

Förslag på ändrad vägledning till riskklassningsmodellen

1. Förändringar som gäller alla inriktningar

1.1. Tidsperiod vid bedömning av god efterlevnad

Förslag

Texten om god efterlevnad ska förtydligas för att underlätta förståelsen om vilken tidsperiod som ska ingå i bedömningen. Det ska också förtydligas att det är kontrollresultaten från de kontroller som är genomförda under tidsperioden som ska beaktas.

Texten som ska ändras finns här: [Riskklassningsmodellens möjlighet till reduktion vid god efterlevnad](#). Förslag på ny text:

Om en verksamhet visar på god efterlevnad av livsmedelslagstiftningen ska kontrollmyndigheten besluta om att sänka kontrollfrekvensen för verksamheten. Myndigheten gör en bedömning av verksamhetens resultat vid offentlig livsmedelskontroll.

Bedömning av god efterlevnad kan göras när en verksamhet varit aktiv i minst 12 månader och blivit föremål för minst två planerade kontroller. Bedömningen görs genom att se om det har förekommit avvikelser under en viss tidsperiod. Tidsperioden som bedöms ska omfatta minst de senaste 12 månaderna. Om det inte har gjorts två planerade kontroller av verksamheten under de senaste 12 månaderna utökas perioden så att den omfattar två planerade kontroller. Den period som ligger till grund för bedömningen kan däremot inte utökas och bli längre än tolv månader om två eller fler kontroller *har* genomförts under de senaste tolv månaderna.

Bedömningen görs i samband med att en kontroll har genomförts av verksamheten. Myndigheten behöver alltså inte bevaka om det har förflutit mer än 12 månader sedan den senaste avvikelser i perioder mellan de kontroller som genomförs av verksamheten.

Vid bedömningen går kontrollmyndigheten igenom resultatet från alla kontroller, både de planerade kontrollerna och eventuella uppföljande och händelsestyrda kontroller, som genomförts under perioden. All bristande efterlevnad bör tas med i bedömningen. Myndigheten kan dock bortse från avvikelser som myndigheten bedömer vara av ringa betydelse för livsmedelssäkerheten.

Har det inte förekommit kontroller med bristande efterlevnad, det vill säga bedömningen avvikelser eller kvarstående avvikelser, under tidsperioden som bedöms så har verksamheten rätt till en reduktion av kontrollfrekvensen.

Motivering

Det har framkommit att vägledningen varit svår att förstå. Vissa har tolkat den som att man kan välja om man vill titta på en period av 12 månader eller på resultatet från de två senaste planerade kontrollerna. Andra har tolkat den som att man kan välja en längre period än 12 månader eller fler än två planerade kontroller. Det finns också ett behov att förtydliga att eventuella avvikelser som konstaterats *innan* denna period inte ska påverka bedömningen, såvida de inte under bedömningsperioden följs upp med resultatet "kvarstår".

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag eller myndigheter.

1.2. Möjlighet att behålla "god efterlevnad" vid flytt

Förslag

Det ska i vissa fall vara möjligt att behålla en reducerad kontrollfrekvens genom god efterlevnad vid flytt av en verksamhet till en ny plats.

Ett nytt avsnitt läggs in längst ner på denna sida: [Reduktion av kontrollfrekvens genom god efterlevnad](#). Förslag på ny text:

Reduktion vid flytt

När en företagare registrerar verksamhet på en ny plats innebär det en ny livsmedelsanläggning eller kontaktmaterialverksamhet. Huvudregeln är då att en helt ny period för bedömning av god efterlevnad startar. I vissa fall rör det sig dock om ett företag som flyttar en befintlig verksamhet.

Om verksamheten som flyttar tidigare bedömts ha god efterlevnad kan det under vissa förutsättningar vara motiverat att en reduktion för god efterlevnad ges utan att invänta att det har förflutit tolv månader och/eller genomförts två planerade kontroller på den nya platsen.

Reduktion för god efterlevnad kan göras utan kontrollbesök när verksamhetens regelefterlevnad inte är lokalberoende, till exempel huvudkontor. En kontroll kan i vissa fall räcka för att bedöma om lokalen ger minst lika goda förutsättningar för god regelefterlevnad som tidigare lokal. Detta under förutsättning att personal och verksamhet i övrigt är de samma som på den tidigare platsen.

