

Vägledning

Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen

Fastställt: 2010-12-21
Ersätter: 2009-01-12



LIVSMEDELS
VERKET



Jordbruks
verket

Innehåll

1	Inledning.....	4
2	Syfte och omfattning	5
2.1	Syfte	5
2.2	Omfattning	5
2.3	Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument.....	5
3	Definitioner och viktiga begrepp	6
3.1	Definitioner	6
3.2	Viktiga begrepp.....	9
4	Kommentarer till artiklar/paragrafer	10
5	Riskbaserad och behovsanpassad kontroll	11
5.1	Allmänt	11
5.2	Artikel 3.1 i förordning (EG) nr 882/2004.....	11
5.3	Egenkontroll.....	11
6	Kontrollmodellen för kontroll av primärproduktionen.....	12
7	Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primär- produktionen.....	13
7.1	Beskrivning av riskklassificeringsmodellen	13
7.1.1	Branschindelning	14
7.1.2	Prioritetsmodulen.....	14
7.1.3	Erfarenhetsmodulen	14
7.1.4	Prioritet och erfarenhet	15
7.1.5	Prioritetsmodulen – rangordning av branscher efter branschpoäng och produktionsvolym	16
7.1.6	Tillämpning av prioritetsmodulen.....	17
7.1.7	Erfarenhetsmodul och erfarenhetsklass	18
7.2	Riskklassificering av primärproduktionen – koppling mellan prioritet och erfarenhet.....	19
7.3	Tillämpning av prioritets-och-erfarenhetsmatrisen.....	19
7.4	Planering av kontrollen och fördelning av kontrollprioriteten mellan branscher och enskilda företag.....	21
7.5	Årlig stickprovskontroll – omfattar alla branscher	22
7.6	Riskmodifierande faktorer på företagsnivå – faktorer som påverkar kontrollprioriteringen	22
7.7	Riskmodifierande faktorer på anläggningsnivå som har betydelse vid kontroll men som inte påverkar riskklassificeringen.....	24
7.8	Granskning av kvalitetssäkringssystemen	24
8	Kontroll och kontrollmetoder	26
8.1	Kontrollfrekvens	26
8.2	Disponering av kontrollen.....	26
8.3	Kontrolltid.....	26
8.4	Genomförande av kontrollen	27
9	Avgifter.....	27
10	Avgift för extra offentlig kontroll.....	27
11	Uppdatering av riskklassificeringsmodellen	28

Bilaga 1 Branscher och farogrupper	29
Bilaga 2 Erfarenhetsmodul	31
Bilaga 3 Kommentarer till betydelsefulla faror	34
Bilaga 4 Riskmodifierande faktorer	38
Bilaga 5 Branschvis bedömning av kvalitetssäkringssystemen	47

1 Inledning

Livsmedelsverket och Jordbruksverket har gemensamt tagit fram vägledningen för att underlätta enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen och foderlagstiftningen. Vägledningen är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingsätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen.

Begreppet säkra livsmedel kan beskrivas som att "livsmedlen inte ska utsätta konsumenten för någon hälsorisk varken på lång eller kort sikt". Hälsorisken kan orsakas av att livsmedlet innehåller, ur risksäkerhetssynpunkt, höga halter av icke önskvärda substanser och organismer. Med den definitionen är det i Sverige flera myndigheter som delar på ansvaret att sörja för livsmedlens säkerhet beroende på olika myndigheters ansvar för olika delar av produktionskedjan.

Det finns många likheter mellan livsmedelslagstiftningen och foderlagstiftningen för primärproduktionen. Ur ett riskperspektiv är farorna och riskerna de samma, till exempel vid odling, skörd och hantering av vegetabilier, oavsett om produkterna är avsedda att användas som livsmedel eller foder. I många fall är det både under odling och vid skördetillfället oklart om en gröda kommer att ingå i livsmedelskedjan eller i foderkedjan och därefter via djuret in i livsmedelskedjan. Vid sådana situationer bör grödan alltid i första hand betraktas och hanteras som ett livsmedel. Att livsmedelslagstiftningen är tillämplig redan under odling av vegetabilier eller vid uppfödning av djur framgår tydligt bl a av bilaga I A förordning (EG) nr 852/2004.

Den offentliga kontrollen ska vara riskbaserad, utföras regelbundet och så ofta som det behövs med hänsyn tagen till företagets egen kontroll och erfarenhet från myndigheternas tidigare kontroller. Kontrollen inom primärproduktionen bör prioriteras till de branscher som har störst möjlighet att påverka livsmedels säkerheten och fodersäkerheten till exempel genom riskförebyggande arbete eller där riskreducerande åtgärder i senare led av produktionskedjan saknas eller har liten betydelse. Inom många branscher används frivilliga kvalitetssäkringssystem som fokuserar på fodersäkerhet, livsmedels säkerhet, hygien och smittskydd. Hänsyn till kvalitetssäkringssystemen bör tas vid utformning av riskbaserad kontroll. Genom en kombination av granskning av branschernas egna system och kontroll hos den enskilde foder- eller livsmedelsföretagaren kan ett effektivt kontrollsystem av primärproduktionen uppnås. Livsmedelsverket och Jordbruksverket ansvarar för granskning av branschernas kvalitetssäkringssystem.

Strategierna för hur riskklassificeringsmodellen utarbetats beskrivs närmare i Livsmedelsverkets, Jordbruksverkets och SVA:s rapport Riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan, 2008. Delrapport I beskriver de bedömningar som ligger till grund för riskvärderingen och framtagande av riskmodulen medan delrapport II beskriver arbetet med att ta fram erfarenhetsmodulen.

Vägledningen har utarbetats i samarbete mellan Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Arbetet har skett inom ramen för Sveriges fleråriga nationella kontrollplan i syfte att skapa en samordnad syn på den ordinarie offentliga kontrollen. För urval av kontrollobjekt för

länsstyrelsernas fullständiga tvärvillkorskontroller har Jordbruksverket utarbetat styrdokument som beaktar fler urvalskriterier än de som enbart berör livsmedels- och fodersäkerhet. Vid länsstyrelsernas planering av den riskbaserade kontrollen måste hänsyn tas till båda urvalsmodellerna om kontrollen på anläggningarna ska samordnas.

Vägledning till den offentliga kontrollen av livsmedelsföretag respektive foderföretag ges i Livsmedelsverkets vägledning om livsmedelskontroll i primärproduktionen och i Jordbruksverkets vägledning offentlig kontroll av foder i primärproduktionen.

2 Syfte och omfattning

2.1 Syfte

Vägledningen ger anvisningar till kontrollmyndigheten om klassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen, urval av kontrollobjekt och prioritering av den offentliga kontrollen. Modellen kan användas för klassificering av livsmedelsföretag, foderföretag och företag som både är livsmedels- och foderföretag. Detta möjliggör samordnad kontroll av livsmedel och foder.

Till stöd för kontrollen finns information om signifikanta faror och risker som identifierats vid riskvärdering av olika branscher/verksamheter. Kortfattad information om åtgärder som primärproducenten kan vidta för att reducera eller minimera risken för den aktuella faran finns också.

2.2 Omfattning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.
- Förordning (2006:1165) om avgifter för offentlig kontroll av foder och animaliska biprodukter
- Förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

2.3 Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 av den 12 januari 2005 om fastställande av krav för foderhygien (främst de artiklar som omfattas av tvärvillkoren)
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004

- Kommissionens (direktstödskommittén inom DG AGRI) arbetsdokument DS/2006/16 om hygienkrav relevanta som tvärvillkor (dokumentet finns enbart på engelska)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel (H 4)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) , omtryck LIVSFS 2007:6) om livsmedelshygien (H 15)
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering
- Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets, Jordbruksverkets och SVA:s rapport Riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan, 2008
(se www.livsmedelsverket.se, www.sjv.se)

3 Definitioner och viktiga begrepp

Definitionerna är ordagrant överförda från de aktuella angivna förordningarna och annan livsmedelslagstiftning. Nedan ges en kommentar till vissa av definitionerna som nämns i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 882/2004. Övriga definitioner i förordningarna är också viktiga, men någon kommentar har inte ansetts nödvändig.

”Viktiga begrepp” är Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets tolkning av begreppets innebörd. Definition av begreppet saknas i lagstiftningen.

3.1 Definitioner

Extra offentlig kontroll: (artikel 28 i förordning (EG) 882/2004)

Den kontroll som utförs utöver den normala offentliga kontrollverksamheten för att följa upp bristande efterlevnad av lagstiftningen.

Fara: (artikel 3.14 i förordning (EG) nr 178/2002)

Biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha negativ hälsoeffekt.

Foder: (artikel 3.4 i förordning (EG) nr 178/2002)

Alla ämnen eller produkter, inbegripet tillsatser, och oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda för utfodring av djur

Foderföretag: (artikel 3.5 i förordning (EG) nr 178/2002)

Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med produktion, framställning, bearbetning, lagring, transport eller distribution av foder, samt alla producenter som producerar eller lagrar foder för utfodring av djur på sin egen jordbruksanläggning.

Foderföretagare: (artikel 3.6 i förordning (EG) nr 178/2002)

De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i det foderföretag de driver.

GAP: (artikel 3. 2 a i förordning (EG) nr 396/2005)

God jordbrukspraxis (Good Agricultural Praxis): den nationellt rekommenderade, godkända eller registrerade säkra användningen av växtskyddsmedel under verkliga förhållanden i alla led vid produktion, lagring, transport, distribution och bearbetning av livsmedel och foder.

Kontaminering (förorening): (artikel 2.1 f i förordning (EG) nr 852/2004)

Förekomst eller införande av en fara.

Kontroll: (artikel 2.2 i förordning (EG) nr 882/2004)

Kontroll av om specificerade krav har uppfyllts, genom undersökning och bedömning av sakliga underlag.

Anmärkning:

Jmf ”Normal kontroll” samt ”Tillsyn” i avsnitt 3.2 Viktiga begrepp.

Livsmedel: (artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002)

Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. Foder, tobak, växter före skörd, levande djur, läkemedel, kosmetika, narkotika, rests substanser samt främmande ämnen är inte livsmedel. Dricksvatten är livsmedel fr.o.m. tappstället enligt definitionen i artikel 2 men jämföras i den svenska livsmedelslagen med livsmedel från och med den punkt då det tas in i vattenverket.

Anmärkning:

Enligt 3 § livsmedelslagen jämföras snus och tuggtobak med livsmedel.

Växter före skörd och levande djur är primärprodukter och omfattas därmed av livsmedelslagstiftningen om syftet är att de kommer att ingå i livsmedelskedjan.

Livsmedelsföretag: (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002)

Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel.

Anmärkning:

Livsmedelsföretag är ett centralt begrepp i lagstiftningen. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och organisation (beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004). I begreppet organisation ska vägas in om det finns en ordnad verksamhet, till exempel att utrymmen iordningställts, eller om den avsedda livsmedelshandlingen har sådan omfattning, både gällande mängden livsmedel eller graden av komplexitet, att en organisation krävs.

Om ett företag är registrerat hos Bolagsverket eller Skatteverket för att bedriva livsmedelsverksamhet och denna verksamhet bedrivs aktivt är det ett livsmedelsföretag även enligt livsmedelslagstiftningens definition. En sådan registrering är dock inte avgörande för bedöm-

ningen. Om någon har personal sysselsatt i verksamheten bör kriteriet ”viss organisation” anses vara uppfyllt. Anställningsförhållande för denna personal är inte av betydelse. Det finns ingen koppling till om verksamheten bedrivs på en särskild plats eller av en särskild huvudman.

Med kontinuitet avses till exempel en viss regelbundenhet. Säsongsverksamheter, till exempel odling av frilandsgroönaker, bedrivs kontinuerligt under en viss tid och är livsmedelsföretag.

