

# Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar 2020

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska rapporteras.

Alla kontrollmyndigheter ska årligen rapportera information om sin kontrollverksamhet. Den här anvisningen gäller den kontroll som utförts under 2020 och ska rapporteras till Livsmedelsverket senast den 31 januari 2021.

Från informationspost 24-36 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 dricksvatten (där dricksvattnet omfattas av dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30) ska alltså registreras och rapporteras som två separata 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 31-36 handlar om de enskilda anläggningarnas riskklass och kontrolltid. Om myndigheten använder sig av någon annan modell för riskklassning än Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell så ska myndigheten **endast** rapportera in kontrolltid enligt informationspost 36.

Riskklassning av livsmedelsanläggningar

## 24) 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 1

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 2

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".

### Översättningsnyckel

När en kontrollmyndighet byter verksamhetssystem (eller om befintliga anläggningar byter anläggnings ID utan att det rör sig om en ny anläggning enligt definitionen ovan) eller om flera myndigheter går ihop till en ny myndighet, behöver Livsmedelsverket en översättningsnyckel. Nyckeln ska skickas som en Excel-fil och innehålla kolumnerna anläggnings ID 2019 och anläggnings ID 2020. Observera att det ska vara anläggnings ID och inte objektsid, om dessa är olika. Om en myndighet är en ny sammanslagning av flera myndigheter så måste även den tidigare myndighetens namn anges för varje anläggning. Detta gäller även om anläggnings ID är samma som tidigare.

## 25) 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 2021 ska rapporteras. En anläggning får inte plockas bort ur verksamhetssystemet innan den är rapporterad och rapporteringen är kvalitetssäkrad av Livsmedelsverket. Om anläggningen upphör under 2020, får den alltså inte plockas bort innan rapporteringen av 2020 års kontroll är färdig. Enskilda uppgifter om riskklassning och anläggningstypning får inte heller raderas. För anläggningar som aldrig riskklassats ska förstås inga riskfaktorer rapporteras.

Om kontrollmyndigheten byter verksamhetssystem under året och rapporterar från det nya systemet ska även de anläggningar som upphört under rapporteringsåret läggas in i det nya systemet och rapporteras.

## 26) 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 2021 ska inte rapporteras.

## 27-30) 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 alla anläggningstyper. För dessa anläggningar slutar indelningen på nivå tre.

Varje anläggning kan endast tilldelas 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 vid riskklassningen ger den högsta sammanlagda riskpoängen.

### 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.

### Anläggningstypen "Övrig"

Anläggningstypen "Övrig" kan användas om myndigheten genomför kontroller på mobila enheter, t.ex. på marknader, där anläggningarna är registrerade på annan myndighet men den ändå vill bokföra kontrollerna i sitt verksamhetssystem (Mobil anläggning registrerad på annan myndighet anges som anläggningstypnivå 2).

Om kontroll sker på anläggning som inte behöver registreras på myndigheten, kan anläggning anges med denna anläggningstypnivå 2.

Underkategorin "oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering" ska användas om kontroller och beslut fattas på anläggningar som inte har registrerats, men som borde vara registrerade (Oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering anges som anläggningstypnivå 2). Observera att när anläggningen senare registreras ska typningen rättas, men anläggningen ska inte få något nytt anläggnings ID.

Anläggningar med anläggningstypnivå 1 Övrig ska rapporteras.

## 31) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell.

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

Riskklassning av livsmedelsanläggningar

Svarsalternativ:

- Högrisk
- Mellanrisk
- Lågrisk
- Mycket låg risk

För verksamheter som inte hanterar varorna fysiskt som t.ex. matmäklare, huvudkontor eller liknande kan alternativet "ej fysisk hantering" rapporteras.

### 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 2013.

I rapporteringen anges följande svar:

Högrisk

## 32) Riskfaktor – produktionens storlek

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat riskklassning Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013

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

Riskklassning av livsmedelsanläggningar

Svarsalternativ:

- 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 2013.

I rapporteringen anges följande svar:

Mycket liten II

## 33) Riskfaktor – konsumentgrupper

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013.

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

Svarsalternativ:

- 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 2013.

I rapporteringen anges följande svar: Ja

## 34) Riskklass

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013

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 2013 har placerat anläggningen i riskklass 5. Denna riskklass rapporteras.

Riskklassning av livsmedelsanläggningar

## 35) Erfarenhetsklass

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013

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

Svarsalternativ:

- A
- B
- C

### Exempel

En livsmedelsanläggning har då den riskklassats placerats i erfarenhetsklass B. Under hösten 2020 klassar myndigheten om anläggningen till erfarenhetsklass C. Det är erfarenhetsklass C som ska rapporteras

## 36) 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 31-35.

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 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 25 november 2020 Ansvarig grupp SV\_KL