

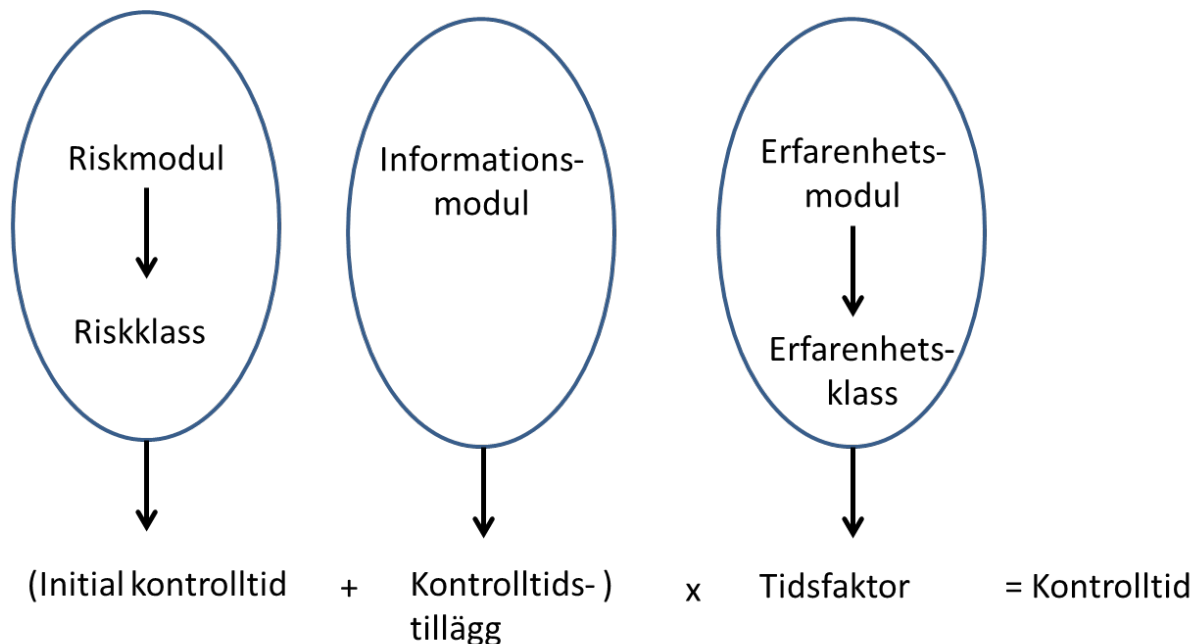
# Kontrolltid och justeringar

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

Kontrolltiden beräknas utifrån information från riskmodulen, informationsmodulen och erfarenhetsmodulen. Vid behov kan man öka eller minska kontrolltiden genom justeringar.

## Så beräknar du kontrolltiden

Den årliga kontrolltiden för en anläggning får man genom att lägga ihop tiden från riskmodulen med kontrolltidstillägget från informationsmodulen. Summan multipliceras med erfarenhetsklassens tidsfaktor:



Den tid man då får är en årlig kontrolltid.

Myndigheten bör utifrån den årliga kontrolltiden och verksamhetens art göra en kontrollplan för anläggningen. För ett skolkök som tilldelats tio årliga kontrolltimmar kan planen vara att anläggningen ska ha två kontroller per år, en längre revision och en kortare inspektion. För en restaurang med elva timmars kontrolltid kan planen vara att anläggningen ska ha tre inspektioner under året. För en anläggning som tilldelats endast ett fåtal timmar, exempelvis en timme, kan kontrolltiden samlas ihop och tre timmar kan användas för en inspektion vart tredje år.

## När kontrolltiden behöver justeras

Det kan komma situationer när riskklassningsmodellen inte ger en rättvisande bild av kontrollbehovet för en viss anläggning. Då kan det finnas skäl att öka eller minska kontrolltiden, exempelvis för mycket små anläggningar eller anläggningar med flera olika verksamheter.

Kontrolltiden bör då justeras genom att anläggningen kvarstår i den tilldelade riskklassen, men att tiden justeras så att den bättre speglar det verkliga kontrollbehovet. Myndigheten ska alltid kunna motivera varför en justering av tiden gjorts.

Nedan ges några exempel på tillfällen när det kan vara aktuellt att justera kontrolltiden. Observera att det endast är exempel och att det kan finnas fler situationer när en justering kan vara nödvändig.

## Dricksvattenanläggningar

Kontrolltiden för vattenverk kan bli kort i vissa situationer, exempelvis för vattenverk med god kvalitet på råvattnet. Det kan finnas anledningar till att verksamheten behöver mer kontrolltid än vad som tilldelas enligt modellen. Nedan finns några exempel på kontrolluppgifter som kan göra att tiden behöver ökas.