Motivering

Det är rimligt att företag i vissa fall ska kunna ges reducerad kontrollfrekvens för god efterlevnad utan att ha kontrollerats, eller efter bara en kontroll. Därför ska vägledningen ändras så att det tydliggörs att detta är möjligt och i vilka fall det är lämpligt.

Konsekvenser

Den nya tolkningen ger en anpassning till de förutsättningar som styr kontrollbehovet och därmed en mer korrekt riskklassning. Vissa företag får en lägre kontrollfrekvens efter flytt till en ny plats.

1.3. Vägledning om tillvägagångssätt när reduktion för god efterlevnad tas bort

Förslag

En ny vägledande text ska läggas till, som klargör att det räcker med ett fall av bristande efterlevnad för att ta bort reduktion för god efterlevnad.

Det nya avsnittet ska ersätta detta avsnitt: [Reduktion om företaget överklagar beslut om föreläggande](#). Förslag på ny text:

När god efterlevnad inte längre föreligger

Livsmedelsverkets uppfattning är att god efterlevnad inte längre föreligger när myndigheten har konstaterat en eller flera avvikelser (som inte bedöms som ringa). Det finns alltså ingen anledning att vänta med att göra en bedömning tills det har genomförts ett visst antal kontroller, eller förflutit ett visst tidsintervall.

Däremot bör myndigheten avvakta till dess yttrandetiden i kontrollrapporten har passerat. I de fall myndigheten fattar beslut om myndighetsåtgärder med anledning av den bristande efterlevnaden bör myndigheten också avvakta tills beslutet har vunnit laga kraft i de delar som avser bedömningen av att det förelåg avvikelse vid kontrolltillfället.

Myndigheten bedömer därefter att det inte längre föreligger god efterlevnad och fattar ett nytt beslut med fastställande av kontrollfrekvens, utan reduktion för god efterlevnad. Den nya frekvensen kan börja gälla omedelbart från beslutsdatum.

Motivering

Det har framkommit att det idag råder viss oklarhet om ifall myndigheten måste titta på en viss period eller ett visst antal kontroller vid bedömning av att god efterlevnad inte längre föreligger.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag eller myndigheter.

2. Förändringar som gäller alla livsmedelsanläggningar

2.1. Förtydligande angående aktiviteterna för utformning av märkning för konsumentförpackningar

Förslag

Förtydliga vägledningen till aktiviteten *Utformning av märkning för konsumentförpackningar* så att det framgår att det är företaget som ansvarar för livsmedelsinformationen som avses, även om ett annat företag rent faktiskt tar fram texten, samt att aktiviteten inte ska användas för verksamheter som endast översätter befintlig märkning.

Texten som ska ändras finns här:

[Utformning av märkning för konsumentförpackningar](#) (Sista led)

[Utformning av märkning för konsumentförpackningar](#) (Tidigare led)

[Utformning av märkning för konsumentförpackningar](#) (Huvudkontor)

Formuleringarna och poängen skiljer sig mellan de olika huvudsakliga inriktningarna. Förslag på ny text för Sista led:

Utformning av märkning för konsumentförpackningar

Med *Utformning av märkning för konsumentförpackningar* menas framtagande (utformning av) och ansvar för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument med obligatoriska uppgifter, frivilliga uppgifter, symboler och bilder. Aktiviteten avser det livsmedelsföretag som ansvarar för märkningen även om de låter ett annat företag ta fram informationen. Aktiviteten inte ska användas för företag som endast översätter befintlig märkning.

Exempel: Framtagande av innehåll till etiketter.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar:

- ger 5 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att den obligatoriska informationen som finns på en förpackning är korrekt när det gäller utformning och innehåll. Behov finns även av att kontrollera att frivillig information inte är vilseledande. Säljande påståenden bör beaktas särskilt.

Texterna för de huvudsakliga inriktningarna Tidigare led och Huvudkontor uppdateras på motsvarande sätt. Aktivitetens poäng ändras inte jämfört med idag.

Motivering

Det finns en oklarhet i om aktiviteten *Utformning av märkning för konsumentförpackningar* ska anges för verksamheter som tar hjälp av andra företag, till exempel konsulter, för att ta fram livsmedelsinformationen.

