Vanliga frågor och svar om riskklassningsmodellen

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

Ta del av vanliga frågor och svar om riskklassning av anläggningar och verksamheter enligt den riskklassningsmodell som kan användas från och med 2024.

Ställ dina frågor här

Livsmedelsverket har samlat några av de vanligaste frågorna och svaren som kommit in till oss om den nya riskklassningsmodellen och omklassning av livsmedelsverksamheter enligt den nya modellen. De följer här nedanför.

Du kan också ställa frågor i Forum – Frågor och svar på Livstecknet. Här kan du även söka i arkivet av tidigare ställda frågor.

Forum – Frågor och svar

Riskklassningsmodellen

Vad menas med beslutad kontrollfrekvens?

Den beslutade kontrollfrekvensen är den kontrollfrekvens som fastställts för en verksamhet, efter eventuell justering och reduktion. Det är ett antal planerade kontroller som ska genomföras under en femårsperiod.

Vad innebär det att en aktivitet är en huvudaktivitet?

En huvudaktivitet är en aktivitet som medför att verksamheten får en verksamhetstyp. Alla verksamheter måste ha minst en verksamhetstyp och därmed minst en huvudaktivitet.

En aktivitet som en registrerad verksamhet gör så sällan att det inte skulle registreras om det var en privatperson som gjorde den, ska denna aktivitet ens tas med vid riskklassningen?

Det är faktiskt en bra tumregel när man ska avgöra om en aktivitet sker tillräckligt ofta för att anges i riskklassningen. Om verksamheten inte hade ansetts vara ett livsmedelsföretag med bara den aktiviteten så bör den inte heller ingå i riskklassningen.

Varför ska man inte ange aktiviteter som bara sker mot slutkonsument för en livsmedelsverksamhet som huvudsakligen är verksam i tidigare led?

Frågan kommer sig av ett exempel med ett bryggeri som har en servering. Bryggeriet får inte någon aktivitet för tillagning av de maträtter som serveras direkt till slutkonsument. Aktiviteterna och poängen för tillverkning i tidigare led är avsedda för livsmedel som säljs vidare på en större marknad. Däremot anges aktiviteten ”servering”, som ger en poäng och är en indikation på att även serveringen och den hantering som sker där ska kontrolleras.

Om ett företag får ett nytt beslut om kontrollfrekvens där frekvensen ökar eller minskar jämfört med tidigare beslut, ska företaget då få ändrat antal planerade kontroller under innevarande år eller ska kontrollfrekvensen ändras inför nästkommande år?

När förutsättningarna för reduktion försvinner så fattas ett nytt beslut om ny kontrollfrekvens. Den nya kontrollfrekvensen gäller från och med det datum som beslutet börjar gälla, alltså inte från och med näst kommande år.

Finns det något sätt att öka kontrollfrekvensen för verksamheter som inte sköter sig och som behöver mer kontroll?

Förutom uppföljande kontroller kan myndigheten besluta om att öka den offentliga kontrollen som en åtgärd vid bristande efterlevnad. Se artikel 138. 2 f i förordning (EU) 2017/625. Detta är inte en del av riskklassningen utan kan gälla för en helt annan tidsperiod, antagligen en kortare period än fem år.

De operativa målen har en period på tre år, medan den nya riskklassningen har en period på fem år. Hur ska man hantera den skillnaden?

De operativa målen för livsmedelskontrollen har inte samma periodicitet som den nationella kontrollplaneringen för primärproduktionen eller riskklassningsmodellen för leden efter primärproduktionen som införs från och med 2024. De operativa målen ger en prioritering av kontrollen och kontrollmyndigheterna är skyldiga att i sin årliga plan redovisa bland annat hur man tagit hänsyn till målen, se 3 e § i LIVSFS 2005:21. Om det uppstår svårigheter, till exempel om en relevant anläggning eller verksamhet inte ska besökas under den period som det operativa målet gäller, så behöver inga extra besök göras.

Information till företagen

Var hittar man inspelningen från Företagsseminariet som Livsmedelsverket höll den 14 februari 2023?

Filmen från företagsseminariet den 14 februari 2023 finns publicerad här:

Riskklassningsmodellen - så räknas mängden kontroll ut – Livsmedelverkets webbplats

Var hittar man de generiska informationstexterna om e-tjänsten som vi kontrollmyndigheter kan använda som information till företagen på våra webbplatser?