I definitionen framgår även att ett företag kan bedrivas med eller utan vinstsyfte. Med detta avses att även verksamheter som inte betraktas som försäljning omfattas av begreppet ”livsmedelsföretag”, till exempel då livsmedel skänks bort till allmänheten i reklam-sammanhang, utlottning av mat eller vid smakprovningar. Därför används istället begreppet ”utsläppande på marknaden”.

Livsmedelsföretagare: (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002)

De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver.

Obearbetade produkter: (artikel 2.1 n i förordning (EG) nr 852/2004)

Livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flått, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.

Offentlig kontroll: (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004)

Varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller av gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, samt bestämmelser om djurs hälsa och om djurskydd.

Anmärkning:

Kontroll kan bestå av olika kontrollmetoder och kontrolltekniker såsom kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys eller kombinationer därav. (Se artikel 10 i förordning 882/2004)

Primärprodukter: (artikel 2.1 b i förordning (EG) nr 852/2004)

Produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, från boskapsuppfödning, från jakt och fiske.

Primärproduktion: (artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002)

Produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också.

Anmärkning:

Begreppet primärproduktion inbegriper även därmed sammanhängande verksamhet som transport, lagring och hantering av primärprodukt på produktionsplatsen, transport av levande djur, och i fråga om produkter av vegetabiliskt ursprung, fiskeriprodukter och vilt, transport-verksamhet för leverans av primärprodukter från produktionsplatsen till en anläggning förutsatt att produktens natur inte väsentligen har ändrats (*Bilaga I i förordning 852/2004; artikel 3.17 i*

förordning (EG) nr 178/2002). Se Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Produkter av animaliskt ursprung: (punkt 8.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

- livsmedel av animaliskt ursprung, inklusive honung och blod,
- levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor avsedda att användas som livsmedel, och
- andra djur avsedda att behandlas i syfte att levereras levande till konsumenten.

Risk: (artikel 3.9 i förordning (EG) nr 178/2002)

Funktion av sannolikheten för en negativ hälsoeffekt och denna effekts allvarlighetsgrad till följd av en fara.

Riskanalys: (artikel 3.10 i förordning (EG) nr 178/2002)

Förfarande som består av tre sammanhängande delar, nämligen riskbedömning, riskhantering och riskkommunikation.

Riskbedömning: (artikel 3.11 i förordning (EG) nr 178/2002)

Vetenskapligt baserat förfarande som består av fyra steg: bestämning av faror, beskrivning av faror, bedömning av exponeringen och beskrivning av risken.

Riskhantering: (artikel 3.12 i förordning (EG) nr 178/2002)

Förfarande, till skillnad från riskbedömning, där olika strategiska alternativ vägs i samråd med berörda parter med beaktande av riskvärdering och andra berättigade faktorer och där vid behov lämpliga alternativ för förebyggande kontroll väljs.

Riskkommunikation: (artikel 3.13 i förordning (EG) nr 178/2002)

Interaktivt utbyte under hela riskanalysförfarandet av information och synpunkter om faror och risker, riskrelaterade faktorer och riskuppfattning mellan riskvärderare, riskhanterare, konsumenter, foder- och livsmedelsföretag, universitet och andra berörda parter, inbegripet redogörelse för resultaten av riskbedömningen och grundvalen för riskhanteringsbeslut.

Säkert foder: (artikel 15 i förordning (EG) nr 178/2002)

Foder ska anses som icke säkert för dess avsedda användningsområde om det anses

- ha en negativ effekt på människors eller djurs hälsa,
- leda till att livsmedel från livsmedelsproducerande djur inte är säkert som människoföda.

Säkra livsmedel: (artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002)

Livsmedel ska anses som icke säkra om de anses vara

- a) skadliga för hälsan (omedelbara, kortsiktiga, långsiktiga effekter på hälsan) och/eller
- b) otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttelse, försämring eller nedbrytning).

3.2 Viktiga begrepp

Avvikelse:

En avvikelse från livsmedels- eller foderlagstiftningen, dvs. en av kontrollmyndighet skriftligt dokumenterad bedömning av att kraven inte är uppfyllda.

Bransch:

Verksamhetsgren eller produktionsgren inom primärproduktionen, till exempel spannmålsproduktion, uppfödning av slaktdjur, mjölkproduktion eller odling av bladgrönsaker, se vidare bilaga 1.

FVO – Food and Veterinary Office:

FVO är EU-kommissionens kontor för livsmedels- och veterinära frågor.

Normal kontroll:

Med normal kontrollverksamhet avses den rutinkontrollverksamhet (ordinarie kontroll) som krävs i gemenskapens lagstiftning eller i nationell lagstiftning, och särskilt den som beskrivs i den fleråriga nationella kontrollplanen. Se vidare artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004.

Riskmodifierande faktor:

Faktorer eller omständigheter inom branschen som är av signifikant betydelse för riskvärderingen av enskilda verksamheter.

Riskreducerande faktor:

Riskreducerande åtgärder som tillämpas i olika branscher för att minska risken för negativa hälsoeffekter.

Tillsyn:

De tidigare använda begreppen tillsyn och tillsynsmyndighet används inte i de nya EG-förordningarna. Där används begreppen kontroll och kontrollmyndighet. Kontroll definieras ovan (se avsnitt 2.1). I begreppet tillsyn ingår dels de granskande åtgärder som genomförs med stöd av lag (kontroll) och myndighetens möjligheter att besluta om någon form av ingripande, dels andra verksamheter, såsom rådgivning, allmän information och utvecklingsstöd m.m. Dessa skyldigheter omfattas av förvaltningslagens princip om serviceskyldighet m.m.

4 Kommentarer till artiklar/paragrafer

På primärproduktionsnivå kan primärprodukter transporteras, lagras och hanteras förutsatt att deras natur inte väsentligt ändras därigenom (se del A punkt I.1 a i bilaga I till förordningen (EG) nr 852/2004).

På primärproduktionsnivå är primärprodukter ofta föremål för åtgärder som säkerställer en bättre presentation, till exempel

- tvättning av grönsaker, borttagning av blad från grönsaker, sortering av frukt osv.,
- torkning av spannmål,
- slakt, avblodning, uttagning av inälvor, borttagande av fenor, infrysning och förpackning av fisk.

Sådana åtgärder måste ses som normala rutinåtgärder på primärproduktionsnivå och behöver därför inte uppfylla andra krav på livsmedelssäkerhet än de som redan gäller för primärproduktion.

Det är å andra sidan troligt att vissa verksamheter på gården ändrar produkterna och/eller medför nya faror för livsmedel, till exempel skalning av potatis, skivning av morötter, inpackning av sallad i påse och användning av gaser för konservering. Dessa verksamheter kan inte ses som normala rutinåtgärder på nivån för primärproduktion eller som verksamheter förenade med primärproduktion.

För exempel på primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet se vidare i kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

5 Riskbaserad och behovsanpassad kontroll

5.1 Allmänt

Offentlig kontroll ska genomföras i alla led i produktionen, bearbetningen och distributionen av foder, livsmedel, djur och animaliska produkter.

Kontroll ska genomföras utan förvarning utom i samband med revisioner och liknande fall, då det krävs att foder- eller livsmedelsföretagaren i förväg informeras. Den offentliga kontrollen ska vara riskbaserad, utföras regelbundet och ha en frekvens som står i proportion till riskerna i den aktuella verksamheten och med hänsyn tagen till resultaten av företagarens egen kontroll. Kontrollen ska med andra ord vara både riskbaserad och behovsanpassad och sättas in där behovet är störst. Resultat från kontrollerna och erfarenheter från t.ex. övervakning och kartläggning kan utgöra underlag för att riskbasera kontrollen. Särskilda kontroller ska utföras vid misstanke om bristande efterlevnad, men ska även göras slumpmässigt.

5.2 Artikel 3.1 i förordning (EG) nr 852/2004

1. Medlemsstaterna skall se till att riskbaserad offentlig kontroll genomförs regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i denna förordning med hänsyn till följande:

- a) Klarlagda risker i samband med djur, foder eller livsmedel, foder- eller livsmedelsföretag, användningen av foder, livsmedel eller processer, material, substanser, aktiviteter eller verksamheter som kan påverka foder- eller livsmedelssäkerheten, djurhälsa eller djurskydd.
- b) Foder- eller livsmedelsföretagarens tidigare resultat i fråga om efterlevnad av foder eller livsmedelslagstiftningen eller av bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.
- c) Tillförlitligheten hos eventuella egna kontroller som redan blivit genomförda.
- d) Information som kan tyda på bristande efterlevnad.

5.3 Egenkontroll

Livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen ska ha ett fungerande system eller arbets sätt för kontroll av den egna verksamheten. Ansvaret för säkra livsmedel och säkert foder ligger hos den som producerar eller hanterar livsmedlet eller foder till djuren. Det kan vara en juridisk person, t.ex. bolag, eller fysisk person, t.ex. enskild firma.

Syftet med systemet för egen kontroll är att företaget har ett systematiskt arbetssätt för att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. Redlighet handlar t.ex. om korrekt märkning av en produkt. Egenkontrollen är det arbetssätt med rutiner och kontroller som företaget har för att produkterna ska bli säkra och verksamheten ska uppfylla de bestämmelser som lagstiftningen ställer.

Det är företagets ansvar att utarbeta lämpliga metoder för den egna kontrollen. Det ska vara anpassat till verksamheten och kan bestå av både skriftliga och muntliga rutiner. Kraven och behoven kan skilja sig åt t.ex. beroende på verksamhetens omfattning, produktionsmetoder och antal anställda. Företaget ansvarar också för att all personal har kunskap om arbetsrutinerna och att det följs. Användning av branschriktlinjer, att vara ansluten till omsorgsprogram eller certifierade system kan vara en del av egenkontrollen.

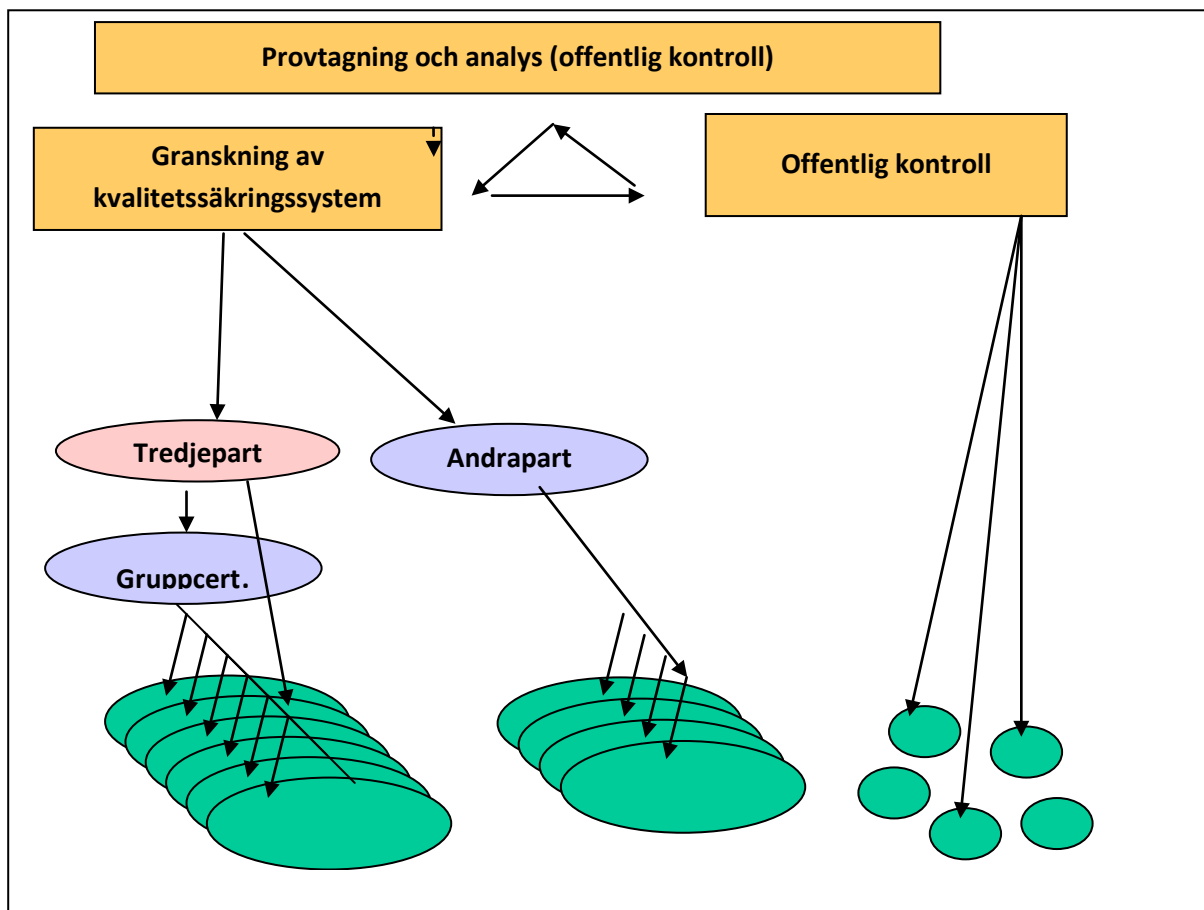
När kontrollmyndigheten utövar sin kontroll ska myndigheten fokusera på riskerna i verksamheten. Myndigheten ska bedöma om företagets egen kontroll fyller sin funktion, dvs. om säkra livsmedel kan produceras och om foder som hanteras eller produceras är säkert. Kontrollmyndigheten ska också bedöma om egenkontrollen tillämpas som den är tänkt, vilket ofta sker vid kontrollbesök på företaget.

