

Bilagor till Remiss PM - Fördjupad konsekvensanalys inklusive riktvärden för kontrolltid samt justerade beräkningstabeller för kontrollfrekvens.

Livsmedelsverkets modell för fastställande av kontrollfrekvens för regelbunden riskbaserad offentlig kontroll

- Bilaga 1 - Konsekvensberäkning för inriktning Sista led
- Bilaga 2 - Konsekvensberäkning för inriktning Tidigare led 852-verksamheter
- Bilaga 3 - Konsekvensberäkning för inriktning Tidigare led 853-verksamheter
- Bilaga 4 - Konsekvensberäkning för inriktning Huvudkontor
- Bilaga 5 - Konsekvensberäkning för inriktning Dricksvatten
- Bilaga 6 - Konsekvensberäkning för livsmedelskontrollen nationellt i Sverige

Läsanvisning till bilagorna

Med *typanläggning* avses de vanligast förekommande livsmedelsverksamheter i Sverige, uppdelade på kombinationen av anläggningstypning och storleksklassning enligt dagens modell. Typanläggningarna har hämtats från myndighetsrapporteringen 2020. I de flesta fall går det bra att översätta anläggningstyperna i dagens modell till inriktningar i den nya modellen, men för huvudkontor har vi inte kunnat göra det eftersom många anläggningar som idag är typade som huvudkontor inte kommer att vara det med den nya definitionen. Dessutom saknar huvudkontoren uppgift om storlek i dagens riskklassning.

En *exempelverksamhet* är ett exempel på en vanlig verksamhet för respektive typanläggning. Denna beskrivs kortfattat och har riskklassats utifrån aktiviteter, omfattning och produktgrupper enligt den nya riskklassningsmodellen. Det finns inget statistiskt underlag för vilka verksamheter som faktiskt är vanligast på den detaljnivå som den nya riskklassningen innebär, utan här har vi fått utgå från erfarenhet och gissningar.

Utifrån typanläggningarnas hittillsvarande kontrollfrekvens, antalet anläggningar för respektive typanläggning och exempelverksamheternas framräknade kontrollfrekvens har Livsmedelsverket räknat ut en förändring i antalet kontroller, dels för respektive inriktning, dels totalt för Sverige.

På motsvarande sätt har riktvärdena för kontrolltid använts för att räkna fram skillnaden i kontrolltid med nuvarande och föreslagen riskklassning.

Det finns osäkerheter i underlaget men uppskattningarna av förändringar i antalet kontroller och i kontrolltid bedöms kunna ge en relativt god uppfattning om de förändringar som förslaget medför.

Tabellerna kan också användas för att ge en uppfattning om förändringarna i kontrolluttag för många vanliga livsmedelsverksamheter.