Dokumentet finns att ladda hem på denna sida:

Kravspecifikationer och kommunikation för FörRätt - kommunala digitala tjänster för omklassning och registrering av livsmedelsverksamheter - Livsmedelsverkets webbplats

Eller länk direkt till dokumentet här:

Insamling av nya uppgifter om din livsmedelsverksamhet – ett nytt sätt att räkna ut mängden kontroll införs (.docx)

Föreskrifterna

När beslutas föreskrifterna om fastställande av kontrollfrekvens?

Föreskrifterna om fastställande av kontrollfrekvens har nu beslutats och kommit från tryck. Du hittar dem här:

LIVSFS 2023:2 Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om kontrollfrekvens för riskbaserad offentlig kontroll - Livsmedelsverkets webbplats

När börjar föreskrifterna gälla?

Den 1 januari 2024.

Kan kontrollmyndigheterna fatta beslut enligt föreskrifterna under 2023 även fast de inte börjar gälla före den 1 januari 2024?

Ja, det går bra.

Mallar

Tar Livsmedelsverket fram mallar för omklassningsblanketter?

Nej, använd gärna e-tjänsten FörRätt.

Tar Livsmedelsverket fram en mall för beslut om kontrollfrekvens för den nya riskklassningen?

Ja, storstadskommunerna har i samråd med oss på Livsmedelsverket tagit fram en beslutsmall. Mallen samt instruktioner för hur du använder mallen finns här:

Beslut om kontrollfrekvens

Omklassning

Vi har fått många frågor om registrering, till exempel ”ska det vara en eller flera anläggningar” och ”behöver vi registrera om vissa anläggningar innan vi omklassar enligt nya riskklassningsmodellen?”

Man riskklassar utifrån hur man registrerat. Har man frågor om registrering så kan man läsa på Kontrollwiki eller ställa frågor på Livstecknets Forum – Frågor och svar. Inget nytt kring detta i och med den nya riskklassningsmodellen.

Forum – Frågor och svar

Kan vi ta betalt för handläggningen vid omklassning?

Omklassningen är annan offentlig verksamhet, ni kan ta betalt. Livsmedelsverket bedömer att omklassningen inte tar så lång tid.

Från och med vilket datum ska omklassningsbesluten gälla?

Besluten bör göras gällande from 1 januari 2024 då också föreskrifterna börjar gälla.

Verksamheter som idag är A-klassade, ska de anses ha god efterlevnad redan vid omklassningen och automatiskt få reduktion?

Vid omklassningen ska man ta hänsyn till om företagaren visat god efterlevnad, men det är inte om de är A-klassade eller inte som ska vara avgörande. Istället tittar man tillbaka på kontrollresultatet under den senaste tolvmånadersperioden alternativt den längre period som omfattar två planerade kontroller. A-klassningen tillämpas väldigt olika i olika kommuner och att inte utgå från den är ett sätt att öka enhetligheten i bedömningarna.

Verksamheter som idag är C-klassade, blir de ”nollade” i och med omklassningen?

Ja, det kan man säga. Det finns ingen motsvarighet till C-klassen i den nya riskklassningen. Man kan dock tillfälligt öka den offentliga kontrollen som en åtgärd vid bristande efterlevnad, se ovan under rubriken ”Riskklassningsmodellen”.

Omklassning av verksamheter som inte ska ha planerad kontroll 2023, till exempel de som har kontroll vart tredje år, kan vi vänta med omklassning av dessa till 2024 eller 2025?

Enligt föreskriften om fastställande av kontrollfrekvens (som kommer att beslutas inom kort) är det inte obligatoriskt att klassa om befintliga verksamheter.

Däremot kommer det att från och med rapporteringen av 2024 års kontroll vara obligatoriskt att rapportera alla registrerade och godkända verksamheter med minst en *verksamhetstyp*. Verksamheterna får en eller flera verksamhetstyper när de riskklassas. Kontroller som görs från och med 2024 ska rapporteras kopplade till verksamhetstyperna.

Det bästa är alltså om alla verksamheter riskklassas innan rapporteringen avseende år 2024 görs. En annan möjlighet är att för verksamheter som inte klassats om ange minst en huvudaktivitet, så att verksamheten får verksamhetstyp. Om fältet risklassningsdatum är tomt kommer vi att tolka det som att verksamheten inte är omklassad så det gör inget att övriga riskklassningsuppgifter inte är ifyllda.

Om vi ska ta hänsyn till de två senaste planerade kontrollerna när vi riskklassar verksamheterna, blir det svårt för företagarna att riskklassa via e-tjänsten. Vi som inspektörer måste kolla igenom alla verksamheter och deras senaste kontroller.