Enligt informationsförordningen är det företaget *i vars namn livsmedlet saluhålls* som är ansvarigt för märkningen. Det ansvaret kan inte överlåtas till någon annan genom att anlita någon som tar fram texten. Därför kan ansvaret bara "flyttas" till andra enheter (anläggningar) inom samma företag, aldrig till ett annat företag. Av samma anledning kan ett företag som översätter märkning och kompletterar befintlig märkning med svensk text inte anses vara ansvariga för livsmedelsinformationen.

Konsekvenser

En tydligare beskrivning av aktiviteten ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning av regelverket. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

2.2. Aktiviteten användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna

Förslag

Den vägledande texten uppdateras så att det framgår att denna aktivitet, som finns för livsmedelsanläggningar i sista och tidigare led, bara är aktuell när vatten av dricksvattenkvalitet ska användas enligt hygienlagstiftningen.

Texten som ska ändras finns här:

[Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna \(Användande av vatten som beviljats undantag från dricksvattenföreskrifterna\)](#) (Sista led)

[Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna \(Användande av vatten som beviljats undantag från dricksvattenföreskrifterna\)](#) (Tidigare led)

Förslag på ny text för Sista led:

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna (Användande av vatten som beviljats undantag från dricksvattenföreskrifterna)

Med *Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna* menas att verksamheten använder vatten i sin livsmedelshantering som inte är avsett att förtäras (och därmed inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna). Som exempel kan nämnas vatten från en egen brunn som används för att skölja rotfrukter inför tillagning. Aktiviteten inkluderar anläggningar där kontrollmyndigheten meddelat undantag enligt 34 § LIVSFS 2022:12. Observera att denna aktivitet inte är aktuell för anläggningar som använder kommunalt vatten, eller vatten som kommer från en registrerad dricksvattenanläggning.

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att verksamhetens riskanalys hanterar faror och risker, att enklare provtagning utförs samt att företagarens bedömning av analysresultaten är godtagbara.

Vägledningen för Tidigare led ändras på motsvarande sätt och aktiviteten behåller sin nuvarande kontrollpoäng.

Motivering

Det råder oklarhet i hur aktiviteten ska användas, därför finns ett behov av förtydligande.

Konsekvenser

En tydligare beskrivning av aktiviteten ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning av regelverket. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

3. Förändringar som bara påverkar livsmedelsanläggningar i sista led

3.1. Förtydligande till aktiviteterna om tillagning för utleverans till andra anläggningar

Förslag

Det räcker att ange en av dessa aktiviteter. Vägledningen ska omformuleras så att detta framgår.

Texten som ska ändras finns här:

[Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar](#)

[Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar](#)

Förslag på ny text:

Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar

Med *Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar* menas att verksamheten tillverkar livsmedel från råa animaliska produkter som sedan säljs vidare till andra livsmedelsanläggningar i enlighet med undantaget från kravet på godkännande av anläggning när det gäller verksamhet som är lokal, marginell och begränsad. Observera att stämplade ägg och pastöriserad mjölk inte räknas som råa animaliska ingredienser. När den här aktiviteten är aktuell så ska inte *Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar* läggas till. Kontrollbehovet för den aktiviteten täcks in av kontrollbehovet för den här aktiviteten.

Exempel: En butik mal köttfärs och säljer delar av produktionen till en restaurang i närområdet. En restaurang gör korv till sin egen servering, men säljer också korven i sin butik i andra änden av staden. Ett centralkök levererar mat till skolor och förskolor.

Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt, vilket bland annat inbegriper kontroll av personalhygien, temperaturstyrning, allergener och spårbarhet samt att hanteringen i övrigt sker säkert. Här ingår också kontroll av spårbarhet framåt och rutin för återkallande.

Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar

Med *Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar* menas att verksamheten tillverkar produkter från antingen vegetabiliska råvaror eller bearbetade animaliska råvaror. Bearbetade animaliska råvaror är till exempel rökt skinka och kokta räkor. Den här aktiviteten ska inte väljas tillsammans med *Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar*. Det räcker att den aktiviteten anges för verksamheter som levererar ut både animaliska och vegetabiliska eller sammansatta livsmedel.