6 Kontrollmodellen för kontroll av primärproduktionen

Kontrollmodellen för foder- och livsmedelskontrollen består av tre delar.

Provtagning och analys av primärprodukter görs på olika ställen i livsmedelskedjan, bland annat inom ramen för de nationella kontrollprogrammen som Livsmedelsverket ansvarar för. Kontrollprogrammen omfattar kontroll bland annat av bekämpningsmedelsrester, rester av läkemedel, nitrater i sallat, mykotoxiner i vegetabilier och dioxiner i fisk. De regionala kontrollmyndigheterna genomför offentliga kontrollbesök på de olika primärproduktionsplatserna. Utvärdering av branschernas och företagens olika kvalitetssäkringssystem görs genom de centrala myndigheternas granskning av dessa system och med information från provtagning och kontrollbesök i primärproduktionen. Den samlade informationen från hela kontrollsystemet ligger sedan till grund för revidering av erfarenhetsmodulen och riskklassificeringsmodellen.

Figuren nedan visar en schematisk bild över kontrollmodellen för primärproduktionen.



7 Riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen

I följande avsnitt beskrivs riskklassificeringsmodellen och några exempel ges på riskklassificering av olika livsmedelsföretag och foderföretag och på hur riskmodifierande faktorer kan påverka både riskklassificering och genomförande av kontrollen.

Planering av den årliga kontrollen och fördelning av kontrollprioriteten mellan olika branscher och företag beskrivs, liksom planering av den årliga stickprovskontrollen.

I avsnittet beskrivs även kortfattat hur de centrala myndigheternas granskning av kvalitetssäkringssystemen utförs och hur resultaten påverkar riskklassificeringen.

7.1 Beskrivning av riskklassificeringsmodellen

Modellen för riskklassificering består av två delar, dels en riskmodul (nedan kallad prioriteringsmodul), dels en erfarenhetsmodul. De båda modulerna genererar ett antal poäng som ligger till grund för rangordning av företag mellan och inom olika branscher (produktionsgrenar). De båda modulerna kopplas samman i en matris som kan användas för att prioritera och fördela resurserna för den offentliga kontrollen av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen.

Riskklassificeringen utgår från ett folkhälsoperspektiv, men också ett djurhälsoperspektiv när det gäller ett foders eventuella negativa eller skadliga inverkan på livsmedelskedjan via djuret.

7.1.1 Branschindelning

Primärproduktionen har delats in i 27 olika branscher med målsättningen att varje bransch ska omfatta en ur farosynpunkt relativt enhetlig produktionsgren. Med vissa undantag överensstämmer branschindelningen även med den som används i Jordbruksstatistisk årsbok. Vid riskvärderingen har hänsyn i första hand tagits till mikrobiologiska och kemiska faror. Förutom radioaktivitet är fysiska faror inte inkluderade. En sammanställning över branscher och farogrupper finns i bilaga 1.

7.1.2 Prioritetsmodulen

Prioritetsmodulen rangordnar branscherna inom primärproduktionen efter

- inneboende risk, det vill säga förekomst och allvarlighet av olika faror,
- i vilken grad de åtgärder som görs i primärproduktionen kan bidra till att minska riskerna,
- hur kritiskt eller betydelsefullt det är att åtgärder görs i primärproduktionen i förhållande till de åtgärder som görs i andra led i livsmedelskedjan.

För varje bransch har ett antal *signifikanta, eller betydelsefulla, faror* identifierats. Dessa finns beskrivna i bilaga 3.

Med de kriterier som satts upp för bedömningen av branscherna erhålls en branschpoäng och betydelsen av olika branschers bidrag till livsmedels- och fodersäkerheten rangordnas. Hänsyn har även tagits till branschernas totala produktionsvolym eftersom en stor bransch eller verksamhet innebär att fler konsumenter kan drabbas om något går fel, dvs. effekten av de negativa konsekvenserna blir större vid bristande livsmedelssäkerhet eller fodersäkerhet. Som underlag för bedömningen av branschernas storlek har bl. a. uppgifter ur Jordbruksstatistisk årsbok 2007 använts. Hur riskvärderingen gjorts beskrivs i rapporten Riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan, del I, se vidare Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se.

Vid värdering av enskilda verksamheter tas hänsyn till särskilda *riskmodifierande faktorer* som kan höja eller minska risken för en fara jämfört med branschen i genomsnitt, t.ex. odling utan kemiska bekämpningsmedel och verksamhetens storlek. Se vidare i avsnitt 6.6.

Riskvärderingen utgår ifrån dagens kunskaper och de förhållanden som råder inom branscherna i genomsnitt. Modellen ska därför ses som ett dynamiskt verktyg, som kan utvecklas och förbättras med tiden i takt med att nya kunskaper och erfarenheter tillkommer.

7.1.3 Erfarenhetsmodulen

Frivilliga kvalitetssäkringssystem som är specifikt inriktade på verksamheter inom primärproduktionen används inom flera branscher. Systemen används som ett led i företagets egen kontroll och är ofta branschens egen tolkning av hur producenterna kan uppnå kraven i lagstiftningen. I många fall används systemen i kombination med varandra. Gemensamt för flera av dem är att de fokuserar på foder- och livsmedelssäkerhet och smittskydd. En

erfarenhetsmodul har därför tagits fram som både värderar och tar hänsyn till företagens användning av kvalitetssäkringssystem, erfarenheterna från de centrala myndigheternas granskning av systemen och erfarenheter från de lokala myndigheternas kontroll av enskilda verksamheter.

De kvalitetssäkringssystem som ingår i bedömningen är branschriktlinjer, system för egenkontroll, rådgivning, djuromsorgsprogram, plan och riktlinjer för frivilliga kontrollprogram, till exempel salmonellakontroll, företagsspecifika system (andrapartskontroll) och certifierade system (tredjepartskontroll) med enskild certifiering eller gruppcertifiering, (bilaga 2). De kvalitetssäkringssystem som har bedömts har valts dels på grund av antagandet att systemen är väl representerade i primärproduktionen, dels på grund av att de är kända och tillgängliga för myndigheternas bedömning. ISO 9001 och liknande generella ledningssystem ingår tillsvidare inte i bedömningen eftersom användningen inom primärproduktionen hittills varit begränsad.

I erfarenhetsmodulen bedöms hur väl kvalitetssäkringssystemen bidrar till att primärproducenten kan uppfylla kraven i livsmedels- eller foderlagstiftningen och vilket stöd systemen ger företagaren. Modulen omfattar också myndigheternas erfarenhet från kontrollen.

Branschernas frivilliga kvalitetssäkringssystem bedöms och rangordnas utifrån följande faktorer

- systemets uppbyggnad,
- systemens omfattning, överensstämmelse med lagstiftningen och betydelse för att uppnå målen med lagstiftningen
- erfarenheter från den offentliga kontrollen, dvs. erfarenheter från systemets genomförande.

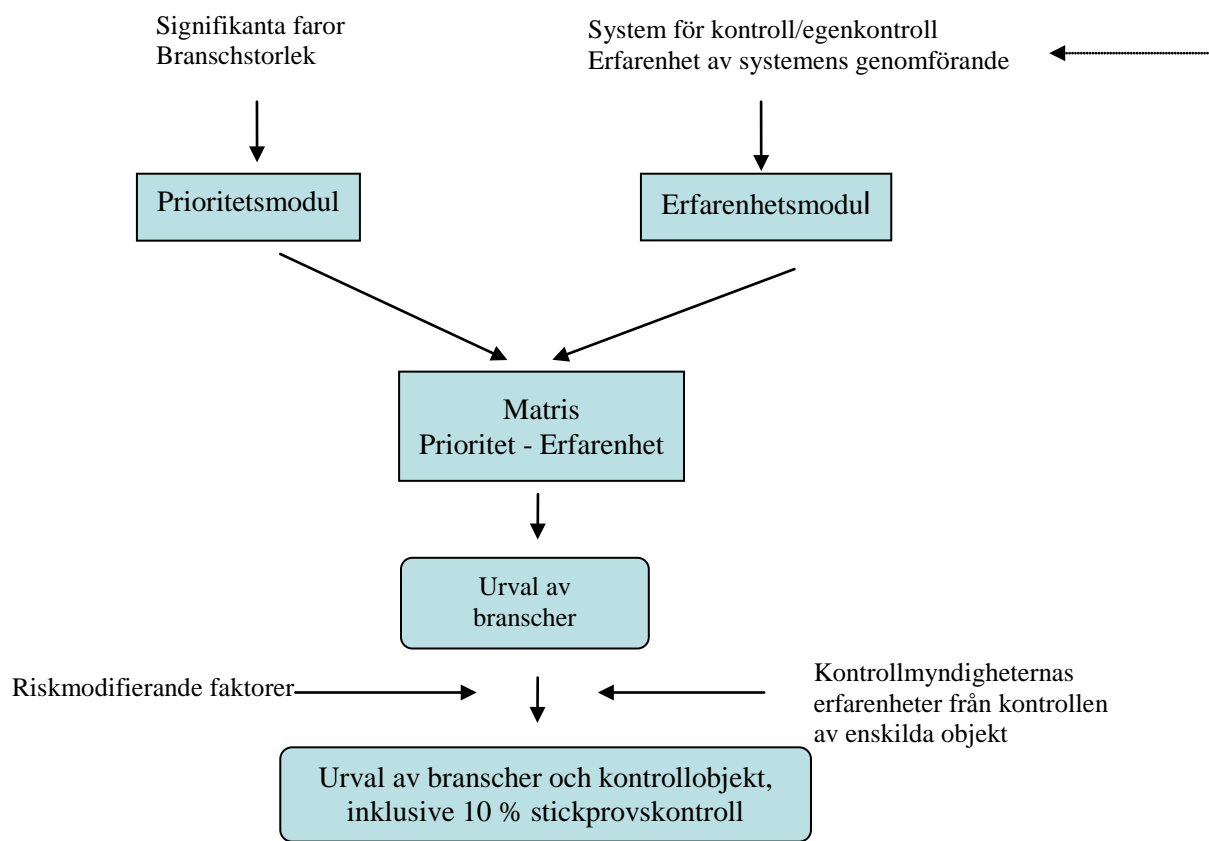
Vid bedömning av systemens betydelse för att uppnå målet med lagstiftningen – att producera säkra livsmedel och säkert foder – tas hänsyn till om kraven i lagstiftningen omfattas, i vilken utsträckning de omfattas, om systemen omfattar de specifika farorna och åtgärderna i varje bransch enligt riskvärderingen och vilket stöd systemet kan ge i företagen i deras egen kontroll.