Att en företagare lämnar uppgifter för omklassning eller riskklassning genom e-tjänsten innebär endast uppgiftsinhämtning för att kontrollmyndigheten sedan ska kunna besluta om kontrollfrekvens. Ni behöver alltid titta igenom de uppgifter som företaget lämnat in via e-tjänsten samt göra en bedömning av till exempel god efterlevnad innan ni fastställer kontrollfrekvensen.

Beslut om fastställande av kontrollfrekvens

Hur länge gäller ett beslut om kontrollfrekvens?

Beslutet bör gälla en femårsperiod och därefter är det meningen att riskklassningen ska ses över och ett nytt beslut om kontrollfrekvens fattas. Detta kommer att förtydligas i ett allmänt råd kopplat till de nya riskklassningsföreskrifterna: ”En ny bedömning av vilket kontrollbehov som föreligger vid verksamheten, bör

göras inom fem år från det att kontrollfrekvensen för verksamheten senast fastställdes.”

Gäller riskklassningsbesluten per kalenderår?

Nej, de gäller årsvis från och med det datum beslutet börjar gälla. Om man till exempel fattar ett beslut om kontrollfrekvens som börjar gälla den 31 maj så gäller beslutet i fem år från och med det datumet.

Måste vi fatta nya riskklassningsbeslut även om verksamheten inte har förändrats?

Ja, i samband med att riskklassningen ses över efter fem år bör det fattas ett nytt beslut.

Vid reduktion, ska man fatta ett reduceringsbeslut på det tidigare riskklassningsbeslutet eller blir det ett helt nytt riskklassningsbeslut?

När det finns anledning att förändra ett befintligt beslut om kontrollfrekvens av någon anledning, till exempel på grund av reduktion, fattar man ett nytt beslut som sedan gäller i fem år.

Om verksamheten begär en bedömning om reduktion men kontrollmyndigheten inte finner att de har god efterlevnad, ska kontrollmyndigheten fastställa det i ett beslut?

Ja, man bör fatta ett beslut där det framgår vad som har bedömts, vilket beslut som fattats och varför.

Justering

När kan man justera kontrollfrekvensen?

Man kan justera kontrollfrekvensen när den frekvens som man får genom modellen inte motsvarar verksamhetens kontrollbehov.

Vi har framförallt sett att modellen kan slå fel för vissa mathantverkare i tidigare led. De karaktäriseras till exempel av att de producerar små volymer, har mycket diversifierad verksamhet där de får poäng för många olika aktiviteter och kan ha långa avstånd till marknaden. Det gör att flera av dessa behöver vara godkända istället för registrerade. Det här är en typ av verksamhet som kan bli aktuell för en justering nedåt i kontrollfrekvens.

Vi har också sett att vissa kosttillskottverksamheter kan få för låg kontrollfrekvens, eftersom volym tillverkad produkt inte motsvarar dagsdoserna/antalet konsumenter som berörs eftersom dagsdoserna innehåller mycket få milligram eller gram.

Eller så kan man justera av andra anledningar där kontrollfrekvensen inte matchar kontrollbehovet.

Måste en justering av kontrollfrekvens innebära ett beslut?

Ja, vi rekommenderar starkt att en justering fastställs genom ett beslut, så att det blir tydligt att justeringen har gjorts och av vilka skäl.

Räcker det att motivera justeringen i riskklassningsbeslutet?

Ja, det är i riskklassningsbeslutet, det vill säga beslutet om fastställande av kontrollfrekvens, som justeringen ska motiveras.

Hur motiveras en ökad kontrollfrekvens så att den kan godtas av verksamheterna när man då inte följer modellen?

Möjligheten till justering är en del av modellen, för att vid behov kunna anpassa kontrollfrekvensen till olika omständigheter. Det går inte att säga generellt hur det ska motiveras, det måste anpassas till det enskilda fallet.

Om man justerar kontrollfrekvensen nedåt vid en första riskklassning och det efter något år blir aktuellt med reduktion, kan man då välja att "ta bort" justeringen så att kontrollfrekvensen fortfarande blir den samma efter reduktionen?

Nej. Bedömningen av justering sker innan eventuella reduktioner genomförs. I det fallet får företaget behålla justeringen även när reduktion blir aktuell. Annars skulle ju justering och reduktion motverka varandra. Reduktionen ska ges för att premiera god efterlevnad eller tredjepartscertifiering.

Förändringar i verksamheterna

Hur ska vi bevaka förändringar så att riskklassningen är rätt?

