IV wl)
		Andra landlevande däggdjur än hardjur (GHE IV wg)
		Nöt (CP I B)
	Styckningsanläggning (CP)	Kalvkött
		Styckning av SRM-bärande djur
		Får (CP I O)
		Get (CP I C)
		Svin (CP I P)
Häst (CP I S)		
Hägnat vilt av partåiga däggdjur (CP III fg)		
Strutsfåglar (CP III R)		
Frilevande storvilt (CP IV)		

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
		Vilda hov och klövdjur (C IV wu)
		Vilda landlevande däggdjur, andra än landlevande hov och klövdjur (C IV wg)
		Vilda fåglar (CP IV wa)
		Vilda hardjur (CP IV wl)
		Vilda landlevande däggdjur, andra än landlevande hardjur (C IV wg).
	Produktionsanläggning för obearbetat kött	Framställning av malet kött (MM V)
		Framställning av köttberedningar (MP V)
		Framställning av maskinurbenat kött (MSM V)
		Sammansättning av livsmedel av vegetabiliskt ursprung med obearbetade produkter av animaliskt ursprung utan ytterligare bearbetning.
		Köttprodukter (PP IX)
	Omförpackningsanläggning	Omförpackning av köttprodukter

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

## 8.7 Tillverkningsledet – Mjolkbranschen

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Mjolkbranschen	Uppsamlingscentral (CC)	Obehandlad mjölk och råmjölk (CC IX)
		Egenkontroller av obehandlad mjölk och råmjölk i samband med hämtning
	Framställning av flytande mjölkprodukter (PP IX)	Mjölk avsedd som livsmedel enligt KN-nummer 0401
	Framställning av ost (PP IX)	Ost, lagrings- eller mognadsperiod på upp till 60 dagar
	Framställning av glass (PP IX)	Ost, lagrings- eller mognadsperiod på längre än 60 dagar (853/2004, art 8b))
	Framställning av mjölkpulver (PP IX)	Annan bearbetning än värmebehandling
	Smör och matfetter	Framställning av råmjölksbaserade produkter (PP IX co)
	Framställning av övriga mjölkprodukter (PP IX)	Värmebehandling enligt bilaga III avsnitt IX kapitel II led II till förordning (EG) nr 853/2004
	Omförpackningsanläggning	Omförpackning av mjölkprodukter Skivning, bitning och/eller rivning av mjölkprodukter

## 8.8 Tillverkningsledet - Äggbranschen

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Äggbranschen		Ägg från höns av arten <i>Gallus gallus</i>
	Äggpackningscentral (EPC X)	Ägg från andra hägnade fjäderfä än <i>Gallus gallus</i>
		Tvättning av ägg
	Anläggning för obearbetade äggprodukter	Framställning av flytande ägg (LEP X)
	Äggprodukter (PP X)	

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**8.9 Tillverkningsledet – Fiskbranschen**

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Fiskbranschen	Leveranscentral	Anläggning vid eller utanför kusten
		Leveranscentral ombord på fartyg
		Utsläppande på marknaden av kammusslor och marina snäckor, som inte är filtrerare, upptagna utanför klassificerade produktionsområden.
		Utsläppande på marknaden av levande musslor upptagna inom klassificerade produktionsområden
		Blåmusslor
		Ostron
		Kammusslor
		Utsläppande på marknaden av tagghudingar, manteldjur eller marina snäckor upptagna inom klassificerade produktionsområden
		Marina snäckor
		Tagghudingar
	Reningsanläggning (VII PC)	Blåmusslor
		Ostron
	Frysfartyg (VIII ZV)	Kammusslor
	Fabriksfartyg (VIII FV)	Beredning av fiskeriprodukter
		Bearbetning av fiskeriprodukter
	Anläggning för obearbetade fiskeriprodukter (VIII FFPP)	Endast kokning av skal- eller blötdjur
		Utsläppande av fiskprodukter avsedda att förtäras utan tillagning
		Beredning och/eller paketering av obearbetade fiskeriprodukter
		Infrysning av fiskeriprodukter på land.
Framställning av maskinurbenade fiskeriprodukter (VIII MSFP)		
Auktionshall (VIII AH)	Utbjudande av levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och/eller levande marina snäckor för försäljning till livsmedelsföretagare	
	Utbjudande av fiskeriprodukter för försäljning till livsmedelsföretagare	
Grossistmarknad (0 WM)	Utbjudande av levande musslor, tagghudingar, manteldjur eller marina snäckor för försäljning till livsmedelsföretagare	
	Utbjudande av fiskeriprodukter för försäljning till livsmedelsföretagare.	
Bearbetade fiskprodukter (PP VIII)	Kokning av kräftor och blötdjur	
	Fiskolja	

