

Riskklassning av anläggningar efter primärproduktion

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 vilsledds 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 (SLVFS 2001:30) om dricksvatten
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvatten-anläggningar

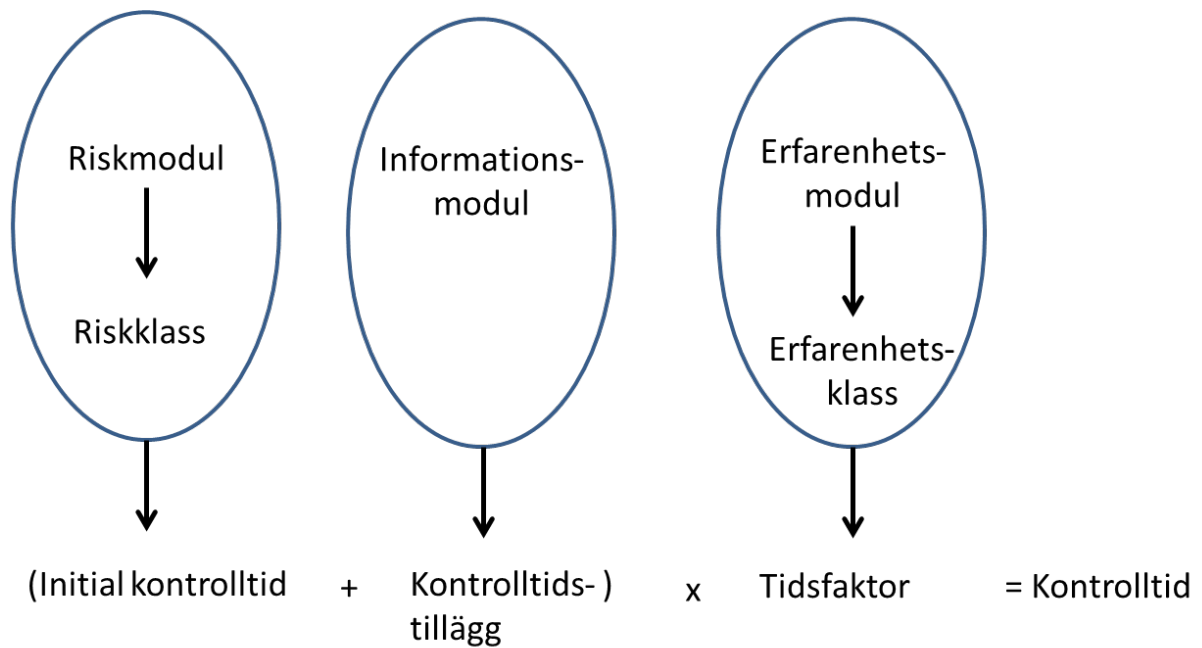
Modell för riskklassning

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.

Den årliga kontrolltiden utgör tillsammans med myndighetens timtaxa underlag för den årliga kontrollavgiften. Du hittar mer information om finansiering i länken nedan.

Finansiering

Senast uppdaterad 29 oktober 2020 Ansvarig grupp SV_KL