Ni behöver inte bevaka förändringar. I samband med varje planerad kontroll stämmer ni av vad företaget gör och om något nytt kommer fram så hanterar ni det då. Omklassning sker när det finns behov, alltså när en förändring har skett, eller efter fem år.

Inriktning

Ska man göra två riskklassningar om företaget är verksamt inom två olika inriktningar, till exempel om de har både tillverkning i *tidigare led* och servering av mat i *sista led*?

Nej, man gör en riskklassning och riskklassar utifrån den huvudsakliga inriktningen. Skulle det vara så att företaget har exakt 50% verksamhet i *tidigare led* och 50% verksamhet *sista led* så behöver ni göra en avvägning.

Dricksvatten riskklassas dock alltid separat, då dessa anläggningar även registreras separat.

Kort kan man säga att har verksamheten en registrering så riskklassar man den en gång enligt en huvudsaklig inriktning i modellen. Är det flera registreringar, så riskklassas varje anläggning var för sig med en huvudsaklig inriktning.

Ska en matmäklare riskklassas som huvudkontor i sista led eller tidigare led?

Begreppet matmäklare används om livsmedelsföretag som köper och säljer livsmedel utan att ha någon fysisk hantering i lokalerna. Om livsmedel huvudsakligen säljs till livsmedelsföretag ska de klassas som tidigare led – grossistverksamhet. Säljs livsmedel huvudsakligen till slutkonsument klassas verksamheten som sista led – försäljning. Om företaget styr verksamhet som bedrivs i andra livsmedelsanläggningar, till exempel genom att låta tillverka legolivsmedel med sitt eget varumärke, klassas de som huvudkontor.

Omfattning

Årsarbetskrafter i sista led, hur ska man beräkna det vid säsongsverksamhet, inhyrt städbolag och liknande?

Huvudregeln är att alla som är sysselsatta i verksamheten räknas in i måttet årsarbetskraft, oavsett om man är anställd, egenföretagare eller inhyrd personal.

Alla som arbetar på anläggningen räknas in. Det kan vara personal i köket, serveringspersonal, städare, kassapersonal, administratörer och liknande.

En årsarbetskraft innebär en heltidstjänst under ett år. Deltidsanställda och säsongsarbetare behöver räknas om till heltid.

Undantag görs för anläggningar där livsmedelsverksamheten är en mindre del av den totala verksamheten. Här bör det antal årsarbetskrafter som ligger till grund för riskklassningen, motsvara den andel av verksamheten som utgörs av livsmedelsverksamhet.

Läs mer om omfattning för livsmedelsverksamheter i *sista led* här:

Omfattning livsmedelsanläggning i sista led

Ska man räkna på totala volymen för all verksamhet i anläggningen i tidigare led när man bedömer omfattningen?

Det stämmer att man ska räkna ihop den totala mängden utgående produkter som tillverkas eller hanteras i verksamheten. Men en och samma volym/produkt ska aldrig räknas dubbelt.

Till exempel, producerar anläggningen 1 ton ost och företagaren sedan själv transporterar samma ost till butiker eller grossist så ska man inte räkna den volymen igen. Omfattningen blir 1 ton.

Läs mer om omfattning för livsmedelsverksamheter i tidigare led här:

Omfattning livsmedelsanläggning i tidigare led

Om en dricksvattenproducent producerar dricksvatten till andra kommuner och inte bara vår kommun, då ska väl mängden dricksvatten som produceras till de andra kommunerna också vara inräknad i omfattningen för vattenverket?

Ja det stämmer, man räknar den totala mängden producerat dricksvatten, oavsett vilken kommun dricksvattnet går till.

Läs mer om omfattning för dricksvattenanläggningar här:

Omfattning dricksvattenanläggning

Samfälligheter och liknande verksamheter saknar ofta mätning av producerad volym dricksvatten. Ska det göras en uppskattning av volymen i så fall? Och hur ska vi tänka kring eventuellt påkopplade djurstallar och liknande?

Ja, är det så att en samfällighet saknar uppgifter om producerad volym så är det ok att göra en uppskattning och ange uppgiften som intervall. Uppskattning görs preliminärt genom att använda schablon 200 l/dygn. Vatten för uppenbart andra ändamål, till exempel till djur eller bevattning får man dock räkna bort.

För riskklassningen kan uppgiften om verksamhetens omfattning lämnas som ett intervall, det vill säga det behöver inte vara en exakt siffra på tillhandahållen volym per dygn.