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**8.10 Tillverkningsledet – Övriga animalier**

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Övriga animalier	Bearbetning, övriga animalier	Framställning av grodlår (PP XI fl)
		Framställning av gelatin (PP XIV)
		Framställning av kollagen (PP XV).
		Framställning av behandlade magar, blåsor och tarmar (PP XIII st)
		Blodprodukter (PP VI bl)
		Köttextrakt och varje form av mjölprodukt från kött (PP VI pap)
		Framställning av snäckor (PP XI sn)
	Uppsamlingscentral, övriga animalier	Framställning av utsmält djurfett och/eller fettgrevar (PP XII)
		Högförädlade produkter (enligt 853/2004, avsnitt XVI)
		Utsmält djurfett och fettgrevar (CC XII)
		Gelatin (CC XIV)
		Kollagen (CC XV)
		Garveri (TA)
		Honung

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**8.11 Tillverkningsledet – Vegetabilier och sammansatta produkter**

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
<b>Tillverkning vegetabilier eller sammansatta produkter</b>	Kvarnverksamhet	
	Bagerier	Framställning av konditoriprodukter Övriga bageriprodukter
	Tillverkning av andra spannmålsprodukter	
	Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter	Sylt, gelé, marmelad Juice och saft Andra produkter
	Förpackningsverksamhet	Matpotatis Grönsaker Tappning av honung Annan
	Tillverkning av sammansatta produkter	
	Tillverkning av sötsaker	Choklad Andra sötsaker
	Tillverkning av drycker	Vin Öl Alkoholhaltiga drycker Naturligt mineralvatten och källvatten Läskdrycker Övriga drycker
	Annan tillverkning	Kosttillskott Snus Nollskalig gårdsslakt Tillverkning av tillsatser, aromer eller processhjälpmedel Honung Kafferosteri Kryddor Oljor och bredbara fetter

## RAPPORT

Dnr 2018/00787

2018-04-17

### 8.12 Huvudkontor

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
<b>Huvudkontor</b>	Fristående huvudkontor – Detaljhandel	
	Fristående huvudkontor – Grossist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egna märkesvaror</li> <li>• Endast svenska leverantörer</li> </ul>
	Fristående huvudkontor - Servering	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utformar livsmedelsinformation</li> </ul>
	Fristående huvudkontor - Tillverkning	
	Fristående huvudkontor - Övrigt	
	Huvudkontor – Skola & Omsorg	

### 8.13 Partihandel, lager och transport

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
<b>Partihandel, lager och transport</b>	Grossist utan eget lager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frysvaror</li> </ul>
	Grossist med eget lager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kylvaror</li> <li>• Transport av dricksvatten</li> </ul>
	Transportör med eget lager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tredjepartslogistik, 3pl</li> <li>• Fukt och grönsaker</li> </ul>
	Transportör utan eget lager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spannmål (silo)</li> <li>• Kött</li> </ul>
	Endast lager	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisk</li> </ul>

### 8.14 Butik (inklusive e-handel)

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
<b>Butik</b>	Liten butik (<15 åa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskdisk</li> <li>• Bageri</li> <li>• Kött, Chark eller Deli</li> </ul>
	Medelstor butik (15-35 åa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kök &amp; grill</li> <li>• Framställning av malet kött</li> <li>• Framställning av konditoriprodukter</li> </ul>
	Stor butik (>35 åa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Framställning av mjölkprodukter</li> </ul>

**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

### 8.15 Skola & Omsorg

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Skola & Omsorg	Förskola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Känsliga konsumentgrupper</li> <li>• Tillagningskök</li> <li>• Mottagningskök</li> <li>• Utleverans</li> </ul>
	Skola	
	Vårdboende	
	Sjukhus	
	Övrigt	
	Hemtjänst	

### 8.16 Servering

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Servering	Snabbmatsrestaurang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillagningskök</li> <li>• Mottagningskök</li> <li>• Styckning</li> <li>• Framställning av malet kött</li> <li>• Framställning av mjölkprodukter</li> <li>• Framställning av konditoriprodukter</li> <li>• Utleverans (Catering)</li> <li>• Utan råa animalier (kött, fisk, fågel)</li> </ul>
	Restaurang	
	Café	
	Övrigt	
	Endast catering/utleverans	



