

# Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar 2017

Styrande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Alla kontrollmyndigheter ska årligen rapportera information om sin kontrollverksamhet. Den här anvisningen gäller den kontroll som utförts under 2017 och ska rapporteras till Livsmedelsverket senast den 31 januari 2018.

Från informationspost 21-33 är det uppgifter om varje enskild anläggning som ska rapporteras, till exempel riskklass och tilldelad kontrolltid.

Observera att dricksvattenanläggningar ska rapporteras som egna anläggningar. En livsmedelsverksamhet med eget vatten ska alltså rapporteras som två anläggningar. Det innebär att alla uppgifter som ska rapporteras per anläggning ska rapporteras separat för dricksvattenanläggningen och livsmedelsanläggningen (som riskklass, tilldelad kontrolltid, kontroller och kontrollresultat med flera, som man kan läsa mer om under nästkommande rubriker).

Informationspost 28-33 handlar om de enskilda anläggningarnas riskklass och kontrolltid. Om myndigheten använder sig av någon annan modell för riskklassning än den som finns i denna vägledande text som fastställdes 2013-11-29, så ska myndigheten **endast** rapportera in kontrolltid enligt informationspost 33.

## 21) Anläggnings ID

Varje anläggning ska tilldelas en anläggnings ID, som är individuellt och följer anläggningen från år till år. Då en ny livsmedels- eller dricksvattenanläggning registreras eller godkänns, ska ett nytt "Anläggnings ID" tilldelas anläggningen.

Anläggnings ID kan tilldelas anläggningen via myndighetens diariesystem eller på annat motsvarande sätt.

Observera att det inte är det godkännandenummer som tilldelas en anläggning som godkänts enligt förordning (EG) nr 853/2004 som avses här.

*Exempel: En butik drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats en särskild kod. Denna kod är 1179 och är alltså anläggnings ID. Företagaren säljer sin affärsrörelse och en ny företagare tar över verksamheten. Eftersom en ny livsmedelsföretagare registreras så måste ett nytt "Anläggnings ID" ges den nya verksamheten. Det "nya" anläggningen får koden 6587.*

*Exempel: En butik drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats ett anläggnings ID. Verksamheten drivs av ett handelsbolag. Ägaren ombildar bolaget och startar ett aktiebolag som tar över verksamheten. Samma lokaler och samma personal ingår i det nya bolaget. Eftersom det formellt sett är en ny livsmedelsföretagare som tar över verksamheten så får den nya anläggningen ett nytt "Anläggnings ID".*

## 22) Upphörd anläggning

Om en anläggning upphör under året, så ska datumet för när anläggningen avregistrerades rapporteras.

Var observant på att anläggningar som upphör i januari 2018 ska rapporteras. Dessa får inte plockas bort från verksamhetssystemet förrän rapporteringen av 2017 års kontroll är kvalitetssäkrad av Livsmedelsverket.

## 23) Nyregistrerad/nygodkänd anläggning

Om en anläggning registreras eller godkänns under året, så ska datumet för när anläggningen registrerades/godkändes rapporteras.

Anläggningar som registreras/godkänns under januari 2018 ska inte rapporteras.

## 24-27) Anläggningstyp

Alla livsmedelsanläggningar ska vara typade enligt bilaga 1. Typningen är uppbyggd i fyra nivåer, där undernivån är beroende av nivån över. Den fjärde nivån finns inte för samtliga anläggningstyper. För dessa anläggningar slutar indelningen på nivå tre.

Varje anläggning kan endast tilldelas endast en anläggningstyp. Det är den huvudsakliga verksamheten på anläggningen som avgör anläggningstypen.

Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som har högst riskklass.

*Exempel: En restaurang som hanterar rått kött och tillagar mat från grunden kommer att typas enligt följande:*

*Nivå 1: Livsmedelshantering*

*Nivå 2: Storhushåll*

*Nivå 3: Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel.*

Fler exempel på typning finns på Livstecknet.

## 28) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt denna vägledande text som fastställdes 2013-11-29 (den nya riskklassningen).

Här anges det värdet som riskfaktorn "typ av verksamhet och livsmedel" har tilldelats på varje enskild anläggning.

Svarsalternativen är:

- Högrisk
- Mellanrisk
- Lågrisk
- Mycket låg risk

*Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2013.*

*I rapporteringen anges följande svar:*

*Högrisk*

## 29) Riskfaktor – produktionens storlek

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt denna vägledande text som fastställdes 2013-11-29.

Här anges det värdet som riskfaktorn "produktionens storlek" har tilldelats på varje enskild anläggning.

Svarsalternativen är:

- Mycket stor
- Stor
- Mellan
- Liten
- Mycket liten I
- Mycket liten II
- Ytterst liten

*Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2013.*

*I rapporteringen anges följande svar:*

### 30) Riskfaktor – konsumentgrupper

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt denna vägledande text som fastställdes 2013-11-29.

Här anges det värdet som riskfaktorn "konsumentgrupper" har tilldelats på varje enskild anläggning.

Svarsalternativen är:

- Ja
- Nej

*Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2013.*

*I rapporteringen anges följande svar:*

*Ja*

### 31) Riskklass

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt denna vägledande text som fastställdes 2013-11-29.

Riskklass ska rapporteras för varje anläggning. Det är riskklassen vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Svarsalternativen är siffrorna 1 till och med 8.

*Exempel: En restaurang tillverkar ca 150 portioner per dygn. De har en allsidig och varierad meny och hanterar de flesta typer av livsmedel. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning enligt vägledning 2013 har placerat anläggningen i riskklass 5. Denna riskklass rapporteras.*

### 32) Erfarenhetsklass

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning enligt denna vägledande text som fastställdes 2013-11-29

Erfarenhetsklass ska rapporteras per anläggning. Det är erfarenhetsklassen vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Svarsalternativen är:

- A
- B
- C

*Exempel: En livsmedelsanläggning har då den riskklassats placerats i erfarenhetsklass B. Under hösten 2015 klassar myndigheten om anläggningen till erfarenhetsklass C. Det är erfarenhetsklass C som ska rapporteras*

### 33) Tilldelad kontrolltid

Kontrolltid ska rapporteras för varje anläggning oavsett vilken modell för riskklassning myndigheten följer, det vill säga även om man inte rapporterar riskklass och erfarenhetsklass enligt informationspost 28-32.

Detta är den totala tid som tilldelats anläggningen för planerad kontroll, det vill säga både kontrolltiden enligt riskmodulen och kontrolltidstillägg enligt informationsmodulen. Om kontrolltiden justeras efter uträkning med modulerna ovan, så är det den justerade tiden som rapporteras, det betyder att det är den kontrolltid som man baserar den årliga avgiften på som ska rapporteras. Det är kontrolltiden vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

*Exempel: En livsmedelsanläggning har placerats i risk- och erfarenhetsklass 5B vilket ger 6 timmars kontrolltid. Anläggningen får ett tillägg enligt informationsmodulen på 1 timme. Den totala kontrolltiden blir 7 timmar, den summan rapporteras.*

Senast uppdaterad 12 september 2017 Ansvarig grupp LK\_Team Uppföljning