Reduktion genom god efterlevnad

Erfarenhetsbedömningen ska göras utifrån två planerade kontroller, kan klagomålsärenden ingå i bedömningen?

Ja. Perioden som man ska titta på ska innehålla minst två planerade kontroller, men när man bedömer efterlevnaden tar man även med händelsestyrda kontroller.

Räcker det med en avvikelse för att reduktionen ska tas bort?

Ja, det räcker med en avvikelse om den räknas som mer än ringa.

Ifall en reduktion tas bort, krävs det då två nya kontroller utan avvikelser innan reduktionen blir aktuell igen?

Ja, det krävs två nya kontroller utan avvikelse.

Reduktion genom tredjepartscertifiering

Hur bedömer man certifikatets giltighet?

Det är viktigt att vara medveten om att ”giltighet” inte bara har med datumet att göra, det är flera punkter som ska kontrolleras på ett certifikat för att bedöma att en certifiering ger reduktion. Till exempel att standarden finns i Livsmedelsverkets förteckning och att certifieringen är relevant för den verksamhet som ska reduceras. Gäller den för den huvudsakliga inriktningen? Finns logotyp eller information om certifieringsorgan och ackreditering? Med flera frågor.

Detta framgår punkt för punkt i vägledningen på Kontrollwiki.

Kontroll av certifikat

Hur ska man bedöma ett certifikat om alla aktiviteter inte omfattas av certifieringen?

För att bedöma att omfattningen av certifieringen är relevant för reduktion gäller det att omfattningen av certifieringen överensstämmer med verksamhetens huvudsakliga inriktning (och därmed aktiviteter). Är det denna verksamhet som är certifierad så ges reduktion. Är verksamheten inte certifierad så ska reduktion inte ges.

Varför ger alla standarder samma reduktion?

Det ska vara förutsägbart, tydligt och rättssäkert att en upptagen standard ger en bestämd reduktion, utan att enskilda bedömningar ska behöva fattas för varje enskild verksamhets kontrollfrekvens. Detta med syfte att göra systemet enhetligt.

I den granskning av standarder som Livsmedelsverket gör, ligger huvudfokus på om standarden omfattar, och ställer krav på, företaget att följa relevant livsmedelslagstiftning. Därmed kommer de ackrediterade tredjepartsstandarder som uppfyller dessa villkor att vara aktuella för granskning. På så sätt värderas

standarden utifrån om den är som minimum ekvivalent för innehållet vid en offentlig kontroll. Detta bortsett från att standarden och dess kontroll kan innehålla många fler kontrollpunkter och krav än lagstiftningen. Därmed är reduktionens storlek lika stor oavsett standard i förteckningen, det vill säga ett steg nedåt i riskklass.

Vad betyder angivelser som AA, A+ eller high level/foundation level som anges på vissa certifikat?

En del standarder har begrepp för att ange betyg eller nivå efter resultatet av senaste revisionen. Dessutom kan det framgå om revisionen var föranmäld eller utförd utan föranmälan. Till exempel använder BRCGS en betygsskala där AA är högst. Ett plustecken efter betyget innebär att revisionen var oanmäld. IFS räknar istället procent och har nivåerna foundation level eller high level. Betygsättningen av en revision inverkar dock inte på kontrollmyndighetens beslut om reduktion med anledning av tredjepartscertifiering. Reduktion ska ges om företaget har ett giltigt certifikat för aktuell verksamhet.

Kan man begära att få se revisionsrapporten från certifieringen?

För reduktion av kontrollfrekvens med anledning av tredjepartscertifiering ska kontrollmyndigheterna endast kontrollera om det finns ett giltigt certifikat, det vill säga inte bedöma till exempel enskilda kontrollrapporter från certifieringen.

Hur ska man tänka om man hittar återkommande avvikelser eller systematisk bristande efterlevnad hos ett företag som är certifierat och får reduktion?
Utgångsläget är att den offentliga kontrollen och en tredjepartscertifiering är två separata system som sköter sina avvikelser inom sina system. Certifieringssystemet med ackreditering är ett robust system som dessutom är noga kvalitetssäkrat genom ackrediteringen. De avvikelser som hittas genom offentlig kontroll ska hanteras inom denna, medan tredjepartsrevisionernas resultat hanteras av certifieringsorganen.

Det är bra att veta att i de flesta standarder ingår det att revisorn ska kontrollera rapporterna från eventuella tidigare offentliga kontroller. Det innebär att certifieringsorganen får information om vad den offentliga kontrollen har observerat.