Bilaga 1. Konsekvensberäkning för inriktning Sista led

Viktat på antal anläggningar

Typanläggning Anläggningstyp och storlek enligt dagens modell	Antal anl. 2020	Antal utförda kontroller per anl. och år, snitt (h)*	Tilldelad kontrolltid 2020, snitt för typanlägg ning erf.kl. B (h)	Exempelverksamhet, kontrollpoäng	Antal kontroller per år enligt ny modell	Kontrolltid per år med riktvärde 3h/kontroll	Förändring i antal kontroller per år per anl	Förändring i kontrolltid per år per anl (h)	Antal utförda kontroller för typ- anläggninga rna	Tilldelad kontrolltid för typ- anläggningarna	Nytt antal kontroller för typ- anläggningarna	Ny kontrolltid för typ- anläggningar na
Storhushåll, produktionsanläggning med råa anim, mkt liten 2	10194	1,1	4,8	Restaurang 3 åa, ca 70 port, högrisk, utformar meny (32 p)	1	3	-0,1	-1,8	11213	48931	10194	30582
Storhushåll, produktionsanläggning med råa anim, mkt liten 1	6851	1,5	6,8	Restaurang 3 åa, ca 200 port, högrisk, utformar meny (32 p)	1	3	-0,5	-3,8	10277	46587	6851	20553
Storhushåll, produktionsanläggning med råa anim, ytterst liten	5516	0,7	2,8	Restaurang 1 åa, ca 20 port, högrisk, utformar meny (32 p)	0,8	2,4	0,1	-0,4	3861	15445	4413	13238
Storhushåll, produktionsanläggning med råa anim, liten	2362	2,2	10,5	Restaurang 12 åa, ca 400 port, högrisk, utformar meny (32 p)	2	6	-0,2	-4,5	5196	24801	4724	14172
Storhushåll, monteringsanläggning, ytterst liten	2861	0,6	2	Grillkiosk, 1 åa, ca 20 port, utformar information (18 p)	0,4	1,2	-0,2	-0,8	1717	5722	1144	3433
Storhushåll, monteringsanläggning, mkt liten 2	2206	0,8	3,2	Grillkiosk, 2 åa, ca 70 port, utformar information (18 p)	0,8	2,4	0	-0,8	1765	7059	1765	5294
Storhushåll, serverings- och mottagningsanläggning, ytterst liten	3521	0,5	1,8	Café, 1 åa, 25 port, utformar märkning (15 p)	0,4	1,2	-0,1	-0,6	1761	6338	1408	4225

Storhushåll, serverings- och mottagningsanläggning, mkt liten 2	3011	0,7	2,7	Café 2 åa, 80 port i mellanrisk, utformar meny (15p)	0,8	2,4	0,1	-0,3	2108	8130	2409	7226
Storhushåll, Monteringsanläggning, Mkt liten 1	1188	0,9	3,5	Pizzeria utan råa animalier, 3 åa, 240 port, (18 p)	0,8	2,4	-0,1	-1,1	1069	4158	950	2851
Storhushåll, Serverings- och mottagningsanläggning, Mkt liten 1	1740	0,8	2,8	Café, 5 åa, 190 port, utformar märkning (15 p)	0,8	2,4	0	-0,4	1392	4872	1392	4176
Storhushåll, Produktionsanläggning med endast vegetabilier, Ytterst liten	1204	0,6	2	Liten vegetarisk restaurang lunchservering, 25 port, 1 åa, (26 p)	0,8	2,4	0,2	0,4	722	2408	963	2890
Handel, butik utan bearbetning eller beredning, ytterst liten	3688	0,4	1,2	Butik med färdigförpackade livsmedel, 1 åa, kylvaror (7 p)	0,2	0,6	-0,2	-0,6	1475	4426	738	2213
Handel, Butik med beredning och/eller bearbetning utan råa animalier, Ytterst liten	995	0,6	1,9	Bageri/Konditori med egen butik som märker förpackningar, 3 åa, (23 p)	1	3	-0,9	1,1	1891	1891	995	2985
Handel, butik utan bearbetning eller beredning, mkt liten 2	2318	0,5	1,5	Butik med färdigförpackade livsmedel, 2 åa, kylvaror (7 p)	0,4	1,2	-0,1	-0,3	1159	3477	927	2782
Handel, butik med beredning och/eller bearbetning av råa animalier, mkt liten 2	929	1,2	4,7	Butik med viss hantering, t.ex grillar kyckling, 12 åa varav 2 åa med hantering, utformar presentation (18 p)	1	3	-0,2	-1,7	1115	4366	929	2787

Vård och omsorg, serverings- och mottagningsanläggning, mkt liten 2	3007	0,7	2,7	Mottagningskök förskola/ äldreboende 2 åa, 80 port (12 p)	0,8	2,4	0,1	-0,3	2105	8119	2406	7217
Vård och omsorg, serverings- och mottagningsanläggning, ytterst liten	2400	0,5	1,9	Mottagningskök på förskola/äldreboende, 1 åa, ca 20 port (12 p)	0,4	1,2	-0,1	-0,7	1200	4560	960	2880
Vård och omsorg, produktionsanläggning med råa anim, ytterst liten	2171	0,7	2,5	Produktionskök skola, 1åa, 25port (34 p)	0,8	2,4	0,1	-0,1	1520	5428	1737	5210
Vård och omsorg, produktionsanläggning med råa anim, mkt liten 2	2123	1,3	5,5	Förskola som lagar mat, 2 åa, 75 port. (31 p)	1	3	-0,3	-2,5	2760	11677	2123	6369
Summa:	56162	51545	206716		44905	134715	-6640	-72001				