Efter utvärdering av resultaten från den offentliga kontrollen placeras kvalitetssäkringssystemen i olika erfarenhetsnivåer, som tilldelas olika poäng.

Med de bedömningskriterier som satts upp får varje kvalitetssäkringssystem ett sammanvägt resultat och rangordnas i olika erfarenhetsklasser. Bedömningskriterierna och beskrivning av hur bedömningen genomfördes finns redovisade i Livsmedelsverket och Jordbruksverkets rapport riskklassificering i primärproduktionen, foder- och livsmedelskedjan, del II, erfarenhetsmodul.

7.1.4 Prioritet och erfarenhet

De två modulerna tillsammans utgör ett verktyg för att göra en samlad bedömning av kontrollbehovet för olika verksamheter. Modellen ger också viss vägledning till hur kontrollbehovet för en enskild verksamhet inom en bransch kan modifieras i förhållande till branschen som helhet.



Figur 1. Schematisk bild över riskklassificeringsmodellen

7.1.5 Prioritetsmodulen – rangordning av branscher efter branschpoäng och produktionsvolym

Baserat på branschpoängen från riskvärderingen har branscherna i primärproduktionen delats in i fyra prioritetsskisser, där betydelsen av de åtgärder som görs i primärproduktionen är störst i prioritetsskisser 1. De förebyggande och riskreducerande åtgärder som görs i primärproduktionen inom dessa branscher har störst betydelse för livsmedelssäkerheten, medan åtgärder som görs i senare led har mindre betydelse. Prioriteringen kan därför sägas vara en positivlista (tabell 1).

Konsekvensen av ovan beskrivna principer blir att en del branscher får höga branschpoäng, även när de inte upplevs som problem enligt vår erfarenhet utifrån inträffade sjukdomsfall. Det motsatta kan säkert också inträffa. Syftet är dock att prioritera den offentliga kontrollen av primärproduktionen till de branscher och verksamheter där kontrollen gör störst nytta ur ett folkhälsoperspektiv, men även att peka på olika branschers och producenters möjligheter att förebygga eller minimera riskerna för framför allt mikrobiologiska och kemiska faror i primärproduktionen.

Tabell 1. Prioritetsmodulen

Rangordning av branscher efter produktionsstorlek.

Branscher där inga betydelsefulla faror har identifierats ges heller inga poäng för storleksklass

Bransch	Storleksklass	Branschpoäng	Prioritetsklass
Spannmål	5	22	1
Gris	4	22	1
Bladgrönsaker, friland	3	19	1
Mjök	5	17	2
Nötkreatur	4	16	2
Fjäderfä	3	15	2
Baljväxter	3	14	2
Bär, friland	3	13	2
Frukt, friland	3	13	2
Tvåskaliga blötdjur	2	13	3
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	4	12	3
Potatis	4	12	3
Ägg	3	12	3
Fisk/kräftdjur, viltfångade	4	11	3
Får och get	2	11	3
Trädgårdsväxter, växthus*	3	10	3
Honung	2	10	3
Frilevande vilt	1	8	4
Fisk/kräftdjur, odlade	2	7	4
Ren**	2	7	4
Hägnat vilt	1	5	4
Häst	1	5	4
Vilda bär/svampar	1	5	4
Grovfoder		0	4
Odlad svamp		0	4
Oljeväxter		0	4
Sockerbeter		0	4

Riskmodifierande faktorer:

* Om bladgrönsaker odlas så flyttas verksamheten upp en klass (fara nitrat)

** Om renar hålls i ej friklassade områden flyttas verksamheten upp en klass (fara radioaktivitet)

7.1.6 Tillämpning av prioritetsmodulen

Klassificeringen baserar sig på den typ av primärprodukt som livsmedels- eller foderföretagarens verksamhet omfattar. Om verksamheten omfattar olika primärprodukter ska klassificeringen tillämpas så att den huvudsakliga verksamheten klassificeras. Om det är svårt att avgöra vilken prioritetssklass som ska tillämpas bör klassificeringen baseras på den bransch (verksamhet) som har den högsta branschpoängen och därmed den högsta prioritetssklassen.

Observera att livsmedelsföretagare som håller djur för livsmedelsproduktion eller produktion av animalieprodukter också är foderföretagare även om verksamheten bara omfattar hantering av foder till djuren.

7.1.7 Erfarenhetsmodul och erfarenhetsklass

Klassificeringen av branscher/verksamheter som har gjorts med hjälp av prioritetsmodulen kompletteras med erfarenheter från branschernas och företagens egen kontroll och erfarenheter från den offentliga kontrollen. Detta görs med hjälp av erfarenhetsmodulen. Baserat på kvalitetssäkringssystemens sammanvägda resultat delas systemen branschvis in i fyra erfarenhetsklasser, A-D.

En kortfattad beskrivning av kvalitetssäkringssystemen finns i bilaga 2.

Tabell 2. Erfarenhetsmodulen

Branschernas kvalitetssäkringssystem	Erfarenhetsklass
Arlagården, Skånemejerier, Milko, Norrmejerier, Gefleortens	B
Branschriktlinje mjölkproduktion	C
Branschriktlinje fusariumtoxin	C
Bihusesyn (SBR)	C
Miljöhousesyn	C
IP Trädgård	A
IP Sigill biodling	B
IP Sigill gård + spannmål	B
IP Sigill gård + gris	B
IP Sigill gård + kyckling	A
IP Sigill gård + mjölk, gruppcert.	B
IP Sigill gård + nöt	B
KCF Norm för gödsel förorenade djur	C
Krav	C
Svensk fågels omsorgsprogram	B
Svenska äggs omsorgsprogram	B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll - gris (SvDhv)	B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll, Svensk mjölk	B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll, Svensk fågel	B
Plan och riktlinjer campylobakter, Svensk fågel	B
Tvärvillkorsrådgivning	C

7.2 Riskklassificering av primärproduktionen – koppling mellan prioritet och erfarenhet

Prioritetsmodulen och erfarenhetsmodulen kopplas samman genom en matris.

Genom att placera in verksamheter utifrån prioriteringsklass och erfarenhetsklass i enlighet med matrisen kan kontrollen prioriteras till de verksamheter där den gör störst nytta.

Högsta prioritet bör ges till branscher och verksamheter som placeras i prioritet 1D eller 1C, dvs. röda fält, och därefter i en fallande skala från orangea fält, till gula, blå och gröna. Branscher och verksamheter som placeras i de gröna fälten bör ges lägst prioritet i den offentliga kontrollen.

Prioritet	Erfarenhetsklass			
	A	B	C	D
4	Lägsta prioritet (grön)	(grön)	(blå)	(blå)
3	(grön)	(blå)	(gul)	(gul)
2	(blå)	(gul)	(orange)	(orange)
1	(gul)	(orange)	(röd)	Högsta Prioritet (röd)

7.3 Tillämpning av prioritets-och-erfarenhetsmatrisen

Vid tillämpning av matrisen ska företag som inte använder eller är anslutet till något kvalitetssäkringssystem eller där kontrollmyndigheten saknar information från företaget placeras i erfarenhetsklass D.

Företag som är anslutet till eller tillämpar flera olika kvalitetssäkringssystem ska klassificeras efter det system som har högst erfarenhetsklass, där A är högst och D lägst. Se vidare exemplen nedan.

För att avgöra om ett företag tillämpar ett kvalitetssäkringssystem kan till exempel information från register hos kontrollmyndigheten användas eller information från systemansvariga inhämtas.

Nedan ges några exempel på hur matrisen ska tillämpas.

Exempel 1) Spannmålsproducenter som

- inte är anslutna till något kvalitetssäkringssystem placeras i prioritet 1 från prioriteringsmodulen och erfarenhetsklass D från erfarenhetsmodulen, dvs. **1D (röd)**
- är anslutna till Krav placeras i prioritet 1, men i erfarenhetsklass C. Precis som den som enbart använder Miljöhusensynen, dvs. **1C (röd)**
- är anslutna till IP Sigill gård + spannmål eller till IP Sigill och Krav placeras båda i prioritet 1, erfarenhetsklass B, dvs. **1B (orange)**

Exempel 2) Grisuppfödare som är anslutna till

- den frivilliga salmonellakontrollen placeras i prioritet 1, erfarenhetsklass B, dvs. **1B (orange)**
- både den frivilliga salmonellakontrollen och IP Sigill placeras i prioritet 1, men är kvar i erfarenhetsklass B, eftersom båda systemen har erfarenhetsklass B, dvs. **1B**

Exempel 3) Odlare av bladgrönsaker på friland med anslutning till IP Trädgård placeras i prioritet 1, erfarenhetsklass A, dvs. **1A (gul)**

Exempel 4) Nötköttproducenter som fått tvärvillkorsrådgivning och är anslutna till Krav och IP Sigill nöt (inkluderar Miljöhusensyn) placeras i prioritet 2, erfarenhetsklass B, dvs. **2B (gul)**. IP Sigill nöt har den högsta erfarenhetsklassen B, varför företagen placeras i **2B**.

Exempel 5) Fårhållare som är anslutna till Krav eller använder Miljöhusensynen placeras i prioritet 3, erfarenhetsklass C, dvs. **3C (gul)**

Exempel 6) Mjolkproducenter som är anslutna till

- IP Sigill gård + mjölk, gruppcertifiering, och mejeriföretagets kvalitetssäkringssystem (Milko, Skånemejerier, Norrmejerier) placeras i prioritet 2, erfarenhetsklass B, dvs. **2B (gul)**
- Arlagården placeras i prioritet 2, erfarenhetsklass B, dvs. **2B (gul)**

Exempel 7) Äggproducenter som är anslutna till Svenska äggs omsorgsprogram eller Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll placeras i prioritet 3, erfarenhetsklass B, dvs. **3B (blå)**

Exempel 8) Fiskare, jägare, grovfoderproducenter m.fl. vars eventuella kvalitetssäkringssystem inte bedömts ännu placeras alla i prioritet 4 och erfarenhet D, dvs. **4D (blå)**

Modellen innebär att kontrollen bör prioriteras så att flest kontroller görs bland de producenter som placeras i 1D och 1C (röd), dvs. inte är anslutna till något kvalitetssäkringssystem alls eller endast tillämpar egenkontroll eller där information saknas. Minst antal kontroller görs bland de företag som placeras i 3A, 4B och 4A (grön). Egenkontroll är ett bra hjälpmedel för företagaren att kvalitetssäkra sin produktion, men är ingen oberoende bedömning av företagets förmåga att nå upp till målet med lagstiftningen och saknar till exempel krav på åtgärdsplaner och uppföljande kontroll. Kontrollbehovet bedöms därför vara högre bland dessa företag än hos dem som har återkommande kontroll utförd av en extern part.

7.4 Planering av kontrollen och fördelning av kontrollprioriteten mellan branscher och enskilda företag

Den offentliga kontrollen ska vara riskbaserad. Vid planering av kontrollen och val av kontrollobjekt inom en bransch bör kontrollmyndigheten ta hänsyn till vilken prioriteringsklass branschen/företaget tillhör och om företaget följer kvalitetssäkringssystem, dvs. företagets erfarenhetsklass. Företag som placeras i rutor med samma färg (kategori) bör ges lika stor prioritet i kontrollen.