**RAPPORT**

Dnr 2018/00787

2018-04-17

**8.17 Dricksvatten**

Kategori	Verksamhetstyp	Tilläggsuppgift
Dricksvatten	Allmän Produktionsanläggning	Ytvatten
		Grundvatten
		Ytvattenpåverkat grundvatten
		Antal beredningssteg
	Allmän Distributionsanläggning	Ytvatten
		Grundvatten
		Ytvattenpåverkat grundvatten
		Antal reservoarer
	Övrig Produktionsanläggning	Ytvatten
		Grundvatten
		Ytvattenpåverkat grundvatten
		Antal beredningssteg
Övrig Distributionsanläggning	Ytvatten	
	Grundvatten	
	Ytvattenpåverkat grundvatten	
	Antal reservoarer	
Huvudkontor	Ytvatten	
	Grundvatten	
	Ytvattenpåverkat grundvatten	

## **9 Instruktioner vid riskklassning**

### **9.1 Val av riskklass + tillägg**

Varje anläggning riskklassas baserat på deras huvudsakliga verksamhet och den beskrivning av verksamheten som passar bäst under respektive verksamhetskategori. Beskrivningen av verksamheten kombinerat med verksamhetens storlek ger en riskklass som avgör hur ofta verksamheten ska kontrolleras, samt hur många timmar varje kontroll omfattar i genomsnitt. Verksamhetens kontrollfrekvens kan justeras av de tillägg som är relevanta för verksamheten. Alla tillägg ger dock inte en justering av riskklassen men kan vara viktigare ur andra sammanhang och de kan påverka kontrollens innehåll eller utförande. Riskklass och tillägg ger sammanlagt det totala kontroll behovet för en anläggning.

### **9.2 Om reducerad kontroll**

Anläggningar med giltigt certifikat enligt BRC, FSSC 22000, IP Livsmedel eller SSLB kan omgående erhålla reducerad kontrollfrekvens. Anläggningar utan allvarliga avvikelser under de senaste 2 kontrollerna eller 24 månader (beroende på vad som inträffar först) ska kontrolleras enligt reducerad kontrollfrekvens.

### **9.3 När ska riskklassningen göras?**

Om riskklassning är möjlig att genomföra på basis av inkomna uppgifter vid registrering av ny livsmedelsanläggning, bör uppgifterna verifieras vid en första kontroll. Om det inte är möjligt att riskklassa en verksamhet preliminärt på basis av inkomna uppgifter vid registrering bör första kontroll ske mer skyndsamt och uppgifterna noteras vid denna kontroll. I bägge fallen bör beslut om riskklassning kunna avgöras i samband med en första kontroll.

### **9.4 Anläggningar som har flera sorters verksamheter i samma lokaler**

Grundprincipen är att riskklassningen för hela anläggningen bör baseras på den verksamheten med högst riskklass. Den riskklassen och den kontrollfrekvensen gäller då för hela anläggningen. Utgångspunkten är alltid den huvudsakliga verksamheten.

Undantag från denna princip kan göras när det på samma anläggning bedrivs stora verksamheter, var och en förknippade med hög risk. Verksamheterna kan vara skilda i tid. Ofta bedrivs de i skilda lokaler och ibland med olika personal, organisation eller liknande. Detta gäller i praktiken endast animalieanläggningar där produktion och beredning kan pågå inom samma anläggning och det finns särskilda skäl för att riskklassa verksamheterna separat.

## 9.5 Säsons- eller tidsbegränsade verksamheter

Godkända anläggningar som är verksam del av året bör följa kontrollfrekvenserna om verksamheter pågår mer än 6 månader av året. Om verksamheten pågår mindre än 6 månader om året kan kontrollfrekvensen minskas med 50%

Samtliga registrerade anläggningar bör kontrolleras inom 1 månad från den dag de registreras. Om verksamheten pågår mindre än 6 månader är den kontrollen som sker med anledning av registreringen tillräcklig. Om verksamheten pågår längre än 6 månader gäller kontrollfrekvensen i respektive tabell och riskklass. Ytterligare planerade kontroller blir således endast aktuella om det är tidsbegränsad verksamhet med hög risk.

## 9.6 Om riskklass 0

Om det framgår av uppgifter som lämnas i samband med anmälan om registrering att verksamheten är av den typ som beskrivs i tabellen för Riskklass 0, och verksamheten är av sådan organisation och kontinuitet att denna bör registreras, genomförs en första kontroll som verifierar uppgifterna. Denna kan vara mycket begränsad. Om uppgifterna stämmer kan verksamheten klassas som riskklass 0 och kontroller kan utföras vid behov. Verksamheten som berörs bör dock upplysas om skyldigheter enligt gällande livsmedelslagstiftning givetvis gäller deras verksamhet och att kontroller kan komma att utföras utan förvarning vid behov.

Om verksamheten i enskilda fall visar sig, trots de låga riskerna, vara i behov av mer regelbunden eller förstärkt kontroll kan myndigheten fatta ett sådant beslut och kontrollera anläggningar mer regelbundet. Anledning till detta kan vara upprepade brister eller uppenbar oförmåga att följa livsmedelslagstiftning av olika skäl.