*Statistik från myndighetsrapporteringen 2017-2019

Resultat inriktning Sista led	
Totalt antal anläggningar i inriktningen:	76160
Andel anläggningar inom inriktningen som exemplen representerar:	74%
Procentuell förändring i antal kontroller för typanläggningarna	-13%
Procentuell förändring i kontrolltid för typanläggningarna	-35%
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, antal kontroller per år:	-9811
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, timmar per år:	-26527

Bilaga 2. Konsekvensberäkning för inriktning Tidigare led, livsmedelsanläggningar registrerade enligt förordning EU nr 852/2004.

Viktat på antal anläggningar

Typanläggning Anläggningstyp och storlek enligt dagens modell	Antal anl. 2020	Antal utförda kontroller per år, snitt (h)*	Tilldelad kontrolltid 2020, snitt för typanläggning erfkl B (h)	Exempelverksamhet, kontrollpoäng	Antal kontroller per år enligt ny modell	Kontrolltid per år med riktvärde 5h/kontroll	Förändring i antal kontroller per år per anl	Förändring i kontrolltid per år per anl (h)	Antal utförda kontroller för typanlägg- ningarna	Tilldelad kontrolltid för typan- läggningarna	Nytt antal kontroller för typanläggningarna	Ny kontrolltid för typanlägg- ningarna
Grossist, ytterst liten	872	0,4	1,3	Grossist "matmäklare" med införsel av färdigförpackade "torrvaror", inkl chips, 1 åa, 8 ton/ år (11 p)	0,4	2	0	0,7	349	1134	349	1744
Grossist, mycket liten II	492	0,5	1,4	Grossist med handel av animalier inom EU, omförpackning av innerförpackningar till storhushåll, 2 åa, 90 ton/år (27 p)	3	15	2,5	13,6	246	689	1476	7380
Grossist, liten	424	0,6	2,5	Grossist, färdigförpackat inkl kyl- och frysvaror, införsel, 8 åa, 500 ton/ år (12 p)	2	10	1,4	7,5	254	1060	848	4240
Grossist, mycket liten I	306	0,5	1,7	Grossist med handel av torra varor inom EU, 3 åa, 15 ton/år (8 p)	1	5	0,5	3,3	153	520	306	1530
Grossist, mellan	203	0,6	2,6	Grossist med handel av färdigförpackade varor inom Sverige, inkl kyl- /frysvaror, 20 åa, 5000 ton/år (11 p)	2	10	1,4	7,4	122	528	406	2030

Distribution och lagerhållning övrigt (transportörer), ytterst liten	190	0,3	1	Transportör, förpackade varor, ej tempreglerat, 1 åa (1 p)	0,4	2	0,1	1	57	190	76	380
Distribution och lagerhållning övrigt (transportörer), mycket liten 2	77	0,5	1,5	Transportör, förpackade varor, kyl- och frysvaror, 2 åa (5 p)	0,4	2	-0,1	0,5	39	116	31	154
Bageri, ytterst liten	210	0,6	2,6	Leveransbageri, mat- och kaffebröd, beredning av tårter/bakelser, 1 ton/år (19 p)	1	5	0,4	2,4	126	546	210	1050
Bageri, mycket liten 1	145	0,9	3,5	Leveransbageri, mat- och kaffebröd, 6 ton/år (19 p)	1	5	0,1	1,5	131	508	145	725
Bageri, mycket liten 2	145	0,8	2,9	Leveransbageri, mat- och kaffebröd, 2 ton/år (19 p)	1	5	0,2	2,1				
Industriell tillverkning med vegetabiliska livsmedel, ytterst liten	188	0,5	1,7	Karamelltillverkning, 1 ton/år (12 p)	0,4	2	-0,1	0,3	94	320	75	376
Öltillverkning, ytterst liten	107	0,5	2,4	Bryggeri, 1 ton/år (12 p)	0,4	2	-0,1	-0,4	54	257	43	214
Summa:	3359	1624	5866		3965	19823	2341	13957				

