

Riskklassning av anläggningar till och med 2023

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan hittar du information om en riskmodell som hjälper dig att riskklassa livsmedelsanläggningar efter primärproduktion och beräkna den årliga kontrolltiden.

Om lagstiftningen

På alla sidor om riskklassning av livsmedelsanläggningar finns relevant lagstiftning samlad till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna. Den lagstiftning som särskilt reglerar området är:

- Förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll med mera, artikel 9. Här framgår att livsmedelskontroll ska vara riskbaserad och genomföras regelbundet och med lämplig frekvens. Hänsyn ska bland annat tas till kända risker kopplade till varor och verksamheter, till sannolikheten att konsumenter vilseleds och till resultat av tidigare kontroller.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel, § 3. Här framgår att produkter som vi i Sverige jämför med livsmedel, det vill säga dricksvatten, snus och tuggtobak, ska kontrolleras regelbundet och i alla led i verksamheten. Kontrollen ska utföras med beaktande av bland annat klarlagda risker och tidigare kontrollresultat.

Du behöver också ta hänsyn till andra regler, bland annat:

- Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna.
- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvatten-anläggningar

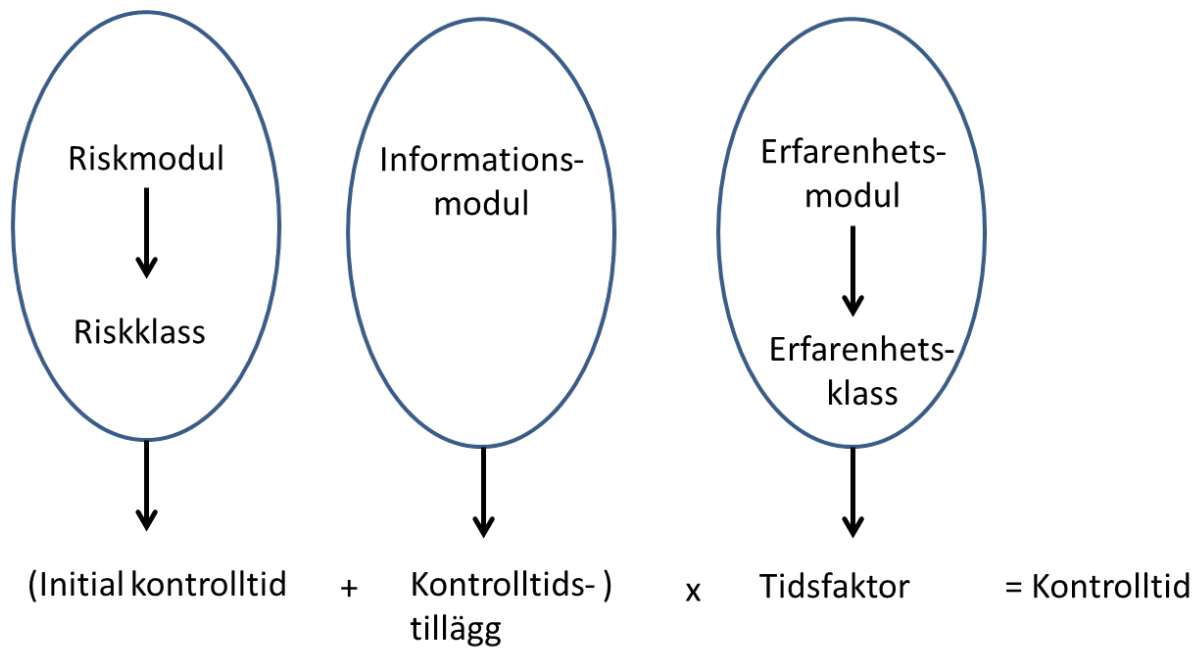
Modell för riskklassning

Livsmedelsverket har tagit fram en modell för riskklassning av livsmedelsanläggningar. Modellen hjälper kontrollmyndigheterna att uppfylla kravet på en riskbaserad kontroll och består av tre moduler:

- **Riskmodulen** värderar olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i livsmedelsanläggningen. Modulen ger en riskklass och en initial kontrolltid.
- **Informationsmodulen** ger ett kontrolltidstillägg för kontroll av märkning och annan information, samt av spårbarhets- och återkallelserutiner.
- **Erfarenhetsmodulen** bedömer hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen, det vill säga resultatet av den kontroll som tidigare gjorts på anläggningen. Modulen ger en erfarenhetsklass och en tidsfaktor som justerar kontrolltiden uppåt eller nedåt.

Kontrolltid

De tre modulerna ger information som används för att beräkna den årliga kontrolltiden. Tiden från riskmodulen och kontrolltidstillägget från informationsmodulen adderas. Summan multipliceras med erfarenhetsklassens tidsfaktor:



Kontrolltiden kan myndigheten sedan använda som underlag för att bestämma en kontrollfrekvens för anläggningen.

Finansiering

Ny modell för riskklassning införs från och med 2024

Livsmedelsverket har tagit fram en ny riskklassningsmodell för anläggningar efter primärproduktionen som kan tillämpas från och med 2024.

Information och vägledning om den nya modellen, och omklassning av redan verksamma anläggningar som bör ske under 2023 inför 2024 års kontroll, finns här:

Riskklassning av anläggningar och verksamheter från och med 2024

Information om arbetet med att ta fram en ny modell samt vilka problem som modellen är tänkt att lösa finns här:

Arbete med och införande av en ny riskklassningsmodell

Senast uppdaterad 21 december 2022 Ansvarig grupp SV_KL