



Riskklassningsmodell för livsmedelsanläggningar från och med 2024

Den nya riskklassningsmodellen utgår från andra uppgifter än den tidigare. Livsmedelsföretag kommer därför att behöva lämna nya uppgifter till sin kontrollmyndighet, och alla anläggningar kommer att omklassas enligt den nya modellen under 2023.

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen kommer att kontakta alla kommunens livsmedelsverksamheter för att få uppgifter för omklassning.

Den nya riskklassningen utgår från följande uppgifter om verksamheten:

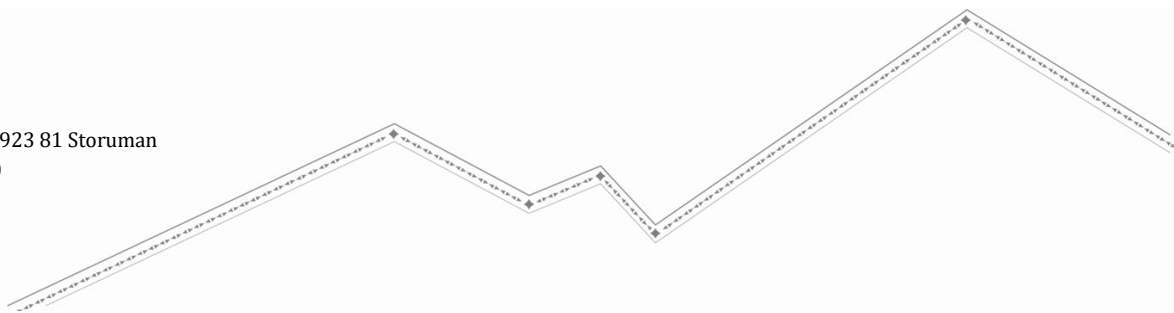
- huvudsaklig inriktning på verksamheten
- aktiviteter som bedrivs i verksamheten
- om verksamheten hanterar livsmedel som omfattas av specialregler
- verksamhetens omfattning.

Huvudsaklig inriktning handlar om hur livsmedlen som verksamheten hanterar sprids, och vilken typ av livsmedel det handlar om. Några av inriktningarna är livsmedel till privatpersoner, livsmedel till livsmedelsföretag, och dricksvatten. Slakt och vilthantering riskklassas separat.

Aktiviteter är det som sker i verksamheten, alltså vad livsmedelsföretaget gör. Exempel på aktiviteter är pastörisering, styckning, tillverkning, servering och försäljning av livsmedel.

Livsmedel som omfattas av specialregler är till exempel livsmedel med skyddade beteckningar eller livsmedel med närings- och hälsopåståenden.

Verksamhetens omfattning handlar om vilken storlek eller spridning som verksamheten har. Omfattningen kan till exempel redovisas som antal årsarbetskrafter eller antal ton utgående mängd livsmedel.





Beräkning av riskklass och kontrollfrekvens

Utifrån uppgifterna om verksamheten ovan beräknas ert företags riskklass och kontrollfrekvens. Kontrollfrekvens anges som det antal kontrolltillfällen som kommer att genomföras vid en verksamhet under fem år.

Det är den behöriga kontrollmyndigheten (Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen) som fastställer kontrollfrekvensen. Om riskklassningsmodellen skulle ge en kontrollfrekvens som kontrollmyndigheten inte bedömer motsvarar verksamhetens verkliga kontrollbehov finns det en möjlighet för kontrollmyndigheten att justera frekvensen, både uppåt och nedåt.

- huvudsaklig inriktning
- aktiviteter med kontrollbehov
- produktgrupper kopplade till särskilda regler
- verksamhetens omfattning

Kontrollmyndigheten behöver hämta in dessa uppgifter från företagarna för att riskklassa verksamheterna. De olika uppgifterna som används för att beräkna kontrollbehovet hos en verksamhet beskrivs mer ingående i avsnitten längre ned på denna sida.

Utifrån uppgifterna om inriktning, aktiviteter och eventuella produktgrupper samt verksamhetens omfattning beräknas verksamhetens kontrollbehov och en kontrollfrekvens per fem år tas fram.