*Statistik från myndighetsrapporteringen 2017-2019

Resultat i riktning Tidigare led (852)	
Totalt antal anläggningar i inriktningen:	6106
Andel anläggningar inom inriktningen som exemplen representerar:	55%
Procentuell förändring i antal kontroller för typanläggningarna	144%
Procentuell förändring i kontrolltid för typanläggningarna	238%
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, antal kontroller per år:	8805
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, antal timmar per år:	14529

Bilaga 3. Konsekvensberäkning för inriktning Tidigare led, livsmedelsanläggningar godkända enligt förordning EU nr 853/2004.

Viktat på antal anläggningar

Typanläggning Anläggningstyp och storlek enligt dagens modell	Antal anl. 2020	Antal utförda kontroller per år, snitt (h)*	Tilldelad kontrolltid 2020, snitt för typanläggning erfkl B (h)	Exempelverksamhet, kontrollpoäng	Antal kontroller per år enligt ny modell	Kontrolltid per år med riktvärde 5h/kontroll	Förändring i antal kontroller per år per anl	Förändring i kontrolltid per år per anl (h)	Antal utförda kontroller för typanlägg- ningarna	Tilldelad kontrolltid för typan- läggningarna	Nytt antal kontroller för typ- anläggningarna	Ny kontrolltid för typanlägg- ningarna
Fisk, ytterst liten	114	1	4	Fiskanläggning, 1 ton, beredning av fiskrom, produktgrupp SUB och handelsnormer fisk. Utformar märkning och märker. (18 p)	1	5	0	1	114	456	114	570
Fisk, mycket liten II	56	1,3	6	Fiskanläggning, 3 ton, varm- och kallröker fisk, gravar fisk, transport till butiker, gårdsbutik, produktgrupp handelsnormer fisk. Utformar märkning och märker. (40 p)	2	10	0,7	4	73	336	112	560
Fisk, liten	105	2,5	16	Fiskanläggning, 95 ton, filéar och säljer färsk fisk, varm- och kallröker fisk och gravar fisk, produktgrupp handelsnormer fisk. Utformar märkning och märker. (39 p)	3	15	0,5	-1	263	1680	315	1575

Fisk, mellan	52	2,7	14,5	Fiskanläggning, 900 ton, filéar och säljer färsk fisk, omförpackning av färsk fisk, produktgrupp handelsnormer fisk. Utformar märkning och märker. (22 p)	3	15	0,3	0,5	140	754	156	780
Kött, ytterst liten	97	0,7	4	Charkanläggning 1 ton, tillverkning av varmrökta köttprodukter, transport, gårdsbutik. Utformar märkning och märker. (24 p)	1	5	0,3	1	68	388	97	485
Kött, mycket liten I	99	0,9	8	Charkanläggning 8 ton, tillverkning av fermenterade, kallrökta samt varmrökta ätfärdiga korvar. Utformar märkning och märker. (19 p)	1	5	0,1	-3	89	792	99	495
Kött, liten	161	2,2	16	Charkanläggning, 80 ton, tillverkning av varmrökta ätfärdiga köttprodukter. Utformar märkning och märker. (19 p)	2	10	-0,2	-6	354	2576	322	1610