Initialt bör kontrollen under ett år fördelas mellan branscher och verksamheter enligt tabellen nedan.

Bransch / verksamhet	Riktlinjer för fördelning av den årliga kontrollen
RÖD	40 %
ORANGE	20 %
GUL	15 %
BLÅ	10 %
GRÖN	5 %
Stickprov	10 %

Exempel 1) Mjolkproduktion tillhör prioriteringsklass 2. Mjolkproducenter som levererar sin mjölk till t.ex. Arla, Skånemejerier, Norrmejerier eller Milko är alla automatiskt anslutna till Arlagården respektive Svenskt Sigill mjölk, som placerats i erfarenhetsklass B. Mjolkproducenterna kommer därför att placeras i kategori gul i matrisen (jfr exempel 6 ovan) och tilldelas en årlig kontrollprioritet på 15 %. Vid urval av antal kontrollobjekt under året ska kontrollen sedan fördelas mellan övriga branscher och företag som också placerats i kategori gul.

Exempel 2) Mjolkproduktion tillhör prioriteringsklass 2. En mjolkproducent som levererar sin mjölk till ett eget gårdsmejeri är inte ansluten till något av de bedömda mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem och placeras därför i erfarenhetsklass D. Kontrollprioriteten tillhör kategori orange och företaget ska därför ges högre prioritet i kontrollen än den mjolkproducent som placerats i kategori gul.

Alla typer av branscher finns inte representerade i hela landet utan regionala skillnader förekommer, frilandsodling förekommer t.ex. i huvudsak i södra och mellersta Sverige medan odling av potatis förekommer i stort sett i hela landet. Prioritering av kontrollen mellan olika branscher och företag måste därför alltid anpassas till de regionala förhållandena och utgå på de branscher och verksamheter som är representerade i regionen.

När erfarenheter från den regionala kontrollen byggts upp bör kontrollprioritering och kontrollfrekvens anpassas efter det. Det innebär att kontrollmyndigheten kan ta hänsyn till resultat från kontrollen hos enskilda företag, men också generella kontrollresultat från en

specifik bransch, och höja eller sänka kontrollprioritering, frekvens eller tid från genomsnittet för ett enskilt företag eller för hel bransch. Ingen bransch kan dock undantas helt från regelbunden, planerad offentlig kontroll.

7.5 Årlig stickprovskontroll – omfattar alla branscher

Utöver den riskbaserade kontrollen bör 10 % av den årliga kontrollen alltid avsättas för stickprovskontroller.

De kontrollobjekt som väljs ut i stickprovskontrollen ska vara slumpmässigt fördelade inom samtliga branscher. De bör också, så långt som möjligt, vara slumpmässigt fördelade mellan både stora och små företag och mellan företag med och utan kvalitetssäkringssystem.

Ingen bransch får undantas helt från den planerade, riskbaserade kontrollen eller den planerade stickprovskontrollen utan samtliga branscher måste kontrolleras regelbundet. För den årliga kontrollplaneringen innebär det att minst ett företag inom samtliga branscher i regionen kommer att kontrolleras. Om det bara finns några få företag inom en viss bransch i regionen kan kontrollmyndigheten välja att kontrollera just den branschen med något längre intervall, för att inte dessa företag ska bli överrepresenterade i kontrollen. Kontrollintervallet bör dock inte vara längre än tre-fem år. Om myndigheten väljer en sådan modell för planeringen av kontrollen är det viktigt att det tydligt framgår av myndighetens kontrollplan.

Syftet med stickprovskontrollen är

- att få en allmän uppfattning om situationen regionalt och i landet,
- att kontrollera om det enskilda, kontrollerade företaget följer lagstiftningen.

Resultatet från stickprovskontrollen kommer även att användas vid de centrala myndigheternas utvärdering av den riskvärdering som ligger till grund för modellen och för bedömningen av kvalitetssäkringssystemen. Resultaten kan också ge kunskaper om hur kvalitetssäkringssystemen tillämpas och hur branschernas kontroll genomförs.

7.6 Riskmodifierande faktorer på företagsnivå – faktorer som påverkar kontrollprioriteringen

Riskerna inom en viss verksamhet kan vara större eller mindre än den allmänna risken för hela branschen, vilket kan höja eller sänka prioriteringen.

Följande verksamheter bör ges högre kontrollprioritet jämfört med branschen i genomsnitt:

Verksamhetens storlek	Företag som är större än genomsnittet i branschen. Om något inträffar som kan äventyra livsmedels- eller fodersäkerheten bedöms ett företag med större produktionsvolym utgöra större risk ur ett samhällsperspektiv än en liten verksamhet, eftersom fler konsumenter exponeras för produkten.
Vegetabilieproduktion – bladgrönsaker	Om bladgrönsaker odlas i växthus flyttas verksamheten upp en prioriteringsklass (fara nitrater).

Uppfödning av renar	Om renar hålls i ej friklassade områden flyttas verksamheten upp en prioritetssklass (fara radioaktivitet).
---------------------	---

Följande verksamheter bör ges lägre kontrollprioritet jämfört med branschen i genomsnitt:

Vegetabilieproduktion utan kemiska bekämpningsmedel	Företag som bedriver vegetabilieproduktion utan kemiska bekämpningsmedel (växtskyddsmedel och biocider), dvs. uppfyller kraven för EU-ekologisk produktion, bedöms ha liten eller ingen risk för felaktig användning av bekämpningsmedel.
---	---

Exempel: Två mjölkproducenter levererar till samma mejeri, t.ex. Arla, och därför har båda placerats i kategori orange. Den ena gården, med ca 40 mjölkor, kan betraktas som en normalstor mjölkgård medan den andra gården med ca 100 mjölkor är betydligt större än genomsnittet i branschen. Verksamhetens storlek är en riskmodifierande faktor. Den större gården ska därför ges högre prioritet när valet av kontrollobjekt görs. Den riskbaserade kontrollen styrs på så sätt till den större gården.

Andra riskmodifierande faktorer som kan påverka kontrollprioriteringen:

Läkemedel	Vid riskklassificering eller vid urval av kontrollobjekt kan kontrollmyndigheten besluta att företag med delegerad läkemedelsanvändning eller företag som blandar läkemedel i foder ska ges högre kontrollprioritet.
Spannmålsproduktion	Odling av spannmål i Skåne och på Gotland innebär en högre risk tillväxt av toxinbildare för överskridande av gränsvärde för Ochratoxin A i spannmål. Riskreducerande åtgärder i primärproduktionen är kontroll av tid och vattenhalt vid torkning av spannmål (kritiska gränsvärden).
Producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter	Vid riskklassificering eller vid urval av kontrollobjekt kan kontrollmyndigheten besluta att primärproducenter som levererar små mängder primärprodukter direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter enligt bestämmelserna i LIVSFS 2005:20 ska ges högre kontrollprioritet

7.7 Riskmodifierande faktorer på anläggningsnivå som har betydelse vid kontroll men som inte påverkar riskklassificeringen

Riskmodifierande faktorerna som identifierats i olika branscher men som inte påverkar riskklassificeringsmodellen finns beskrivna i bilaga 4.

Bilaga 4 kan användas som stöd och vägledning vid kontroll av olika typer av produktionssystem inom en bransch eller som vägledningen till kontrollen när specifika situationer råder på en anläggning.

Exempel på riskmodifierande faktorer på anläggningsnivå och som är av betydelse vid kontroll är användning av egna foderblandningar istället för inköp av kontrollerat foder, effektiva torkmetoder av spannmål, uppfödning av fjäderfä i utgångssystem, geografiska riskfaktorer.

Exempel 1: Spannmålsproduktion: Långsam torkning av spannmål vid kallluftstorkning i kombination med dålig torkkapacitet ökar risken för tillväxt av toxinbildare, främst Ochratoxin A. Gränsvärde finns för Ochratoxin A.

Exempel 2: Nötkreatur, geografiska riskfaktorer: Hållande av nötkreatur för nötköttproduktion i Halland medför en ökad risk för EHEC. Åtgärder i primärproduktionen är rena djur till slakt, goda hygienregler för besökare och hygienisering av gödsel före spridning på vall.

Närmare information om de olika farorna och riskreducerande åtgärder i primärproduktionen finns i rapporten Riskklassificering i primärproduktion – foder- och livsmedelskedjan, delrapport I 2008.

7.8 Granskning av kvalitetssäkringssystemen

Erfarenheter av kvalitetssäkringssystemens genomförande eller tillämpning kan fås genom provtagning, kontrollbesök hos primärproducenterna eller granskning av systemen/systemägaren.

Livsmedelsverket och Jordbruksverket genomför regelbundet granskningar av de bedömda kvalitetssäkringssystemen. Granskningen av kvalitetssäkringssystemen sker branschvis och sedan 2009 omfattar granskningen både livsmedel, foder och djurskydd eftersom kvalitetssäkringssystemen är gemensamma för alla tre kontrollområdena. Syftet med granskningen är att granska hur systemen tillämpas och fungerar i praktiken, vilka bedömningar som görs i förhållande till kraven i lagstiftningen och i vilken utsträckning systemkontrollerna bidrar till att kraven i lagstiftningen uppnås.

Vid granskningarna ställs frågor om organisatorisk struktur, om kravdokument som används vid revisionsbesök, kontrollplan, antal besök/revisioner, hur revisionerna genomförs, rapporter och resultat från besöken, hantering av avvikelser och sanktioner eller utslutning, kompetenskrav och kompetensutveckling för kontrollpersonal, trendanalyser och utvärdering av resultaten. Granskningen omfattar också stickprovskontroll hos några primärproducenter genom att myndigheterna följer med på andra- eller tredjepartkontroller tillsammans med en eller flera systemkontrollanter/systemrevisor, rådgivare etc. Granskningen avslutas med att myndigheterna lämnar en gemensam information till systemägaren/kontrollorganisationen om

iakttagelserna vid granskningen. Efter överenskommelse lämnas också förslag till förbättringar. Den sammantagna bedömningen av kvalitetssäkringssystemens genomförande görs av Livsmedelsverket och Jordbruksverket gemensamt. [Resultatet av granskningen kan påverka kvalitetssäkringssystemets erfarenhetsnivå och erfarenhetsnivån kan höjas eller sänkas.](#)

För bedömning av systemets genomförande eller dess tillförlitlighet, till exempel förmågan att upptäcka och åtgärda allvarliga brister, används tre erfarenhetsnivåer. Med hjälp av kriterierna för dessa bedöms hur väl kvalitetssäkringssystemen bidrar till att säkerställa att kraven i livsmedelslagstiftningen och foderlagstiftningen uppfylls. Systemrevisorernas oberoende, kompetens och tillämpning av systemet granskas också.

Erfarenhetsnivå	Kriterier för bedömning av erfarenhetsnivå	Poäng
A	Myndigheterna har granskat stora delar av kvalitetssäkringssystemet (KSS). Inga större brister har noterats i KSS vad gäller systemkraven. KSS upptäcker eventuella brister hos primärproducenterna. KSS ser till att eventuella brister hos primärproducenten åtgärdas effektivt.	40
B	Myndigheterna har viss kännedom om KSS. Vissa brister i KSS finns vad gäller systemkraven. KSS upptäcker de flesta av eventuella brister hos primärproducenterna. KSS ser till att eventuella brister hos primärproducenten åtgärdas.	30
C	Myndigheterna har viss kännedom om KSS. Stora brister finns i KSS vad gäller systemkraven. KSS upptäcker ett fåtal av eventuella brister hos primärproducenten. KSS kännetecknas av ineffektiva åtgärdskrav. Myndigheterna har fattat beslut om sanktioner gentemot ett flertal primärproducenter som ingår i KSS.	20

[Samtliga kriterier behöver inte vara uppfyllda för att ett bedömt kvalitetssäkringssystem ska byta erfarenhetsnivå.](#)

Genom att summera systemkrav, överensstämmelse med lagstiftningen, lagstiftningens betydelse och myndigheternas erfarenhet från den offentliga kontrollen (erfarenhetsnivå) erhålls ett sammanvägt resultat för varje kvalitetssäkringssystem. Resultatet finns sammanställt i bilaga 5.