Exempel: Bageri som levererar bröd till restauranger och butiker. Catering av vegetarisk mat till restauranger.

Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt, vilket bland annat inbegriper kontroll av personalhygien, temperaturstyrning, allergener och spårbarhet framåt och rutin för återkallande.

Motivering

Det har kommit in frågor angående om det alltid räcker att ange en av dessa (nämligen "från animaliska råvaror" om den förekommer), eller om finns det tillfällen när det kan vara aktuellt med båda. Livsmedelsverkets bedömning är att det alltid räcker med den ena.

Konsekvenser

En tydligare beskrivning av aktiviteten ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning av regelverket. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

3.2. Ny vägledning om användning av aktiviteten Märkning

Förslag

Vägledning om att kontroll av översättning av märkning ska ingå i märkningsaktiviteten, i de fall det är aktuellt. Texten som ska ändras finns här: [Märkning](#).

Förslag på ny text:

Märkning

Med *Märkning* menas att placera livsmedelsinformation på förpackningar med livsmedel, eller fylla förpackningar som redan är märkta, med avsikten att konsumenten ska få korrekt och tillräcklig information. Aktiviteten avser märkning av konsumentförpackningar, ytteremballage, kantiner etcetera. Intern märkning av behållare med livsmedel avses inte. Däremot ingår översättning av märkning samt kompletteringsmärkning av produkter som redan är märkta, och i dessa fall ingår även utformningen av märkningens innehåll.

Exempel: Märkning av livsmedel som tillverkats i verksamheten. Översättning av information och kompletteringsmärkning av livsmedel som är märkt på annat språk.

Märkning:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om att rätt information hamnar på rätt produkt, samt att eventuell översättning är korrekt och därmed att företaget kan säkerställa att livsmedlet innehåller det som anges i märkningen.

Motivering

Det har varit oklart hur kontrollbehovet av översatt livsmedelsinformation ska hanteras av riskklassningsmodellen. Livsmedel som saknar svensk märkning kompletteringsmärknings ofta och det finns ett kontrollbehov avseende att översättningen blir korrekt, inte minst med avseende på allergener. Livsmedelsverket har valt att vägleda om att denna kontroll ska ingå i aktiviteten Märkning snarare än i aktiviteten Utformning av märkning för konsumentförpackningar. Det huvudsakliga ansvaret för informationens innehåll ligger fortsatt på det företag som ursprungligen utformat märkningen.

Konsekvenser

En tydligare beskrivning av aktiviteten ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning av regelverket. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

4. Förändringar som bara påverkar livsmedelsanläggningar i tidigare led

4.1. Förtydligande angående aktiviteten Lagring

Förslag

Den vägledande texten ska uppdateras så att det framgår att aktiviteten Lagring även ska användas även när livsmedlet lagras i avsikt att en förändring av kvalitén ska ske, i de fall inga särskilda processer eller andra åtgärder används under lagringen för att åstadkomma den önskade förändringen.

Texten som ska ändras finns här: [Lagring \(Lagring utöver egna råvaror och produktion\)](#). Förslag på ny text:

Lagring (Lagring utöver egna råvaror och produktion)

Lagring av livsmedel, förutom lagring av råvaror för egen tillverkning och lagring av egentillverkade produkter. När lagringen avser varma livsmedel, kylvaror, frysvaror eller oförpackade livsmedel läggs ytterligare aktiviteter till för det ökade kontrollbehovet. Denna aktivitet används dels för lagring i avvaktan på vidare hantering, dels för lagring i syfte att en förändring av kvalitén ska ske.

Exempel: En verksamhet lagrar livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare. En grossistverksamhet lagrar livsmedel som köpts in och ska säljas vidare vid. En ostproducent mognadslagrar osten i en annan anläggning än den där osten tillverkas. En sprittillverkare mognadslagrar whisky vid en annan anläggning än där produktionen sker.

Undantag: När livsmedel under lagringen aktivt utsätts för processer i syfte att förändra kvalitén anser Livsmedelsverket att det inte längre är frågan om lagring utan om tillverkning. Ett exempel är torkning av spannmål, som ska anges med aktiviteten Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Lagring utöver egna råvaror och produktion*.