Kött, mellan	139	2,6	20	Charkanläggning, 900 ton, styckning av tama hov- och klövdjur, tillverkning av malen köttfärs, varmrökta ätfärdiga korvar, råa hamburgare och kryddade råa grilldetaljer. Utformar märkning och märker. (40 p)	4	20	1,4	0	361	2780	556	2780
Kött mkt liten 2	55	1,6	8,8	Styckningsanläggning, tama hov- och klövdjur, frilevande vilt, 3 ton, utformar märkning och märker. (23 p)	1	5	-0,6	-3,8	88	484	55	275
Kött, stor	72	4,4	29	Charkanläggning, 9500 ton, styckning av tama hov och klövdjur, tillverkning av malen köttfärs, varmrökta ätfärdiga köttprodukter, råa köttberedningar. Utformar märkning och märker. (40 p)	4	20	-0,4	-9	317	2088	288	1440
Mejeri, mycket liten I	56	1,1	8	Mejeri, 8 ton, tillverkning av ost från opastöriserad mjölk, försäljning till grossist, transport till butiker, caféservering smörgåsar och enklare rätter, mobil försäljning på marknader. Utformar märkning och märker. (35 p)	2	10	0,9	2	62	448	112	560

Mejeri, ytterst liten	98	1	4	Mejeri, 1 ton ost av opastöriserad mjölk, gårdsbutik, transport till butiker. Utformar märkning och märker. (25 p)	1	5	0	1	98	392	98	490
Mejeri, liten	42	1,9	16	Mejeri, 80 ton, tillverkning av konsumtionsmjölk, transport till butiker. Utformar märkning och märker. (25 p)	2	10	0,1	-6	80	672	84	420
Mejeri, mkt liten 2	46	1	6	Mejeri, 3 ost av opastöriserad och pastöriserad mjölk, transport till butiker. Utformar märkning och märker. (34 p)	2	10	-4	4	276	276	92	460
Äggpackeri, mellan	30	1,1	5,7	Äggpackeri med tvätt, transport, 900 ton. Handelsnormer ägg. Utformar märkning och märker. (21 p)	3	15	1,9	9,3	33	171	90	450
Äggpackeri, liten	48	1	3	Äggpackeri utan tvätt, 15 ton, gårdsbutik, caféservering, transport. Handelsnormer ägg. Utformar märkning och märker. (16 p)	2	10	1	7	48	144	96	480
Summa:	1156	2350	13981		2572	12860	223	-1121				

*Statistik från myndighetsrapporteringen 2017-2019

Resultat inriktning Tidigare led (853)	
Totalt antal anläggningar i inriktningen:	1582
Andel anläggningar inom inriktningen som exemplen representerar:	73%
Procentuell förändring i antal kontroller för typanläggningarna	9%
Procentuell förändring i kontrolltid för typanläggningarna	-8%
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, antal kontroller per år:	150
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, timmar per år:	-127

Bilaga 4. Konsekvensberäkning för inriktning Huvudkontor

Typanläggning Anläggningstyp och storlek enligt dagens modell (1)	Antal anl. 2020 (1)	Antal utförda kontroller per år för exempel- verksamheten (h) (2)	Tilldelad kontrolltid 2020, för exempel- verksamheten (h) (2)	Exempelverksamhet, kontrollpoäng	Antal kontroller per år enligt ny modell	Kontrolltid per år med riktvärde 5h/kontroll	Förändring i antal kontroller per år (3)	Förändring i kontrolltid per år (h) (3)
		2	20	Stor butikskedja med egna varumärken. 1400 butiker, 150 varor i egna varumärken. (29 p)	4	20	2	0
		1	4	Mindre restaurangkedja, HK styr meny, inköp och egenkontroll för 15 restauranger. (7 p)	1	5	0	1
		1	4	Kedja med 350 bensinstationer som säljer färdigförpackade livsmedel och snabbmat. HK styr meny, inköp och egenkontroll. (7 p)	2	10	1	6
		1,3	7	HK för butikskedja med ca 50 egna varumärken (förpackade livsmedel) som legotillverkas av underleverantörer. Försäljning via ca 50 egna butiker i Sverige. (10 p)	1	5	-0,3	-2
		4	9	HK för förpackade sallader i butiksled, salladsbarer i butiksled samt egna salladsbarer (serveringar). Utformar märkning, ca 300 produkter. (14 p)	2	10	-2	1
		1	3	HK som låter tillverka 3 olika kosttillskott. Distribution till butiker samt e-handel. HK ansvarar för märkning. (17 p)	1	5	0	2
Summa:		10,3	47		11	55	0,7	8

- (1) Kan ej sökas ut i dagens anläggningstypning.
- (2) Uppgifterna bygger på underlag från tre kommuner.
- (3) Observera att statistiken bygger på ett mycket litet underlag.