## 10 Tabeller riskklassning

### 10.1 Kontrollfrekvens per riskklass

Riskklass	Standardfrekvens (kontroller/år)	Reducerad frekvens (kontroller/år)	Timmar per kontroll <sup>21</sup>	Sammanlagd årlig kontrolltid
Riskklass 0	Vid behov		2-3	-
Riskklass 1	1/3	1/3	2	0,7
Riskklass 2	1/2	1/3	4	2-0,7
Riskklass 3	1/1	1/2	4	4-2
Riskklass 4	3/2	1/1	4	6-4
Riskklass 5	2/1	3/2	4	8-6
Riskklass 6	3/1	2/1	4	12-8
Riskklass 7	4/1	3/1	5	20-15
Riskklass 8	5/1	4/1	6	30-24

<sup>21</sup> Den tid som åtgår i en kontroll varav 50-75% bör vara operativ

## 10.2 Riskklass 0 – Verksamheter som kontrolleras vid behov

Riskklass 0	KONTROLL
<p><b>Försäljning av livsmedel på apotek</b>            Ingen egen tillverkning, import eller införsel av livsmedel får förekomma.  <i>Kontrollen sker på huvudkontoret för dessa kedjor</i></p>	<p>Dessa typer av verksamhet kan dock omfattas av kraven registrering.</p> <p>I det fall en verksamhet av denna typ registreras, görs en första kontroll av verksamheten.</p> <p>Övriga kontroller kan göras till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vid misstanke om matförgiftning</li> <li>• misstanke om brott mot livsmedelslagstiftningen</li> <li>• Om verksamheten inte motsvarar det som anmälts</li> </ul> <p>Om det finns fortlöpande missförhållanden i verksamheten kan verksamheten ställas under regelbunden kontroll efter enskilt beslut från kontrollmyndighet.</p>
<p><b>Småskalig försäljning av livsmedel på gym, inredningsbutiker, blomsterbutiker eller liknande företag</b>            Ingen egen tillverkning, import eller införsel av livsmedel får förekomma  <i>Kontroll av dessa verksamheters huvudkontor kan emellertid ske där huvudkontor finns</i></p>	
<p><b>Kiosker</b> som uteslutande säljer glass, godis och/eller läsk.</p>	
<p><b>Teatrar och biografier</b> med enkel servering av kaffe och kakor i samband med tillställningar.            Gäller även vid <b>religiösa sammankomster</b>.</p>	

## 10.4 Huvudkontor (fristående)<sup>22</sup>

	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
<b>Beskrivning av verksamhet</b>	<b>Huvudkontor Servering</b> (<3 enheter) <b>Huvudkontor Butik</b> (<3 enheter) <b>Huvudkontor Skola &amp; Omsorg</b> <b>Huvudkontor Övrigt</b>	<b>Huvudkontor Servering</b> (3-10 enheter) <b>Huvudkontor Butik</b> (3-10 enheter) <b>Huvudkontor Tillverkning</b>	<b>Huvudkontor Butik</b> (>10 enheter) <b>Huvudkontor Servering</b> (>10 enheter) <b>Huvudkontor Partihandel, lager &amp; Transport</b>
<b>Exempel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurang- och cafékedjor</li> <li>• Kommunal barnomsorg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillverkning mjölkprodukter</li> <li>• Tillverkning bageriprodukter</li> <li>• Tillverkning köttprodukter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rikstäckande butiks- eller restaurangkedjor</li> </ul>
<b>Storleksklass 1</b> • <50 produkter	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2
<b>Storleksklass 2</b> • 50-500 produkter	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 5</b> 2/1
<b>Storleksklass 3</b> • >500 produkter	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 5</b> 2/1	<b>Riskklass 6</b> 3/1

Tabell 10. Huvudkontor (fristående)

<sup>22</sup> Ett huvudkontor är en verksamhet varifrån en organisations centrala administration styrs och ledning sitter. De kan ansvara för utformning av livsmedelsinformation och märkning, reklam, rutiner, system för spårbarhet och återkallelse, produktsortiment, receptur, förpackningsmaterial, utrustning och produktionsmetoder. Endast fristående huvudkontor räknas till denna kategori. Integrerade huvudkontor i annan verksamhet ingår i den verksamhetens kategori.