- Fastställande av undersökningsprogram och kontroll av att verksamhetsutövaren utför föreskrivna, regelbundna undersökningar i enlighet med programmet.
- Kontroll av rutiner för underhåll av distributionsanläggningen.
- Kontroll av att Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar uppfylls. Föreskrifterna gäller allmänna anläggningar som producerar eller tillhandahåller dricksvatten till fler än 2000 personer. Se Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster.
- Konsekvensen och kostnaderna om mellanstora och stora vattenverk skulle leverera otjänligt vatten blir enorma. Därför kan det vara motiverat att öka kontrolltiden, eftersom dricksvattenförsörjningen är en samhällsviktig funktion som skulle kunna medföra svåra och oanade konsekvenser om den skulle utebli.

## Stekning av hamburgare

När bearbetning av rått kött förekommer klassas verksamheten som "hög risk" enligt riskmodulens riskfaktor 1. På vissa typer av anläggningar får det konsekvenser eftersom kontrolltiden blir för omfattande. Anläggningen tilldelas mer tid än vad som faktiskt behövs för att genomföra kontrollen. När det inträffar är det motiverat att minska kontrolltiden till en nivå som räcker för att kontrollen ska kunna utföras effektivt.

Som exempel på ovanstående kan bearbetning av prefabricerade hamburgare i gatukök nämnas. Verksamheten klassas som högrisk, eftersom hamburgaren är rå innan den steks eller grillas. Anläggningarna är många gånger mycket små och kontrollen går fort. Det kan finnas förutsättningar på dessa anläggningar som gör att verksamheten förenklas och att kontrollen därmed går snabbare att genomföra. Exempel på sådana faktorer kan vara att:

- hanteringen av hamburgare är standardiserad och ofta mycket enkel. Den består ofta endast av att förvara dessa i kyl- och frysskåp för att därefter placera dem på stekbord eller motsvarande
- risken för korskontamination är liten, eftersom hanteringen med hamburgarna är mycket begränsad
- hamburgaren är prefabricerad och ingen ytterligare hantering sker i lokalen innan den steks eller grillas

## Förskolor

Barn under fem år ska betraktas som en känslig konsumentgrupp. Det medför att anläggningar som producerar mat till små barn får extra riskpoäng i riskfaktor 3 (känsliga konsumentgrupper) och kontrolltiden blir ofta lång. Det kan finnas förutsättningar hos de här anläggningarna som gör att verksamheten förenklas, att risken därmed minskar och att kontrollen förenklas och går fortare att genomföra. Exempel på sådana förutsättningar kan vara att:

- samma antal portioner tillverkas varje dag, varpå förberedelser med mera lättare kan planeras,
- antalet maträtter är begränsat och består ofta av bara ett alternativ, vilket gör att antalet olika råvaror med mera minskar,
- maträtterna är av enklare karaktär och är därmed lättare att producera,
- gästerna äter på i förväg bestämda tider, vilket gör att tillagningen kan planeras så att hantering som exempelvis varmhållning kan begränsas eller till och med blir överflödiga.

Kontrolltiden kan justeras för att anpassas till det verkliga behovet. Observera att varje förskola måste bedömas enskilt och att förskolans storlek har betydelse för om det är motiverat att minska tiden.

## Äggpackerier

Även om märkningen av ägg är detaljstyrd kan märkningskontrollen ta olika lång tid beroende på anläggningens storlek. Att kontrollera ett mycket litet äggpackeri, som bara packar sina egna ägg från ett produktionssystem, går mycket snabbare än att kontrollera ett stort centralpackeri med en mängd olika artiklar. Kontrollen av specialsортiment med närings- och hälsopåstående brukar vara extra komplicerad och ta lång tid. Om kontrolltiden för ett specifikt äggpackeri blir orimlig efter att anläggningen har klassats kan det finnas skäl till att anpassa kontrolltiden.

## Säsongsbaserade och tillfälliga verksamheter

En verksamhet som bedrivs säsongsvís, delar av året eller under en begränsad period ska kontrolleras på samma sätt som åretruntbaserade verksamheter. Produktionens storlek i riskmodulen anpassas dock till årsbasis (se avsnittet om riskmodulen).

Förutsättningarna för att genomföra och planera kontrollen på säsongbaserade och tillfälliga verksamheter skiljer sig däremot jämfört med andra anläggningar. Kontrollen får inte minskas på en anläggning på grund av att verksamheten är igång under tider när myndigheten har låg bemanning, exempelvis under semesterperioder, helger eller kvällstid.

Säsongsbaserade verksamheter bedrivs under en kort period, som kan vara mycket intensiv, exempelvis sommarrestauranger, hamnkrogar och liknande. Lokalerna och verksamheten måste vara dimensionerad för den intensitet som är aktuell under den korta perioden. Följden kan bli att kontrollbehovet trots den begränsade tidsperioden är stort och att kontrolltiden behöver ökas.

Senast uppdaterad 4 november 2021 Ansvarig grupp SV\_KL