Vid god efterlevnad av lagstiftningen kan kontrollfrekvensen sänkas, genom så kallad reduktion, i ett steg. Vid innehav av giltigt certifikat för en tredjepartsstandard, som Livsmedelsverket har granskat och tagit upp i en förteckning, kan kontrollfrekvensen sänkas, reduceras, i ytterligare ett steg.

I de fall en verksamhet får en orimlig kontrollfrekvens finns även möjlighet till justering av kontrollfrekvensen i enskilda fall.

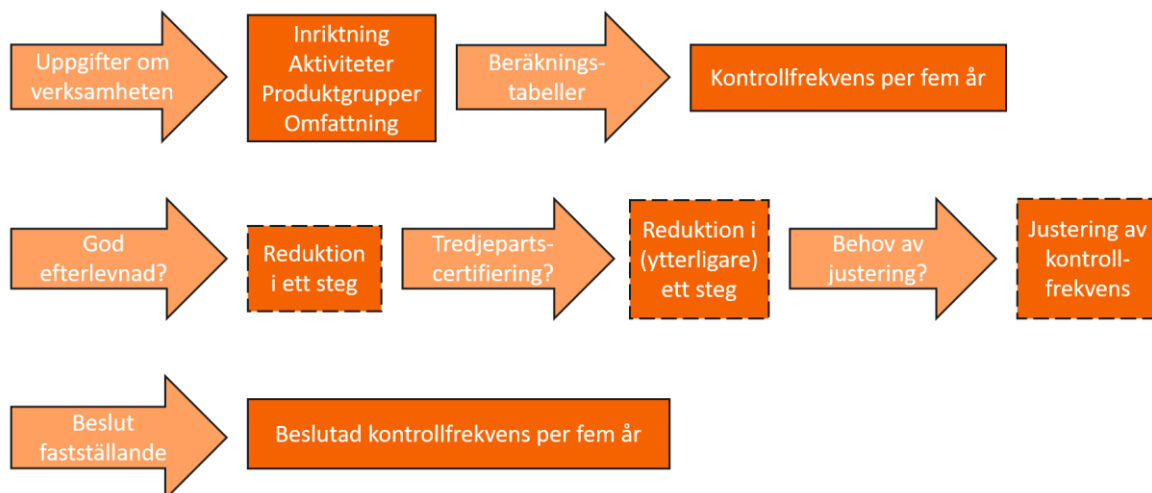
När kontrollmyndigheten beräknat verksamhetens kontrollbehov, fått fram en kontrollfrekvens och gjort bedömningen av om verksamheten uppfyller möjligheterna till reduktion, ska myndigheten fastställa verksamhetens kontrollfrekvens per fem år genom ett beslut. Den fastställda kontrollfrekvensen utgör verksamhetens planerade kontrollfrekvens under den kommande femårsperioden, om det inte uppkommer skäl för att ändra den tidigare än så.





Detta riskklassningsflöde illustreras även i bilden nedan.

Flödesschema för riskklassning



Inriktning

Verksamheter riskklassas utifrån sin huvudsakliga *inriktning*. Begreppen "tidigare led" och "sista led" i två av modellens inriktningsnamn syftar på tillverknings- och distributionskedjan för livsmedel.

Det finns följande inriktningar i riskklassningsmodellen:

- *Livsmedelsanläggning i sista led*, det vill säga anläggningar som tillhandahåller livsmedel till slutkonsument, till exempel restauranger och butiker.
- *Livsmedelsanläggning i tidigare led*, här finns godkända animalieanläggningar samt övriga livsmedelsanläggningar som huvudsakligen tillhandahåller livsmedel till andra livsmedelsanläggningar.
- *Huvudkontor livsmedelsverksamhet*, det vill säga anläggningar varifrån man huvudsakligen styr livsmedelsverksamhet som bedrivs på andra ställen, till exempel i andra livsmedelsanläggningar.
- *Dricksvattenanläggning*, det vill säga produktion och distribution av dricksvatten, inklusive huvudkontor för sådan verksamhet.

För mer information se Livsmedelsverkets hemsida: www.slv.se