## 10.5 Partihandel, lager och transport

Typ av verksamhet	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
<b>Beskrivning</b>	<b>Lager</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fryslager</li> <li>• Torrlager</li> </ul>	<b>Lager</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kyllager</li> </ul> <b>Transportör utan lager</b> <b>Grossist utan lager</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ej fysisk hantering (matmäklare)</li> </ul>	<b>Transportör med lager</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kyl-, Frys- och/eller Torrlager</li> </ul> <b>Grossist med lager</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kyl-, Frys- och/eller Torrlager</li> </ul>
<b>Storleksklass 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-2 transportmedel (endast transport)</li> <li>• &lt;15 årsarbetskrafter (lager, grossist)</li> </ul>	<b>Riskklass 1</b> 1/3	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2-10 transportmedel (endast transport)</li> <li>• 15-35 årsarbetskrafter (lager, grossist)</li> </ul>	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2
<b>Storleksklass 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt;10 transportmedel (endast transport)</li> <li>• &gt;35 årsarbetskrafter (lager, grossist)</li> </ul>	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 5</b> 2/1

Tabell 11. Partihandel, lager och transport

## 10.6 Butiker

	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
<b>Beskrivning av verksamhet</b>	Butiker utan hantering av oförpackade livsmedel, exklusive frukt & grönsaker.	Butiker med hantering av oförpackade livsmedel, med 1-3 kategorier av oförpackade livsmedel.	Butiker med hantering av oförpackade livsmedel, med >3 kategorier av oförpackade livsmedel
<b>Kategorier av oförpackade livsmedel</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskdisk</li> <li>• Bageri</li> <li>• Kött, Chark eller Deli</li> <li>• Kök &amp; Grill (exklusive grillad kyckling)</li> <li>• Framställning av malet kött</li> <li>• Framställning av konditoriprodukter</li> <li>• Framställning av mjölkprodukter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskdisk</li> <li>• Bageri</li> <li>• Kött, Chark eller Deli</li> <li>• Kök &amp; Grill (exklusive grillad kyckling)</li> <li>• Framställning av malet kött</li> <li>• Framställning av konditoriprodukter</li> <li>• Framställning av mjölkprodukter</li> </ul>
<b>Storleksklass 1</b> • <15 årsarbetskrafter	<b>Riskklass 1</b> 1/3	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 2</b> • 15-35 årsarbetskrafter	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2
<b>Storleksklass 3</b> • >35 årsarbetskrafter	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 5</b> 2/1

Tabell 12. Butiker



## 10.7 Skola & Omsorg

Typ av verksamhet	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
<b>Beskrivning av verksamhet</b>	Skola, Vårdboende eller motsvarande* <ul style="list-style-type: none"> <li>Med mottagningskök</li> </ul>	Skola, Vårdboende eller motsvarande* <ul style="list-style-type: none"> <li>Med tillagningskök</li> <li>Med utleverans</li> </ul> Förskola, Sjukhus, Äldreboende** <ul style="list-style-type: none"> <li>Med mottagningskök</li> </ul>	Förskola, Sjukhus, Äldreboende**, <ul style="list-style-type: none"> <li>Med tillagningskök</li> <li>Med utleverans</li> </ul>
<b>Storleksklass 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;25 portioner per dag</li> </ul>	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>25-250 portioner per dag</li> </ul>	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2
<b>Storleksklass 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt;250 portioner per dag</li> </ul>	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 5</b> 2/1

Tabell 13. Skola & Omsorg

\* Verksamheter som huvudsakligen **inte** serverar känsliga konsumenter

\*\* Verksamheter som huvudsakligen serverar känsliga konsumenter

## 10.8 Serveringar

	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
<b>Beskrivning av verksamhet</b>	<b>Enklare servering, ej varm mat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servering utan mottagningskök eller tillagningskök<sup>23</sup></li> </ul>	<b>Enklare servering av varm och kall mat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Serveringar med mottagningskök</li> <li>Servering av konditorivaror</li> <li>Snabbmatsrestauranger</li> </ul>	<b>Servering av varm och kall mat med egen tillagning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Serveringar med tillagningskök<sup>24</sup></li> <li>Serveringar med utleverans (Catering)</li> <li>Serveringar som tillverkar konditorivaror<sup>25</sup></li> <li>Serveringar som malar kött</li> <li>Serveringar som tillverkar mjölkvaror</li> </ul>
<b>Exempel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enkel servering av varmkorv och liknande</li> <li>Enklare kaféverksamhet, servering av kaffe, glass, kakor och motsvarande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizzerior, hamburgerrestauranger, kebab och motsvarande utan ytterligare omfattande matlagning</li> <li>Sallads- och smörgåsbarer</li> <li>Kafé med konditorivaror och/eller servering av mat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restauranger med tillagningskök</li> <li>Cateringverksamheter</li> <li>Hotell med tillagningskök</li> <li>Kafé med tillagning av varm mat</li> </ul>
<b>Storleksklass 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;25 portioner per dag</li> </ul>	<b>Riskklass 1</b> 1/3	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 2</b> 1/2
<b>Storleksklass 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>25-250 portioner per dag</li> </ul>	<b>Riskklass 1</b> 1/3	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt;250 portioner per dag</li> </ul>	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2

