

Förslag till ny riskklassningsmodell för livsmedelskontroll

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

Här finner du information om arbetet med en ny riskklassningsmodell för livsmedelskontroll i leden efter primärproduktion. Du får svar på vilka problem modellen är tänkt att lösa, hur modellen kommer att vara uppbyggd och tidplan för det fortsatta arbetet.

Bakgrund

2017 fick Livsmedelsverket i uppdrag av regeringen att se över den modell som används för riskklassning av livsmedelsverksamheter. Syftet var att öka förståelsen för den kontroll som utförs och avgifterna som är kopplade till denna kontroll samt att skapa förutsättningar för hur modellen kan användas mer enhetligt. I detta arbete skulle Livsmedelsverket beakta Statskontorets rapport 2015:171 och remissinstansernas synpunkter på rapporten.

Översynen resulterade i en rapport som i huvudsak fokuserar på de problem som Statskontoret tidigare identifierat. I rapporten finns också ett förslag till hur en ny modell kan utformas för att minska problemen. Rapporten remitterades under sommaren 2018 och Livsmedelsverket har sammanställt synpunkterna.

Arbetet med ny riskklassningsmodell togs åter upp 2019 för att förbättra förslaget utifrån remissinstansernas synpunkter. I maj 2019 beslutade EU om en obligatorisk modell för rapportering av medlemsstaternas livsmedelskontroll. I den rapporteringen finns en anläggningstypning som skiljer sig från det förslag som Livsmedelsverket tog fram 2018. Nytt är också att man ska rapportera flera verksamheter per anläggning, när det är aktuellt. Detta skiljer sig både från dagens arbetssätt och från det förslag som var ute på remiss 2018, där en anläggnings huvudsakliga verksamhet styr både riskklassningen och anläggningstypningen. Arbetet med ny riskklassningsmodell har därför tagit en ny riktning och ska anpassas till det nya sättet att rapportera.

Målsättning med den nya riskklassningsmodellen

- Riskklassningen ger en riskbaserad kontroll som tar hänsyn till den nya kontrollförordningens intentioner att upptäcka och kontrollera risker tidigt i kedjan.
- Den nya riskklassningsmodellen ger möjlighet till en riskbaserad kontroll på anläggningar som producerar eller hanterar material i kontakt med livsmedel.
- Modellen tar hänsyn till möjligheterna att få reducerad kontroll genom tredjepartscertifiering som granskats av Livsmedelsverket.
- Företagen ska känna sig trygga med att den kontroll som bedrivs enligt den nya riskklassningsmodellen fokuserar på de största riskerna.
- Kontrollmyndigheter som använder den nya riskklassningsmodellen förstår den, accepterar den och bedriver en kontroll i enlighet med God kontrollsed.

Status för arbetet

Under 2019 genomfördes ett antal workshops med representanter från bland annat kommunala kontrollmyndigheter och branschorganisationer.

Det arbete som har gjorts under de senaste åren, inklusive alla synpunkter och information som samlats in, har lett fram till en modell som istället för att utgå från anläggningens huvudsakliga verksamhet, nu utgår från det totala kontrollbehovet i de olika verksamheter som utförs på anläggningen.

För anläggningar i tidigare led innebär modellen också att riskklassningen ska ta hänsyn till vissa *livsmedelsgrupper* som tillverkas, importeras eller märks. Det gäller livsmedelsgrupper som det finns särskilda regelverk för, till exempel livsmedel med skyddade beteckningar, barnmat och olivolja. Dessa livsmedelsgrupper anges i samband med riskklassningen och genererar då ett extra behov av kontroll av de

specifika reglerna.

Förutom att riskklassningen är harmoniserad med EU-rapporteringen ser Livsmedelsverket också andra fördelar med modellen:

- Allt fler livsmedelsanläggningar är svåra att placera in i "familjer" eftersom de bedriver en mix av olika verksamheter. Till exempel butik kombinerat med grossistverksamhet, restaurang som också har delikatessbutik, matsal i äldreboende som även är öppet för allmänheten samt har försäljning av matlådor med flera.
- Det är inte vad verksamheten kallas som avgör kontrollbehovet, utan vilken aktivitet som faktiskt sker där.
- Modellen är flexibel med möjlighet att lägga till eller ta bort "byggklossar" för till exempel nya typer av verksamheter, ändrade riskbedömningar och nya regler.
- De olika aktiviteterna som sker på anläggningen samt aktuella produktgrupper ger underlag för *vad* som ska kontrolleras, och kan utgöra underlag för utsökningar, kontrollplaner, checklistor, revisioner, uppföljningar och liknande.
- Sammantaget ges förbättrade förutsättningar för styrning och uppföljning av kontrollen vilket ökar möjligheterna till likriktning av kontrollverksamheten i hela landet.

Preliminär tidplan för fortsatt arbete

- Under **2020** fortsätter Livsmedelsverket att göra färdigt förslaget till en ny riskklassningsmodell. Samråd med berörda intressenter kommer att ske under hösten.
- Våren **2021** går förslaget ut på remiss och därefter fastställs modellen och föreskriften. Under hösten tas tekniska beskrivningar fram.
- Under **2022** byggs datasystemen om. Livsmedelsverket tar fram vägledningsmaterial och utbildar i den nya riskklassningen.
- Under **2023** finns nya modellen i datasystemen så att anläggningar kan klassas om under året.
- Kontroll under **2024** utförs enligt nya riskklassningen.

Senast uppdaterad 13 november 2020 Ansvarig grupp SV_KL