Resultat inriktning Huvudkontor	
Totalt antal anläggningar i som idag är typade som huvudkontor:	-
Procentuell förändring i antal kontroller för exempelanläggningarna	7%
Procentuell förändring i kontrolltid för exempelanläggningarna:	17%
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, antal kontroller per år:	-
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, timmar per år:	-

Bilaga 5. Konsekvensberäkning för inriktning Dricksvatten

Viktat på antal anläggningar

Typanläggning Anläggningstyp och storlek enligt dagens modell	Antal anl. 2020	Antal utförda kontroller per år, snitt (h)*	Tilldelad kontrolltid 2020, snitt för typanläggning erkl B (h)	Exempelverksamhet, kontrollpoäng	Antal kontroller per år enligt ny modell	Kontrolltid per år med riktvärde 4h/kontroll	Förändring i antal kontroller per år per anl	Förändring i kontrolltid per år per anl (h)	Antal utförda kontroller för typanlägg- ningarna	Tilldelad kontrolltid för typan- läggningarna	Nytt antal kontroller för typ- anläggningarna	Ny kontrolltid för typanlägg- ningarna
Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten <10 m3 per dygn	2147	0,4	1	Vattenverk, opåverkat grundvatten, <10 m3 per dygn, antal reservoarer <2, antal beredningssteg upp till 2 (16 p)	0,4	1,6	0	0,6	859	2147	859	3435
Vattenverk som försörjs av ytvatten påverkat grundvatten, <10 m3 per dygn	431	0,6	2	Ytvattenpåverkat grundvatten, <10 m3 per dygn, antal reservoarer <2, antal beredningssteg upp till 2 (18 p)	0,6	2,4	0	0,4	259	862	259	1034
Vattenverk som försörjs av ytvatten, <10 m3 per dygn	103	0,5	2	Vattenverk, ytvatten, <10 m3 per dygn, antal reservoarer <2, antal beredningssteg upp till 2 (20 p)	0,6	2,4	0,1	0,4	52	206	62	247
Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten, 10-100 m3 per dygn	936	0,5	1	Vattenverk, opåverkat grundvatten, 10-100 m3 per dygn, antal reservoarer <2, antal beredningssteg upp till 2 (16 p)	0,6	2,4	0,1	1,4	468	936	562	2246

Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten, 100-1 000 m3 per dygn	401	0,6	3	Vattenverk, opåverkat grundvatten, 100-1 000 m3 per dygn, antal reservoarer <2, antal beredningssteg upp till 2 (16 p)	1	4	0,4	1	241	1203	401	1604
Distributionsanläggning med storlek ytterst liten <10 m3 per dygn	123	0,2	1	Distributionsanläggning, <10 m3 per dygn, antal reservoarer upp till 2 (13 p)	0,4	1,6	0,2	0,6	25	123	49	197
Summa:	4141	1902	5477		2191	8764	289	3287				

Resultat inriktning Dricksvatten	
Totalt antal anläggningar i inriktningen:	5498
Andel anläggningar inom inriktningen som exemplen representerar:	75%
Procentuell förändring i antal kontroller för typanläggningarna	15%
Procentuell förändring i kontrolltid för typanläggningarna	60%
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, antal kontroller per år:	835
Uppskattad förändring av planerad kontroll för inriktningen, timmar per år:	3300

Bilaga 6. Konsekvensberäkning för livsmedelskontrollen nationellt i Sverige

Total förändring i planerad kontroll för Sverige

Antal kontroller per år	-21
Antal kontrolltimmar per år	-8826