Tabell 14. Serveringar

<sup>23</sup> Enklare uppvärmning av färdiglagad mat undantas, exv. uppvärmning av korv och pizza

<sup>24</sup> Enstaka rätter eller tillagning kan undantas, exv. kokning av pasta, bulgur och motsvarande för användning i sallader

<sup>25</sup> Lättfördärliga livsmedel som konditorivaror med kort hållbarhet, exempelvis innehållandes gräde

## 10.9 Tillverkning vegetabiliska och sammansatta livsmedel

	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
<b>Beskrivning av verksamhet</b>	<p><b>Spannmål</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvarnverksamhet</li> <li>• Tillverkning av andra spannmålsprodukter</li> </ul> <p><b>Tillverkning av grönsaks-, bär- eller fruktprodukter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sylt, gelé och marmelad</li> <li>• Juice och saft</li> <li>• Andra produkter</li> </ul> <p><b>Förpackningsverksamhet<sup>26</sup></b></p> <p><b>Tillverkning av sötsaker<sup>27</sup></b></p> <p><b>Tillverkning av drycker<sup>28</sup></b></p> <p><b>Annan tillverkning<sup>29</sup></b></p> <p><b>Bageriverksamhet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matbröd, andra bageriprodukter</li> </ul>	<p><b>Bageriverksamhet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillverkning av konditoriprodukter</li> </ul> <p><b>Tillverkning av sammansatta livsmedel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Färdigmat</li> </ul> <p><b>Tillverkning av livsmedel avsedda för särskilda grupper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostersättning för viktkontroll</li> </ul> <p><b>Tillverkning av kosttillskott</b></p>	<p><b>Tillverkning av livsmedel avsedda för särskilda grupper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barnmat</li> <li>• Modernmjölksersättning och tillskottsning</li> <li>• Livsmedel för speciella medicinska ändamål</li> </ul>

<sup>26</sup> Matpotatis, Grönsaker, Honung, Övrigt

<sup>27</sup> Choklad, Andra sötsaker

<sup>28</sup> Vin, Öl, Övriga alkoholhaltiga drycker, Naturligt mineralvatten och källvatten, Läskdrycker, Övriga drycker

<sup>29</sup> Snus, Tillsatser, Aromer eller Processhjälpmedel, Kafferosteri, Oljor och bredbara fetter

<b>Storleksklass 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt;10 ton</li> </ul>	<b>Riskklass 1</b> 1/3	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 – 100 ton</li> </ul>	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 5</b> 2/1
<b>Storleksklass 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 - 1 000 ton</li> </ul>	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 5</b> 2/1	<b>Riskklass 6</b> 3/1
<b>Storleksklass 4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 - 10 000 ton</li> </ul>	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 6</b> 3/1	<b>Riskklass 7</b> 4/1
<b>Storleksklass 5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt; 10 000 ton</li> </ul>	<b>Riskklass 5</b> 2/1	<b>Riskklass 7</b> 4/1	<b>Riskklass 8</b> 5/1

Tabell 15. Tillverkning icke-animaliska och sammansatta livsmedel

## 10.10 Animalieanläggningar

	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
Beskrivning av verksamhet	<p><b>Köttbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar (PP XIII st)</li> <li>Infrysning</li> </ul> <p><b>Fiskbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auktionshall (VIII AH)</li> <li>Grossistmarknad (O WM)</li> <li>Frysartyg (VIII ZV)</li> <li>Leveranscentral<sup>30</sup> (I)</li> <li>Övriga fiskanläggningar</li> </ul> <p><b>Mjölksbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mjölkuppsamling (CC IX)</li> <li>Övriga mjölk-anläggningar</li> </ul> <p><b>Äggbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Äggpackningscentral (EPC X)</li> <li>Uppsamlingscentral (CC X)</li> <li>Äggprodukter övriga (PP X)</li> </ul> <p><b>Honungsbranschen</b><sup>31</sup></p>	<p><b>Köttbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Styckning (CP)</li> <li>Köttberedningar (MP V)</li> <li>Malet kött (MM V)</li> <li>Maskinurbenat kött (MSM V)</li> <li>Övrig kötthantering<sup>32</sup></li> </ul> <p><b>Fiskbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabriksfartyg (VIII FV)</li> <li>Fiskeriprodukter obearbetade (VIII FFPP)</li> <li>Förpackning av fiskeriprodukter (XIV VIII FFPP)</li> <li>Maskinurbenade fiskeriprodukter (VIII MSFP)</li> <li>Reningsanläggning (VII PC)</li> </ul> <p><b>Mjölksbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mjölk-baserade pulverprodukter</li> </ul> <p><b>Äggbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Äggprodukter flytande (LEP X)</li> </ul> <p><b>Omförpackningsanläggningar (RW)</b></p>	<p><b>Köttbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slakt</li> <li>Köttprodukter (PP VI mp)</li> <li>Vilthantering (GHE)</li> </ul> <p><b>Fiskbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fiskeriprodukter bearbetade (PP VIII)</li> </ul> <p><b>Mjölksbranschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mjölkprodukter (PP IX)</li> </ul>