Tillämpning av de olika erfarenhetsnivåerna kan för systemet i dess helhet innebära

A Förminskad kontroll

B Normalläget

C Förstärkt kontroll

Konsekvensen kan bli att systemet flyttas en erfarenhetsklass. Saknas tillräckliga erfarenheter från den offentliga kontrollen placeras ett system automatiskt i erfarenhetsnivå B. Initialt har alla bedömda system placerats i erfarenhetsnivå B.

8 Kontroll och kontrollmetoder

Vid den offentliga kontrollen kan olika kontrollmetoder och tekniker användas, till exempel kartläggning, revision, inspektion, provtagning och analys, enligt artikel 10 i förordning (EG) nr 882/2004.

8.1 Kontrollfrekvens

Den årliga kontrollfrekvensen bör initialt vara minst en procent. Hänsyn bör tas till lokala och regionala förhållanden, kontrollmyndighetens erfarenhet, livsmedelsburna utbrott, anmälningar, tips etc. som motiverar högre kontrollfrekvens.

Den låga kontrollfrekvensen motiveras av att det finns väl etablerade kvalitetssäkringssystem inom många branscher som regelbundet utvärderas av de centrala myndigheterna och att det hittills har varit få händelser i Sverige som har kopplats till bristande livsmedelssäkerhet eller fodersäkerhet i primärproduktionen.

8.2 Disponering av kontrollen

I den tid som avsätts för kontroll ingår förberedelser, själva kontrollen och efterarbete:

- Förberedelser inför kontrollen kan exempelvis vara att gå igenom tidigare kontrollrapporter om sådana finns, analysresultat, inlämnat material från verksamheten, viss inläsning om verksamhet och aktuella faror och riskreducerande åtgärder, ev. kvalitetssäkringssystem etc.
- Själva kontrollen kan bestå av inspektion eller revision av verksamheten, provtagning, eller annan kontroll. Kontrollen kan vara i den form myndigheten anser vara effektiv för ändamålet, till exempel projekt eller kontrollinsatser i samarbete med andra myndigheter.
- Efterarbetet, till exempel skriva rapporter eller granska och besvara inlämnade åtgärdsplaner.

Myndigheten kan disponera kontrolltiden på det sätt den anser ger en effektiv och ändamålsenlig kontroll. Kontrolltiden kan till exempel fördelas i olika grad på revisioner, inspektioner och provtagningsprojekt för kartläggning av en grupp verksamheter.

8.3 Kontrolltid

Den genomsnittliga tiden för själva kontrollen uppskattas till 2-3 timmar, men kan variera beroende på verksamhetens art och omfattning. På företag med flera olika verksamhetsgrenar kan kontrollen sannolikt ta längre tid. Eftersom det finns många olika kombinationsmöjligheter och erfarenheterna från kontrollen i primärproduktionen hittills är begränsad är det inte möjligt att närmare vägleda om kontrolltiden. Kontrollmyndigheten bör därför göra en egen bedömning av hur mycket kontrolltid som måste avsättas för kontroll av det enskilda företaget.

8.4 Genomförande av kontrollen

Vid kontrollen bör särskilt fokus läggas vid de faror som bedöms vara relevanta för branschen och de riskreducerande åtgärder som producenten kan göra för att minimera eller reducera risken. Kommentarer till betydelsefulla faror inom varje bransch finns i bilaga 3. En sammanställning av riskreducerande åtgärder i primärproduktionen och i senare led finns i bilaga 4.

Branschriktlinjer och övriga kvalitetssäkringssystem kan även utgöra ett stöd för kontrollmyndigheterna i granskningen och bedömningen av företagets verksamhet.

Om avvikelser upptäcks som utgör överträdelser av tvärvillkoren ska dessa dokumenteras, graderas och skickas till den berörda länsstyrelsens lantbruksenhet.

9 Avgifter

Från den 1 januari 2009 är avgiften för den planerade kontrollen av livsmedel och foder i primärproduktionen vara anslagsfinansierad.

10 Avgift för extra offentlig kontroll

Extra offentlig kontroll (artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004) är kontroll som utförs efter att bristande efterlevnad påvisats inom den normala kontrollen. Extra offentlig kontroll kan även vara kontroll som utförs med anledning av befogade klagomål, tips och liknande. Extra offentlig kontroll omfattar bland annat provtagning och analys av prover samt andra kontroller som är nödvändiga för att undersöka problemets omfattning, att kontrollera om korrigerande åtgärder har vidtagits eller för att upptäcka och/eller bekräfta bristande efterlevnad.

Vid extra offentlig kontroll ska företagaren stå för alla de kostnader kontrollen ger upphov till, se artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004 och 12 respektive 11 § i avgiftsförordningarna. Företagaren som äger eller innehar produkterna vid tidpunkten för kontrollen ska betala för kontrollen. Det är viktigt att komma ihåg att extra offentlig kontroll alltid ska föranledas av brister i företagets efterlevnad av regelverket.

En uppföljning av avvikelser föranledd av resultatet från planerade kontrollbesök är exempel på sådan extra offentlig kontroll.

Exempel: Vid ett kontrollbesök noteras avvikelser. Myndigheten kan beroende på avvikelserna bedöma att de kan följas upp vid nästa planerade besök. Då sker ingen extra offentlig kontroll. Om myndigheten bedömer att ett extra besök mellan de planerade besöken är nödvändig för att följa upp vidtagna åtgärder mot avvikelserna, så sker extra offentlig kontroll och företaget ska då betala särskilt för denna.

Kontroll som utförs med anledning av klagomål, tips eller liknande där någon bristande efterlevnad inte kan konstateras, är inte extra offentlig kontroll och ska inte belasta företagaren som är föremål för kontrollen. Denna typ av kontroll får inte finansieras med avgifter.

11 Uppdatering av riskklassificeringsmodellen

Riskvärderingen bygger på expertbedömningar och dagens kunskaper om faror och risker. Översyn och eventuell förändring av riskvärdering, prioritetsmodul eller erfarenhetsmodul görs när ny information eller kunskap finns tillgänglig eller i samband med utvärdering av riskklassificeringsmodellen. Översynen planeras att göras regelbundet med start tidigast från 2011. Hänsyn [kan](#) då bland annat tas till nya eller ändrade kvalitetssäkringssystem [och till erfarenheter från FVO:s granskning av kontrollen i livsmedelskedjan](#). Modellen kommer successivt att vidareutvecklas så kvalitetssäkringssystem som används i de branscher som placerats i prioritet 4 också bedöms och omfattas av erfarenhetsmodulen.

Indelning av branscher och faror

	Bransch
Djurhållning	Fjäderfä ¹ och struts Får och get Gris Hägnat vilt Häst Nötkreatur Ren
Animalisk livsmedelsproduktion	Fisk/kräfdjur, odlade Honung Mjök Tvåskaliga blötdjur Ägg
Jakt och fiske	Fisk/kräfdjur, viltfångade Frilevande vilt
Vegetabilisk livsmedels/foderproduktion	Baljväxter Oljeväxter Potatis ² Sockerbetor Spannmål Grovfoder Bladgrönsaker friland ³ Köksväxter friland ⁴ , ej bladgrönsaker Bär friland Frukt friland Trädgårdsväxter växthus ⁵ Odlad svamp Vilda bär och svampar

¹ Inklusive anka, gås, kalkon

² Exklusive stärkelsepotatis

³ Sallat, spenat

⁴ Morötter, gurka, matlök, rödbetor, broccoli mm

⁵ Tomat, gurka, bär, frukt

	Farogrupp
Mikrobiologiska	Bakterier Parasiter Virus
Kemiska	Bekämpningsmedel ⁶ Föroreningar ⁷ Läkemedel/Veterinärmedicinska preparat ⁸ Alggifter Mögelgifter Växtgifter
Fysiska	Radioaktivitet

⁶ Avser växtskyddsmedel och biocider

⁷ T.ex. dioxiner, PCB, kadmium

⁸ Från veterinärmedicinska preparat och fodertillsatser

Erfarenhetsmodul – Indelning av branschernas kvalitetssäkringssystem i erfarenhetsklasser

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Erfarenhetsklass	Kommentar
Fisk/kräftdjur, viltfångade	Information saknas	<i>Ej bedömd</i>	
Fjäderfå	Miljöhusensyn IP Sigill gård + kyckling Krav Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll – fjärdertå Plan och riktlinjer camfylobakterer Svensk Fågels omsorgsprogram Tvärillkorsrådgivning	C A C B B B C	Egenkontroll Används tillsammans med Miljöhusensyn. Tredjepartssystem. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem. Inriktad på salmonellaförebyggande. Förutsätter anslutning till Svensk Fågels omsorgsprogram. Extern kontroll. Provtagningsprogram för slaktkyckling. Förutsätter anslutning till Svensk Fågels omsorgsprogram eller motsvarande. Extern kontroll. Djuromsorgsprogram. Ställer krav på anslutning till frivilliga salmonella- och camfylobakterprogrammen. Extern kontroll. Omfattar endast tvärillkor
Filevande vilt	Information saknas	<i>Ej bedömd</i>	
Får och get	Miljöhusensyn Krav Tvärillkorsrådgivning Fårhälsövården	C C C	Egenkontroll Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem. Omfattar endast tvärillkor <i>Ej bedömd</i>
Gris	Miljöhusensyn IP Sigill gård + gris Krav Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll – gris Tvärillkorsrådgivning Grishälsövården	C B C B C	Egenkontroll Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem. Inriktad på salmonellaförebyggande. Extern kontroll. Omfattar endast tvärillkor <i>Ej bedömd</i>
Hägnat vilt	Information saknas	<i>Ej bedömd</i>	
Häst	Hästhusesyn	<i>Ej bedömd</i>	
Nötkreatur	Miljöhusensyn IP Sigill gård + nöt KCF Norm för gödselöförenade djur Krav Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll – nöt Tvärillkorsrådgivning Nöthälsövården	C B C C B C	Egenkontroll Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem. Inriktad på rena djur. Extern kontroll. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem. Inriktad på salmonellaförebyggande. Extern kontroll. Omfattar endast tvärillkor. Extern kontroll. <i>Ej bedömd</i>

Bilaga 2

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Erfarenhetsklass	Kommentar
Fisk/kräftdjur, odlade	Frivilliga fiskhälsoprogrammet Krav		<i>Ej bedömd</i> <i>Ej bedömd</i>
Honung	Bihusesyn IP Sigill Biodling Krav	C B C	Egenkontroll Används i kombination med bihusesyn. Tredjepartssystem. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem.
Mjök	Branschriktlinjer hygienisk mjölkproduktion Mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem Miljöhousesyn IP Sigill gård + mjök Krav Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll – nöt Tvärillkorsträdgivning	C B C B C B C	Fokus på livsmedels- och fodersäkerhet. Används i kombination med branschriktlinjer. Används i vissa fall i kombination med IP Sigill - mjök. Andrapartssystem. Egenkontroll Används i kombination med MHS och vissa mejeriföretags kvalitetssäkringssystem. Omfattar delvis branschriktlinjer för hygienisk mjölkproduktion. Tredjepartssystem. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem. Inriktad på salmonellaförebyggande. Extern kontroll. Omfattar endast tvärillkor
Tvåskalliga blötdjur Ägg	Information saknas Miljöhousesyn Krav Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll Svenska Äggs omsorgsprogram Tvärillkorsträdgivning		<i>Ej bedömd</i> Egenkontroll Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem. Inriktad på salmonellaförebyggande. Extern kontroll Djuromsorgsprogram, hygien och smittskydd. Extern kontroll. Omfattar endast tvärillkor
Baljväxter	Miljöhousesyn IP Trädgård Krav Tvärillkorsträdgivning	C A C C	Egenkontroll Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem. Omfattar endast tvärillkor
Bär, friland	Miljöhousesyn IP Trädgård Krav	C A C	Egenkontroll Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem.
Bladgrönsaker friland	Miljöhousesyn IP Trädgård Krav	C A C	Egenkontroll Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem. Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem.