Det är också bra att känna till att Livsmedelsverket har årliga möten med standardägarna och att information på en generell nivå kan diskuteras på dessa möten. Syftet med mötena är en kontinuerlig uppföljning som även kan fungera som underlag när Livsmedelsverket utvärderar hur väl den nya möjligheten till reduktion med anledning av tredjepartscertifiering fungerar i praktiken.

Om ett företag har ett certifikat, gäller detta automatiskt för alla företagets anläggningar, och även i andra kommuner?

Det måste framgå i certifikatet att just den aktuella anläggningen är certifierad. Antingen har anläggningen ett eget certifikat eller så ingår den i det gemensamma certifikatet, och då ska anläggningen finnas listad med namn och adress där. Oavsett var anläggningen ligger ska den kunna visa upp ett original eller kopia av certifikatet där dess namn och adress framgår.

Observera dock att för certifikat där flera anläggningar finns på samma certifikat (eller är upptagna i certifikatets bilaga) är det också viktigt att uppmärksamma vilken typ av certifikat det är för att veta om det är relevant med reduktion.

Ett certifikat där flera anläggningar listas innebär oftast att samtliga anläggningar har fått extern kontroll av ackrediterad tredjepart (certifieringsorgan). Dessa certifikat/certifieringar kallas vanligen för *multi-site-certifiering*. Det innebär att företaget har flera anläggningar och gemensamma rutiner, till exempel för spårbarhet eller återkallande, som hanteras centralt på ett huvudkontor. Eftersom varje anläggning fått extern kontroll från tredjepart är samtliga i certifikatet listade anläggningar aktuella för reduktion.

Detta är dock inte samma som *gruppcertifiering* som förekommer inom IP- standarden. Då handlar det om en grupp företag/anläggningar med en huvudman för gruppen där kontroll görs genom interna revisioner i huvudmannens regi. Ackrediterad tredjepart utför inte kontroll på samtliga anläggningar, utan det sker på stickprovsbasis. De listade anläggningarna är i detta fall inte aktuella för reduktion.

Det finns certifikat för en produktionsplats men huvudkontoret, som ingår i certifieringen, ligger på en annan adress och nämns inte på certifikatet.

I vissa standarder (BRCGS och IFS) har huvudkontoret granskats för de delar som är aktuellt hos det, exempelvis spårbarhet, inköp, återkallningar, HACCP samt bedömningar av råvaror och leverantörer, men huvudkontoret anges inte på certifikatet - endast produktionsplatsen nämns med namn och adress.

Huvudkontoret ska då, trots att dess namn och adress inte framgår på certifikatet, kunna få reduktion. Detta beror på att huvudkontoret ingår i revisionen på ett eller annat sätt. Antingen har de fått egna fysiska kontroller eller deltagit via exempelvis videolänk e.dyl. De rutiner och aktiviteter som sköts av kontoret men berör livsmedelsproduktionen har kontrollerats under revisionen. I standarderna finns detaljerade anvisningar om att huvudkontoren ska ingå och hur kontroll ska ske. Huvudkontoret ska kunna visa upp certifikat för sina produktionsplatser.

Tredjepartcertifiering, gäller den i sista led?

Tredjepartscertifieringar kan förekomma i hela livsmedelskedjan. Till exempel även hos huvudkontor och så kallade matmäklare, som inte hanterar själva livsmedlen. Därmed finns på så vis standarder för restauranger och butiker. Men att en restaurang är tredjepartscertifierad är väldigt ovanligt. När det gäller butiker så har vi en svensk standard framtagen av Svensk Dagligvaruhandel. Många av de större livsmedelskedjornas butiker är certifierade enligt denna, idag totalt cirka 1300 butiker.

Om ett företag med tredjepartscertifiering lämnar info om certifiering i e-tjänsten, måste vi gå ut på kontroll för att kontrollera certifikatet innan vi fattar beslut?

Certifikat kan bifogas till e-tjänsten eller skickas per mejl. Är ni osäkra på certifikatets validitet kan ni dubbelkolla att företaget är certifierat på standardsägarens webbplats.

Livsmedelsföretagare som importerar eller för in saknar eget certifikat, men visar producentens certifikat. Kan man ge reduktion?
Nej. För att ett företag som importerar eller för in produkter till Sverige ska kunna få reduktion med anledning av tredjepartscertifiering så ska själva anläggningen/företaget i Sverige vara certifierat enligt en relevant standard som finns med i förteckningen. Det innebär att certifikatet är utställd på denna aktör. Detta ser man genom att kontrollera företagets namn och adress på certifikatet, som alltså ska vara den svenska företagaren (alltså aktören som den eventuella reduktionen ska gälla för). Ifall denne visar ett certifikat som hör till producenten av produkten utomlands, så berättigar inte detta till reduktion.