<sup>30</sup> Musslor, Ostron, Tagghudingar, Manteldjur

<sup>31</sup> Uppsamlingscentraler, Honungsanläggningar

<sup>32</sup> Blodprodukter (PP VI bl), Djurfett/Fettgrevar produktion (PP XII), Gelatinproduktion (PP XIV), Gelatinuppsamling (CC XIV), Kollagenproduktion (PP XV), Kollagenuppsamling (CC XV), Köttextrakt (PP VI pap), Kollagenuppsamling, Fristående Grossistmarknad (WM), Garveri (TA)

<b>Storleksklass 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt;10 ton<sup>33</sup></li> <li>• &lt;100 ton mottagen mjölk</li> </ul>	<b>Riskklass 1</b> 1/3	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 – 100 ton</li> <li>• 100 – 1 000 ton mottagen mjölk</li> </ul>	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 5</b> 2/1
<b>Storleksklass 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 - 1 000 ton</li> <li>• 1 000 – 10 000 ton mottagen mjölk</li> </ul>	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 5</b> 2/1	<b>Riskklass 6</b> 3/1
<b>Storleksklass 4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 - 10 000 ton</li> <li>• 10 000 – 100 000 ton mottagen mjölk</li> </ul>	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 6</b> 3/1	<b>Riskklass 7</b> 4/1
<b>Storleksklass 5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt; 10 000 ton</li> <li>• &gt;100 000 ton mottagen mjölk</li> </ul>	<b>Riskklass 5</b> 2/1	<b>Riskklass 7</b> 4/1	<b>Riskklass 8</b> 5/1

Tabell 16. Animalieanläggningar

<sup>33</sup> För kött-, fisk- och äggbranschen avser volymen utgående produkt i ton per år. För mjölkbranschen avser volymen mottagen mjölk per år.

**10.11 Dricksvatten – allmänna och övriga anläggningar**

	Låg risk	Mellanrisk	Hög risk
<b>Beskrivning av verksamhet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktionsanläggning med opåverkat grundvatten</li> <li>• Distributionsanläggning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktionsanläggning med ytvattenpåverkat grundvatten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktionsanläggning med ytvatten</li> </ul>
<b>Storleksklass 1</b> • $\leq 10 \text{ m}^3/\text{dygn}$	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 2</b> • $> 10 \leq 100 \text{ m}^3/\text{dygn}$	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2
<b>Storleksklass 3</b> • $> 100 \leq 1000 \text{ m}^3/\text{dygn}$	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 5</b> 2/1
<b>Storleksklass 4</b> • $> 1\,000 \leq 10\,000 \text{ m}^3/\text{dygn}$	<b>Riskklass 4</b> 3/2	<b>Riskklass 5</b> 2/1	<b>Riskklass 6</b> 3/1
<b>Storleksklass 5</b> • $> 10\,000 \leq 100\,000 \text{ m}^3/\text{dygn}$	<b>Riskklass 5</b> 2/1	<b>Riskklass 6</b> 3/1	<b>Riskklass 7</b> 4/1
<b>Storleksklass 6</b> • $> 100\,000 \text{ m}^3/\text{dygn}$	<b>Riskklass 6</b> 3/1	<b>Riskklass 7</b> 4/1	<b>Riskklass 8</b> 5/1

\*Ökat behov av kontroll p.g.a. nya dricksvattenföreskrifter med krav på färoanalys