Bilaga 2

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Erfarenhetsklass	Kommentar
Frukt, friland	Miljöhousesyn	C	Egenkontroll
	IP Trädgård	A	Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem.
	Krav	C	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem.
Grovfoder	Tvåvillkorsrådgivning		<i>Ej bedömd</i>
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	Miljöhousesyn	C	Egenkontroll
	IP Trädgård	A	Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem.
	Krav	C	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem.
Odlad svamp	Miljöhousesyn		<i>Ej bedömd</i>
	IP Trädgård		<i>Ej bedömd</i>
Oljeväxter	Tvåvillkorsrådgivning		<i>Ej bedömd</i>
Potatis	Miljöhousesyn	C	Egenkontroll
	IP Trädgård	A	Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem.
	Krav	C	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem.
	Tvåvillkorsrådgivning	C	Omfattar endast tvåvillkorskrav
Sockerbeter	Tvåvillkorsrådgivning		<i>Ej bedömd</i>
Spannmål	Branschriktlinjer fusariumtoxin	C	Inriktad på fusariumtoxinförebyggande
	Miljöhousesyn	C	Egenkontroll
	IP Sigill gård + spannmål	B	Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem.
	Krav	C	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem.
	Tvåvillkorsrådgivning	C	Omfattar endast tvåvillkor
Trädgårdsväxter, växthus	Miljöhousesyn	C	Egenkontroll
	IP Trädgård	A	Används i kombination med MHS. Tredjepartssystem.
	Krav	C	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Tredjepartssystem
Vilda bär/svampar	Information saknas		<i>Ej bedömd</i>

Kommentarer till betydelsefulla faror

Bransch	Betydelsefull fara	Justerad poäng och kommentar
Djurhållning	Fjäderfä	<p>6. Campylobacter. De åtgärder som vidtas för att minska prevalensen i kycklingflockar har stor betydelse för livsmedelssäkerheten. Bra kökshygien minskar risken i efterföljande led.</p> <p>3. Salmonella. Åtgärder i kontrollprogrammet har stor betydelse för att bibehålla den mycket låga förekomsten.</p>
Får och get	Bakterier	<p>3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.</p>
	Läkemedelsrester	<p>3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.</p>
	Bakterier	<p>5. Rena djur till slakt är en viktig åtgärd för att minska risken för EHEC på köttet. Hygienisk slakt och bra kökshygien minskar risken i efterföljande led.</p>
	Läkemedelsrester	<p>3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.</p>
Gris	Parasiter	<p>4. Toxoplasma är en allvarig fara som förekommer hos grisar. Skadedjursbekämpning minskar risken för att grisarna ska få i sig parasiten. Om köttet tillagas på rätt sätt dör parasiten, men risk finns om köttet inte genomstekts.</p>
	Bakterier	<p>4. Salmonella. Åtgärder i det frivilliga kontrollprogrammet har stor betydelse för att bibehålla den låga förekomsten.</p>
	Mykotoxiner	<p>3. Dagsaktuellt underlag är bristfälligt men pekar på att ochratoxin kan vara ett problem. Detta stöds av äldre data. Förekomst av mykotoxiner påverkas mycket lite av åtgärder i senare led.</p>
	Läkemedelsrester	<p>3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.</p>
Hägnat vilt	Läkemedelsrester	<p>3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.</p>
Häst	Läkemedelsrester	<p>3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.</p>

Bilaga 3

Bransch	Betydelsefull fara	Justerad poäng och kommentar
Nötkreatur	Bakterier	5. Rena djur till slakt är en viktig åtgärd för att minska risken för EHEC på köttet. Hygienisk slakt och bra kökshygien minskar risken i efterföljande led.
	Läkemedelsrester	3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.
Ren	Läkemedelsrester	3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.
Fisk/kräddjur, odlade	Läkemedelsrester	3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.
Animalisk livsmedelsproduktion		
Honung	Föroreningar	3. Bly. Utbyte av utrustning med material innehållande bly, som kommer i kontakt med honungen, ger stor riskreducerande effekt.
	Läkemedelsrester	3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.
Mjök	Bakterier	4. God hygien vid mjölkning minskar risken för EHEC och andra bakterier i mjölken. Pastörisering är en mycket effektiv åtgärd som minskar risken i efterföljande led.
	Läkemedelsrester	3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.
Tvåskaliga blötdjur	Virus/bakterier	5. Vidtagande av korrekta åtgärder baserat på resultaten från Livsmedelsverkets övervakningsprogram minskar risken för matförgiftningar.
	Alggifter	4. Vidtagande av korrekta åtgärder baserat på resultaten från Livsmedelsverkets övervakningsprogram minskar risken för matförgiftningar.
Ägg	Bakterier	3. Salmonella. Åtgärder i kontrollprogrammet har stor betydelse för att bibehålla den mycket låga förekomsten.
	Läkemedelsrester	3. Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt.

Bilaga 3

Bransch	Betydelsefull fara	Justerad poäng och kommentar
Jakt och fiske	Fisk/kräfdjur, viltfångade Parasiter	<u>3.</u> Anisakislarver påvisas ofta i bukhålan hos havsfisk som sill, makrill och torsk. Bukorganen bör tas ur snart efter fångst för att förhindra att larverna invaderar fiskköttet.
Frilevande vilt	Bakterier	<u>3.</u> Snabb och hygienisk passning minskar risken för bakterier på köttet. Bra hygien i den fortsatta slakten och bra kökshygien minskar risken i efterföljande led.
	Radioaktivitet	<u>3.</u> Cesium. Producenten kan reducera risken genom att ha egenkontroll av cesiumnivån i viltet i områden som är drabbade av cesiumnedfall.
Vegetabilisk livsmedels-/foderproduktion	Baljväxter Mykotoxiner	<u>5.</u> Ochratoxin A. Både äldre svenska data och utländska kartläggningar tyder på att OTA är en potentiell fara i baljväxter då torkning varit för långsam eller otillräcklig. Senare undersökningar, som är få, tyder dock på att hanteringen i de flesta fall är god.
	Bekämpningsmedel	<u>3.</u> Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten.
Bladgrönsaker, friland	Föroreningar	<u>5.</u> Producenten kan genom att följa branschorganisationernas rekommendationer avseende gödsel, ljusintensitet, planttäthet, sort, bevattning m.m. minska halterna av nitrat/hitrit och eventuella överskridande av gränsvärden i produkten.
	Bakterier/virus	<u>4.</u> Utbrott med svenskproducerade grönsaker är ovanliga, men det är viktigt att ingen kontamination med t.ex. EHEC sker i primärproduktionen eftersom möjligheterna att minska riskerna i senare led är små.
	Bekämpningsmedelsrester	<u>4.</u> Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten.
Bär, friland	Bekämpningsmedelsrester	<u>4.</u> Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten.
	Virus	<u>3.</u> Norovirus. Utbrott med svenskproducerade bär är ovanliga, men det är viktigt att ingen kontamination sker i primärproduktionen eftersom möjligheterna att minska riskerna i senare led är små.

Bilaga 3

Bransch	Betydelsefull fara	Justerad poäng och kommentar
Potatis	Bekämpningsmedelsrester	<u>4.</u> Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten.
Spannmål	Mykotoxiner	<u>6.</u> Ochratoxin A. Det finns idag goda kunskaper kring hur man undviker OTA-bildning i spannmål. Störst risk för OTA är i de områden där torkningskapaciteten är undermålig i förhållande till skördeförhållanden (skördevattenhalter/hederbörd).
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	Bekämpningsmedelsrester	<u>3.</u> Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten.
Frukt, friland	Bekämpningsmedelsrester	<u>4.</u> Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten.
Trädgårdsväxter växthus	Bekämpningsmedelsrester	<u>4.</u> Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten.
Vilda bär och svampar	Växtgifter	<u>3.</u> Giftiga svampar. God utbildning av svampplockare, som säljer svamp till uppköpare, ger en stor riskreducerande effekt. Svampuppköpare med god svampkunskap kan sortera bort misstänkt svamp.

Anmärkning:

Med bekämpningsmedel avses växtskyddsmedel och biocider.

Identifiering av riskmodifierande faktorer

Tabellen redovisar riskmodifierande faktorer per bransch, vilken fara den riskmodifierande faktor påverkar samt hur faran påverkas. Riskmodifierande faktorer markerade med * påverkar riskklassificeringen och har förts vidare till prioritetmodulen.

Bransch	Riskmodifierande faktor	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Spannmål	Kraftiga regnfall under spannmålets blomning i juni	Deoxynivalenol Zearaleon	Högre risk	Användning av effektiva bekämpningsmedel	Långsamtorkning ger risk för fortsatt tillväxt av toxinbildare. Framför allt i kombination med dålig torkningskapacitet.
Spannmål	Produktionsmetoder: minskad jordbearbetning	Deoxynivalenol Zearaleon H2/HT2	Högre risk		Mer inoculum i jorden som kan infektera den nya grödan.
Spannmål	Växtföljd: majs/vete eller vete/majs	Deoxynivalenol Zearaleon	Högre risk		Kombinationen odling av fodermjäs och brödspannmål på samma gård kan också var en risk. Majs har i andra länder visat sig sprida F. graminearum som den mer aggressiva producenten av DON/ZEA som har tydligt ökat i främst södra delen Sverige.
Spannmål	Buffertlagring innan torkning	Ochratoxin A	Högre risk		Buffertlagring kan ske i ficka eller t.o.m. i slang (plast silo). Mycket viktigt att ha kontroll på vattenhalt (<17%), temp och max tid.