Mathantverkare

Mathantverkare säljer ofta sina produkter både till andra livsmedelsanläggningar och direkt till slutkonsument. Hur avgör man vilken som är den huvudsakliga inriktningen?

EU har definierat vilka anläggningar som ska omfattas av godkännande, och det stämmer väl överens med hur vi ser på *tidigare led* när det gäller mathantverkare med animalisk produktion. Riskklassningsmodellen är därför anpassad till förordning (EG) nr 853/2004 så att de aktiviteter som kräver godkännande enbart finns i tidigare led. Därmed använder vi samma kriterier och undantag som EU.

Med det sagt, om en anläggning är godkänd enligt förordning (EG) nr 853/2004 ska den riskklassas inom inriktningen *tidigare led* även om det är en mindre del av produktionen som går till andra livsmedelsanläggningar. På motsvarande sätt ska gårdsmejerier och andra anläggningar med animalisk produktion riskklassas enligt *sista led* om de *inte* omfattas av krav på godkännande enligt förordning (EG) nr 853/2004. Det innebär att de säljer sina produkter till slutkonsument och eventuellt också till lokala detaljhandelsanläggningar.

För mathantverkare som inte har animalisk produktion är det den huvudsakliga avsättningen av produktionen som styr. Om mer än hälften av de livsmedel som produceras går till andra livsmedelsanläggningar riskklassas verksamheten inom inriktningen *tidigare led*, annars inom inriktningen *sista led*.

Om ett gårdsmejeri ska klassas i *sista led*, vilka aktiviteter ska man ange?

Om pastörisering är ett steg i tillverkningen av till exempel yoghurt eller ost så motsvaras det av aktiviteterna *Tillagning av livsmedel genom värmebehandling* och *Nedkylning*.

Tillverkas ost av opastöriserad mjölk, anges *Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel*.

För tillagning av andra livsmedel, till exempel ostkaka, anges lämpliga aktiviteter beroende på hur tillagningen går till. Om ostkaka gräddas i ugnen och sedan kyls ner för att förvaras kyld eller fryst så motsvaras det av *Tillagning av livsmedel genom värmebehandling* och *Nedkylning*.

Aktiviteten *Hantering av oförpackade färskvaror*, gäller den bara för oförpackat i samband med försäljning/leverans?

Aktiviteten *Hantering av oförpackade färskvaror* ska bara anges när det inte finns andra aktiviteter, med samma eller större risk, som inkluderar hantering av färskvaror. Om färskvaror (kylvaror) tillverkas i anläggningen ska aktiviteten *Hantering av oförpackade färskvaror* inte anges, så den bör sällan vara aktuell för mathantverkare.

Varför finns det två listor med aktiviteter för tidigare led, ”allmänna” och ”särskilda”?

Det beror på att de allra flesta kontrollmyndigheter i Sverige endast hanterar livsmedelsanläggningar som *inte* är godkända eller kräver godkännande. För att förenkla för alla dessa, och för att minska risken för felklassning, har vi valt att skilja aktiviteterna åt på ett tydligt sätt. För en anläggning i tidigare led som inte är godkänd ska man inte kunna ange att de har en aktivitet som medför krav på godkännande. Därför ligger dessa aktiviteter på ”särskilda” listan. Godkända anläggningar kan däremot ha aktiviteter från båda listorna.

Om verksamheten är klassad enligt tidigare led, men vissa livsmedel endast säljs eller serveras direkt till slutkonsument, ska den produktionen inte anges alls då?

Det stämmer. Till exempel om en anläggning gör korv som går till andra livsmedelsanläggningar men dessutom gör sylt och saft som säljs i den egna butiken, då ska tillverkningsaktiviteten för korv anges *(Tillverkning av bearbetade köttprodukter)* men inte tillverkningsaktiviteten för sylt *(Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk)*.

Var går gränsen för när en aktivitet ska anges, hur mycket ska en verksamhet tillverka av en viss produkt för att få en viss aktivitet?

Om en verksamhet tillverkar en viss produkt, eller bedriver en viss aktivitet, helt tillfälligt, kanske några dagar per år, så ska den inte anges. Det finns ingen knivskarp gräns för när man kan säga att en aktivitet sker återkommande i verksamheten, men rör det sig om några dagar per månad så menar vi att den ska anges.