**10.12 Material i kontakt med livsmedel (FCM) *Preliminärt*<sup>34</sup>**

	Låg risk	Mellanrisk
<b>Beskrivning av verksamhet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Partihandel</b> eller grossistverksamhet med material avsedda för FCM, eller hela FCM-produkter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Producent av råvaror</b> (avsedda för produktion av FCM)</li> <li><b>Producent av halvfabrikat</b> (avsedda för produktion av FCM)</li> <li><b>Tillverkning av FCM</b></li> </ul>
<b>Storleksklass 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Liten/medelstor nationell</li> <li>&lt;10 produkter</li> </ul>	<b>Riskklass 1</b> 1/3	<b>Riskklass 2</b> 1/2
<b>Storleksklass 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stor nationell eller</li> <li>Handel inom EU</li> <li>10-100 produkter</li> </ul>	<b>Riskklass 2</b> 1/2	<b>Riskklass 3</b> 1/1
<b>Storleksklass 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mycket stor nationell eller</li> <li>Internationell (3:e land) handel</li> <li>&gt;100 produkter</li> </ul>	<b>Riskklass 3</b> 1/1	<b>Riskklass 4</b> 3/2

<sup>34</sup> Frågan utreds under 2018 enligt regeringsuppdrag att utreda ett system för finansiering av FCM-kontrollen





## 11 Tilläggsuppgifter – justerat förslag

Oavsett hur många tilläggsuppgifter som är tillämpliga för en verksamhet ska maximalt 3 justeringar av kontrollfrekvensen göras. Detta innebär att den högsta justeringen av kontroll kan bli  $3 \times 1/1 = 3/1$ . Det är kontroller med störst justering som ska väljas om fler är relevanta. Alla tillägg som är relevanta ska väljas per verksamhet då uppgifterna används för planering, utförande och uppföljning av kontrollen. Uppgifterna används också för nationella sammanställningar och statistik.

Kategori	Tilläggsuppgift	Justering av standardfrekvens	Justering av reducerad frekvens
<b>Distansförsäljning/E-handel</b>	Distansförsäljning/E-handel	+ 1/2	+1/3
<b>Livsmedel för särskilda grupper</b>	Tillverkning av kostersättning för viktnedgång	+1/1	+1/2
	Tillverkning av barnmat		
	Tillverkning av livsmedel för speciella medicinska ändamål		
	Tillverkning av modernmjölksersättning och tillskottsning		
<b>Handel med livsmedel mellan länder</b>	Import av kosttillskott	+1/1	+1/2
	Utförelse av fisk		
	Export av animalier		
	Import av animalier		
	Införelse av animalier		
	Import av vegetabilier		

Kategori	Tilläggsuppgift	Justering av standardfrekvens	Justering av reducerad frekvens
	Import övrigt		
<b>Livsmedel med skyddad beteckning</b>	Tillverkning av livsmedel med skyddad beteckning	+ 1/1	+1/2
	Tappning/import/införsel av vinprodukter	-	-
<b>Särskilda ingredienser och processhjälpmedel</b>	Tillverkar/importerar tillsatser, enzymer eller aromer	+ 1/2	+1/3
	Berikar livsmedel	+ 1/2	+1/3
<b>Ekologiska livsmedel</b>	Tillverkar/importerar ekologiska livsmedel	+ 1/2	+1/3
<b>Groddning</b>	Egen groddning för servering	-	
<b>GMO-produkter</b>	Tillverkar/importerar GMO-produkter	-	
<b>Tillverkningsanläggningar</b>	Integrerat huvudkontor	+ 1/2	+1/3
	Hermetiskt slutna behållare	+1/2	+1/3
<b>Småskalig tillverkning</b>	Gårdsslakt - Småskalig tillverkning av animaliska livsmedel (lokal, marginell, begränsad = ej 853)		
<b>Animalieanläggningar</b>	Ansvar för egenkontroll mjölk	+1/1	+1/2
	Opastöriserad råvara	+1/1	-
<b>Äggpackerier</b>	Industriell tvättning av ägg	+1/2	+1/3

Kategori	Tilläggsuppgift	Justering av standardfrekvens	Justering av reducerad frekvens
<b>Dricksvatten (Allmänna)</b>	Lås & Bom (över 2000 personer)	+1/3	+1/4
<b>Dricksvatten (Produktion)</b>	Antal beredningssteg 1-2 st	+1/2	+1/3
	Antal beredningssteg 3-4 st	+1/1	+1/2
	Antal beredningssteg ≥5	+2/1	+1/1
<b>Dricksvatten (Distribution)</b>	Antal reservoarer 1-3 st	+1/2	+1/3
	Antal reservoarer 4-6 st	+1/1	+1/2
	Antal reservoarer ≥7	+2/1	+1/1
<b>Mobil anläggning</b>	Integrerad mobil verksamhet	-	-
	Anläggningen är mobil - luftfartyg	-	-
	Anläggningen är mobil - järnvägsvagnar	-	-
	Anläggningen är mobil - torg	-	-
	Anläggningen är mobil - båt	-	-
	Anläggningen är mobil - fordon av annat slag	-	-