Bransch	Riskmodifierande faktor	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Spannmål	Eget utsäde	Deoxynivalenol Zearaleon H2/HT2	Högre risk	Kontrollerat utsäde	
Spannmål	Klimatförändringar med våtare höstar: södra och sydvästra Sverige	Deoxynivalenol Zearaleon H2/HT2 Ochratoxin A	Högre risk		Beror på bristfällig infrastruktur som inte är anpassat för dagens väderförändringar som kan orsaka höga skördevattenhalter. Långsam torkning medför risk för tillväxt.
Spannmål	Produktionsmetod: kallluftstorkning / varmluftstorkning	Ochratoxin A	Högre risk vid kallluftstorkning		Långsamtorkning ger risk för tillväxt av toxinbildare. Framför allt i kombination med dålig torkningskapacitet.
Spannmål	Geografiska riskfaktorer: generellt i södra Skåne, i lerjordar i östra Sverige (Östergötland, Öland, Gotland)	Kadmium	Högre risk för överträddanden i områden med förhöjda halter	Ingen åtgärd	
Spannmål	Geografiska riskfaktorer: Skåne och Gotland *	Ochratoxin A	Högre risk för överskridanden av gränsvärden	Kontroll av kritiska gränser (tid och vattenhalt)	Förs vidare till prioriteringsmodulen
Spannmål	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioriteringsmodulen

Bransch	Riskmodifierande faktor	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Mjölk	Opastöriserad mjölk till konsument	Bakterier	Högre risk	God hygien vid mjölkning och i stall. Gott externt smittskydd.	
Ägg	Utegång, värphöns	PCB/dioxiner	Högre risk för överskridanden av gränsvärden	Åtgärder annat än hygienbarriärer och inomhussystem saknas	Data indikerar att kontaminerad mark (PCB/dioxin) skulle kunna vara ett problem
Ägg	Utegång, värphöns	Bakterier	Högre risk för introduktion	Åtgärden är att ha hygienbarriärer och inomhussystem	Avser i första hand salmonella
Nötkreatur	Geografiska riskfaktorer: Halland	EHEC	Högre risk	Rena djur till slakt. Hygienregler för besökare. Hygienisering av gödsel före spridning på vall.	
Nötkreatur	Egna foderblandningar	Mikroorganismer, mykotoxiner, föroreningar	Kan öka risken för bakterier, föroreningar, överskridanden av gränsvärden, otillåtna substanser	Inköp av kontrollerade foderråvaror	
Svin	Utegång	PCB/dioxiner	Högre risk för överskridanden av gränsvärden	Åtgärder saknas	Data saknas med kontaminerad mark skulle kunna vara ett problem
Svin	Utegång	Bakterier	Högre risk	Åtgärder saknas	

Bilaga 4

Bransch	Riskmodifierande faktorer	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Svin	Egna foderblandningar	Mikroorganismer, mykotoxiner, föroreningar	Kan öka risken för bakterier, föroreningar, överskridanden av gränsvärden, otillåtna substanser	Inköp av kontrollerade foderråvaror	
Får och get	Egna foderblandningar	Mikroorganismer, mykotoxiner, föroreningar	Kan öka risken för bakterier, föroreningar, överskridanden av gränsvärden, otillåtna substanser	Inköp av kontrollerade foderråvaror	
Fjäderfä	Utegång	PCB/dioxiner	Högre risk för överskridanden av gränsvärden	Åtgärder saknas	Data saknas med kontaminerad mark skulle kunna vara ett problem
Fjäderfä	Utegång	Bakterier	Högre risk	Åtgärden är att ha hygienbarriärer och inomhussystem	Avser i första hand salmonella och campylobacter
Fjäderfä	Egna foderblandningar	Mikroorganismer, mykotoxiner, föroreningar	Kan öka risken för bakterier, föroreningar, överskridanden av gränsvärden, otillåtna substanser	Inköp av kontrollerade foderråvaror	
Häst	Saknas	-	-	-	-
Ren	Geografiska riskfaktorer:	Cesium	Högre risk för	Stödutfodring	Förs vidare till

Bransch	Riskmodifierande faktorer	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Hägnat vilt	Saknas	-	-	-	-
Frilevande vilt	Geografiska riskfaktorer: Gävletrakten, Västernorrlands kustland, Västerbotten Björn, vildsvin	Cesium	Högre risk för överskridanden av gränsvärde i områden där nedfallet av Cs har varit stort. Högre risk.	Egenkontroll	prioritetsmodulen
Fisk/kräddjur, viltfångade	Geografiska riskfaktorer: Östersjön, Bottniska viken, Vänern, Vättern	PCB/dioxiner	Högre risk för överskridanden av gränsvärde	Åtgärder för den svenska marknaden saknas eftersom gränsvärdet inte gäller på grund av undantag. Export får inte ske.	Höga halter i fet fisk från Östersjön, Bottniska viken, Vänern och Vättern
Fisk/kräddjur, viltfångade	Geografiska riskfaktorer: Östersjön, Bottniska viken, Vänern, Vättern	PCB/dioxiner	Lägre risk för överskridanden av gränsvärde	Området friklassat för export av sill och skarpsill	Halterna ligger allmänt under gränsvärdet
Fisk/kräddjur, viltfångade	Sötvatten	Kvicksilver	Högre risk för överskridanden av gränsvärde		Höga halter i rovfiskar från ett stort antal sjöar i Sverige, bland annat Vänern och Vättern
Odlad fisk/kräddjur	Egna foderblandningar	Mikroorganismer, mykotoxiner, föroreningar	Kan öka risken för bakterier, föroreningar,	Inköp av kontrollerade foderråvaror	Liten kunskap om förekomsten av egna foderblandningar. I

Bransch	Riskmodifierande faktorer	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Honung	Saknas	-	-	-	huvudsak importerat fiskfoder (ingen tillverkning i Sverige).
Oljeväxter	Saknas	-	-	-	-
Baljväxter bönor/ärter)	Arter och sort	Lektiner	Högre risk i vissa arter/sorter	Åtgärder saknas i primärproduktionen	<i>Phaseolus vulgaris</i> kokböna gruppen; ex. brun böna röt kidneyböna har högre halter än <i>Vicia faba</i> ex. bonböna och <i>Pisum sativum</i> ex. kokärt
Baljväxter bönor/ärter)	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioritetensmodulen
Baljväxter bönor/ärter)	Bristande torkningsmetodik	Ochratoxin A	Högre risk	-	
Potatis	Potatissorter	Glykoalkaloider	Högre risk i vissa sorter	Förekomsten beror på sort, ljus, temperatur och skador (mekaniska så väl som mikrobiella)	Potatissorter inom EU innehåller 50-200 mg/kg färskvikt. ADI är 1mg/kg kroppsvikt. "Gränsvärdet" är 200 mg/kg färskvikt.
Potatis	Geografiska riskfaktorer	Kadmium	Högre risk för överskridanden av gränsvärde i marker som har förhöjda	Egenkontroll -marktkontroll	

Bransch	Riskmodifierande faktorer	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Potatis	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioritetssmodulen
Socketbetor	Saknas	-	-	-	-
Bladgrönsaker, friland	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioritetssmodulen
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	Odling av morötter	Kadmium	Högre risk än i andra köksväxter	Inga åtgärder	
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	Geografiska riskfaktorer	Kadmium	Högre risk för överskridanden av gränsvärde i marker som har förhöjda kadmiumhalter.	Egenkontroll - markkontroll	
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	Odling av morot, palsternacka, selleri, persilja och rotselleri (<i>Fam. Umbelliferae</i>)	Furokumariner	Högre risk än i andra köksväxter, men halterna varierar från ej påvisbart – 140 mg/kg färskvikt	Sort, skörd, lagring. Finns naturligt och induceras vid skador.	Normalhalter, färskvikt Selleri/rotselleri: 5-15 mg/kg, Palsternacka/persilja: 20-50 mg/kg
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioritetssmodulen

Bransch	Riskmodifierande faktorer	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Trädgårdsväxter växthus	Odling av sallat, spenat	Nitrat	Högre risk i bladgrönsaker än i andra köksväxter Sallad, spenat >1000 mg/kg ⁻¹ Purjolök, rödbeta, vitkål > 350-1000 mg/kg ⁻¹ Broccoli, gurka, morot, blomkål, potatis och tomat < 350 mg/kg ⁻¹ (Merino et al. 1997).	Följ rekommendationer från branschorganisationerna. Rekommendationer finns för ljus, sort, planttäthet, bevattning, kväve gödsling, temperatur m.m. Vid markodling bör gödsling baseras på aktuell jordanalys. Vid odling i näringslösning bör nitratnivån inte överstiga 120 ppm. Undvik att ge extra kväve under andra halvan av kulturperioden Låg ljus intensitet och täta bestånd ökar nitrathalten i produkten.	ADI: 3.7mg/kg bw EU gränsvärden; Sommarsallad: 3500 mg NO ₃ /kg ⁻¹ vintersallad: 4500 mg NO ₃ /kg ⁻¹ Isbergsallat, spenat: 2000 mg NO ₃ / kg ⁻¹
Trädgårdsväxter växthus	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioritetmodulen
Frukt, friland	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioritetmodulen
Frukt, friland	Lagring hos producenten (äpple, päron)	Patulin	Primärproducenten ansvarar för att kontrollera risken för toxinbildning	Lagringförhållanden	Patulinbildande svampar kan tillväxa under otillräcklig kylagring
Bär, friland	Odling utan bekämpningsmedel *	Bekämpningsmedel	Lägre risk	-	Förs vidare till prioritetmodulen
Bär, friland	Blåbär	Patulin	Högre risk än i andra bär		Blåbär kan uppnå höga halter patulin då produkten lagras flera

Bransch	Riskmodifierande faktor	Fara	Påverkan	Åtgärder i primärproduktionen	Kommentar
Vilda bär/svamp	Blandsvamp	Inblandning av giftiga svampar	Risk som endast föreligger för svamp	Utbildning av svampplockare	dagat innan processing. Patulinbildning kan ske även vid relativt låga temperaturer (~12°)
Vilda bär/svamp	Blåbär	Patulin	Högre risk än i andra bär		Blåbär kan uppnå höga halter patulin då produkten lagras flera dagar innan processing. Patulinbildning kan ske även vid relativt låga temperaturer (~12°)

Branschvis bedömning av kvalitetssäkringssystem

Sammanställning över bedömning av branschernas kvalitetssäkringssystem och erfarenheterna från den offentliga kontrollen.
Sammanvägt resultat = systempoäng + betydelse lagstiftning + erfarenhetsnivå

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Systempoäng	Betydelse lagstiftning	Justerad poäng	Erfarenhetsnivå	Sammanvägt resultat	Erfarenhetsklass	Kommentar
Fisk/kräftdjur, viltfångade	Information saknas							Ej bedömd
Fjäderfå	Miljöhusesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Sigill gård + kyckling	27	40	67	30	97	A	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll - fjäderfå	27	30	57	30	87	B	
	Plan och riktlinjer camfylobakter	27	30	57	30	87	B	
	Svensk Fågels omsorgsprogram	25	30	55	30	85	B	
	Tvårvillkorrådgivning	18	20	38	30	68	C	
Frilevande vilt	Information saknas							Ej bedömd
Får och get	Miljöhusesyn	10	20	30	30	60	C	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Tvårvillkorrådgivning	18	20	38	30	68	C	
	Fårhålsövården							Ej bedömd
Gris	Miljöhusesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Sigill gård + gris	27	30	57	30	87	B	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll - gris	27	30	57	30	87	B	
	Tvårvillkorrådgivning	18	20	38	30	68	C	
	Grishålsövården							Ej bedömd
Hägnat vilt	Information saknas							Ej bedömd
Häst	Hästhusesyn							Ej bedömd
Nötkreatur	Miljöhusesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Sigill gård + nöt	27	30	57	30	87	B	
	KCF Norm för gödsel förorenade djur	18	20	38	30	68	C	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll	27	30	57	30	87	B	
	Tvårvillkorrådgivning	18	20	38	30	68	C	
	Nöthålsövården							Ej bedömd

Bilaga 5

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Systempoäng	Betydelse lagstiftning	Justerad poäng	Erfarenhets- nivå	Sammanvägt resultat	Erfarenhetsklass	Kommentar
Grovfoder	Tvärillkorrådgivning							Ej bedömd
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker	Miljöhousesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Trädgård	27	40	67	30	97	A	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
Odlad svamp	Miljöhousesyn							Ej bedömd
	IP Trädgård							Ej bedömd
Oljeväxter	Tvärillkorrådgivning							Ej bedömd
Potatis	Miljöhousesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Trädgård	27	40	67	30	97	A	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Tvärillkorrådgivning	18	10	28	30	58	C	
Sockerbeter	Tvärillkorrådgivning							Ej bedömd
Spannmål	Branschriktlinje fusariumtoxin	3	30	33	30	63	C	
	Miljöhousesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Sigill gård + spannmål	27	30	57	30	87	B	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Tvärillkorrådgivning	18	10	28	30	58	C	
Trädgårdsväxter, växthus	Miljöhousesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Trädgård	27	40	67	30	97	A	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
Vilda bär/svampar	Information saknas							Ej bedömd