

Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar 2023

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 2023 och ska rapporteras till Livsmedelsverket senast den 31 januari 2024.

Från informationspost 27-39 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) 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 34-39 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 39.

Riskklassning av livsmedelsanläggningar

Rapporteringen för 2023 års data görs med den gamla riskklassningen (Riskklassning 2013) och anläggningstypningen. Anläggningar registrerade 2023 behöver inte vara riskklassade men det är en fördel om de typas enligt denna anvisning, särskilt i de fall de har fått kontroll under 2023.

Kontroller utförda på livsmedelsanläggningar som även har kontaktmaterialverksamhet kan rapporteras under O02 – Kontaktmaterial – tillverkning, förädling och distribution. Det är också möjligt att lägga in kontroller på renodlade kontaktmaterialverksamheter på anläggningstyp Övrigt – Anläggning som inte behöver registreras på myndigheten. Observera att O02 inte är avsedd för kontroll av användning av kontaktmaterial i livsmedelsanläggningar. Kontroll av kontaktmaterialverksamheter kommer följas upp i en separat enkät.

Alla registrerade anläggningar ska rapporteras. Testobjekt och liknande ska däremot tas bort ut rapporteringen.

27) Anläggnings ID

Varje anläggning ska tilldelas ett 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 ett särskilt anläggnings-id. Företagaren säljer sin affärsrörelse och en ny företagare tar över verksamheten. Eftersom en ny livsmedelsföretagare registreras så måste verksamheten få ett nytt "Anläggnings-id".

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 Livsmedelverket en översättningsnyckel. Nyckeln ska skickas som en Excel-fil till myndighetsrapportering@slv.se och innehålla kolumnerna anläggnings-id 2022 och anläggnings-id 2023. 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. Tänk även på att formatera filen som text så att inte eventuella inledande nollor (0) faller bort.

28) Upphörd anläggning

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

En anläggning som har varit aktiv under 2023 får inte raderas/plockas bort ur verksamhetssystemet innan den är rapporterad och rapporteringen är kvalitetssäkrad av Livsmedelsverket (Kvalitetssäkring pågår ofta till slutet av februari). Om anläggningen upphör under 2023, får den alltså inte plockas bort innan rapporteringen av 2023 års kontroll är färdig. Den ska rapporteras som upphörd, alltså med ett upphörandedatum. 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 i det gamla systemet under rapporteringsåret inklusive eventuellt utförda kontroller och åtgärder, rapporteras i en och samma XML-fil som övriga anläggningar.

29) 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 2024 ska inte rapporteras.

30-33) 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.

Anläggningstyper (Bilaga 1) 2023 - Kontrollwiki (livsmedelsverket.se)

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: Livsmedelshandling

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 som anläggningstypnivå 2 om kontroller och beslut fattas på anläggningar som inte har registrerats, men som borde vara registrerade. 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.

34) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell, riskklassning 2013. Se text i Kontrollwiki om Riskklassning av livsmedelsanläggningar[1].

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

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

35) Riskfaktor – produktionens storlek

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

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

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

36) 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

37) 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.

38) 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 2023 klassar myndigheten om anläggningen till erfarenhetsklass C. Det är erfarenhetsklass C som ska rapporteras.

39) 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 34-38.

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 31 maj 2022 Ansvarig grupp SV_KL