Aktiviteten *Handel med animaliska livsmedel*, omfattas även det verksamheten tillverkat själv?

Nej, här avses grossistverksamhet.

Aktiviteten *Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel*. Vad räknas som känsliga livsmedel när det gäller stekost och hårdost? Gäller aktiviteten även när den utförs i produktionsfasen, till exempel ost som vacuumförpackas under lagringsprocessen för att förlänga lagringstiden/ändra mognadsprocessen?

Känsliga livsmedel innebär livsmedel där sjukdomsframkallande mikroorganismer kan växa till under förvaringen om något går snett med förpackningen. Hårdost (inklusive stekost) är inte ett livsmedel som anses känsligt. Vacuumförpackning under tillagningsprocessen ingår därför inte i aktiviteten.

Aktiviteten *Transport*. Är det transport om man har mejeriet tvärs över gårdsplanen och drar kyltanken över gårdsplanen, eller när mjölken pumpas i rör direkt från kyltanken till mejeriet?

Nej, med transport menas transport mellan två olika livsmedelsföretag, anläggningar eller fastigheter.

Ett mejeri som räknas som tidigare led transporterar bara till marknader och reko själv, resten går med transportbolag. Ska aktiviteten *Transport* anges?

Nej. Aktiviteten *Transport* i aktivitetslistan avser transport till livsmedelsanläggningar. Transport till slutkonsument ska inte anges när verksamheten huvudsakligen bedrivs i tidigare led.

Vilken eller vilka aktiviteter i tidigare led gäller för tillverkning av ostkaka?

Tillverkning av ostkaka på en godkänd mjölkproduktanläggning bedömer vi ingår i aktiviteten *Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara*. Det finns ingen anledning för mjölkproduktanläggningen att ange aktiviteten *Tillverkning av värmebehandlade färskvaror eller konserver*.

Ska produktgruppen *Handelsnormer och varustandarder* anges vid tillverkning av mejeriprodukter?

Ja. Flytande mjölkprodukter, inklusive syrade mjölkprodukter, omfattas av handelsnormer och varustandarder. Likaså ost. Det finns både EU-gemensamma normer och svenska standarder. I de här föreskrifterna finns de svenska reglerna och hänvisning till EU-reglerna:

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:39) om mjölk och ost

Restauranger och andra serveringar

Varför ska inte restauranger ha aktiviteten *Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk*?

Aktiviteten är framtagen för de verksamheter i sista led som tillverkar mindre känsliga livsmedel som man normalt sett producerar i tidigare led. Det kan till exempel vara små mathantverkare som kokar sylt eller liknande och endast säljer den direkt till konsument i sin egen gårdsbutik eller liknande.

Angående aktiviteten *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation*. Om verksamheten informerar *skriftligt* om allergener, får de inga poäng här då?

Det stämmer. Denna aktivitet gäller endast muntlig information. Att allergiinformation finns och är korrekt är en viktig del av kontrollen. För utformning av övrig skriftlig information finns aktiviteten *Utformning av övrig livsmedelsinformation*. Den informationen och kontrollen omfattar allergenerna i de fall informationen inte ges muntligt.

Ska en restaurang få poäng för båda av följande aktiviteter, när de hanterar rått kött och tillagar det? *Hantering av oförpackat rått kött inklusive fågel. Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling).*

Ja, det är rätt uppfattat. Hantering av rått kött är en aktivitet som ger 4 poäng, och tillagningen är en annan aktivitet som ger ytterligare 2 poäng.

Kontrollbehovet kopplat till hanteringen av råvaran handlar bland annat om risk för korskontaminering. Kontrollbehovet kopplat till tillagningen handlar om avdödningssteget.

För tillagning av kött, utan att råvaran hanteras, till exempel en snabbmatsrestaurang som köper in detaljer som läggs direkt på ett stekbord, ska endast tillagningen (inte hanteringsaktiviteten) användas.

Försäljning av mat att ta med hem från restaurangen, till exempel hämtpizza, ska det anges som försäljning av livsmedel?

Nej, var återhållsam med att ange flera huvudaktiviteter i sista led. I det här fallet är maten avsedd att ätas mer eller mindre omedelbart och vi rekommenderar att endast servering anges. Bara när aktiviteterna sker i olika utrymmen, med olika personal och olika hanteringsrutiner, bör det vara aktuellt att ange både servering och försäljning i sista led.

Senast uppdaterad 19 september 2025 Ansvarig grupp ROR_LLK