Lagring:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Transport och lagring*

Kontrollbehovet för aktiviteten är kopplat till allmänhygien i lagringsutrymme, till exempel skadedjurskontroll, samt till fysisk spårbarhet så till vida att den som upplåter lagerutrymme ska kunna redogöra för vilken livsmedelsföretagare som äger de olika livsmedel som förvaras i lagret.

Motivering

Det råder oklarhet i hur aktiviteten ska användas, därför finns ett behov av förtydligande.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

4.2. Ändrad användning av aktiviteten Förpackning som ger förlängd hållbarhet

Förslag

Den vägledande texten ska ändras så att det framgår att aktiviteten Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel tills vidare bara ska användas när brister i vid förpackningen medför hälsorisker.

Texten som ska ändras finns här [Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel](#). Förslag på ny text:

Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel

Förlängning av hållbarheten för känsliga livsmedel, till exempel genom förpackning i skyddande atmosfär, vacuumförpackning, eller kylkonserv. Med känsliga livsmedel avses sådana där brister vid förpackningen medför hälsorisker för konsumenten genom tillväxt av patogena mikroorganismer. Ange också minst en aktivitet som talar om vilket livsmedel det gäller.

Exempel: Ätferdiga livsmedel som gravad och rökt lax eller smörgåspålägg förpackas i vacuumförpackning. Inlagd sill förpackas och säljs som kylkonserv.

Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller HACCP för att kontrollera hur företagaren övervakar att processen fungerar på ett säkert sätt.

Motivering

Många gånger medför brister vid packningen risk för att livsmedlet förskäms i utseende, lukt etc. så att det blir uppenbart för konsumenten att varan är dålig. Aktivitetens poängsättning utgår däremot från hälsorisker. En ny riskvärdering av aktiviteten kan göras i samband med kommande översyn av riskklassningsmodellen, men tills vidare är det rimligt att i stället vara restriktiv med användningen av aktiviteten, så att den endast används i de fall förpackningsmetoden faktiskt är kopplad hälsorisker.

Konsekvenser

Den förväntade konsekvensen av den ändrade vägledningen är att vissa livsmedelsanläggningar får en lägre kontrollpoäng och därmed kan de få en lägre kontrollfrekvens. Det gäller till exempel verksamheter som vacuumförpackar rått kött. Riskerna att konsumenterna får "dåligt" kött etc. kan öka marginellt i och med denna förändring, men det bör vara uppenbart för konsumenten att livsmedlet är förskämt och inte ska ätas, och därmed uppstår inte någon ökad hälsorisk.

4.3. Förtydligande angående distansförsäljning till slutkonsument

Förslag

Vägledningen ska förtydligas så att det framgår att distansförsäljning till slutkonsument anges genom aktiviteten Butik.

Texten som ska ändras finns här: [Butik](#). Förslag på ny text:

Butik

Verksamheten har försäljning av livsmedel till slutkonsument som en mindre del av sin verksamhet.

Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men har också en butik med försäljning till privatpersoner. En importör säljer huvuddelen av volymen till andra livsmedelsföretag, men har också en hemsida med försäljning till slutkonsument.

Butik:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet handlar främst om allmänhygien men kan även innefatta annat som HACCP beroende på vad som görs i butiken och hur livsmedel säljs. Vid distansförsäljning är det ökade kontrollbehovet kopplat till livsmedelsinformation.

Motivering

I riskklassningsmodellen finns ingen aktivitet för distansförsäljning för livsmedelsanläggningar i tidigare led, eftersom distansförsäljning är det normala sättet för dessa anläggningar att sälja sina varor till livsmedelsföretag. Dock är det vissa anläggningar i tidigare led som också saluhåller livsmedel till slutkonsument via distansförsäljning, till exempel via e-handel. Det har varit oklart hur detta kontrollbehov ska anges i riskklassningsmodellen.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning. Vissa livsmedelsanläggningar får ytterligare en kontrollpoäng, och för anläggningar som ligger nära en poänggräns kan detta påverka kontrollfrekvensen så att den blir högre. Livsmedelsverket bedömer att detta är önskvärt med tanke på ett högre kontrollbehov.

4.4. Förtydligande angående catering till slutkonsument

Förslag

Vägledningen ska förtydligas så att det framgår att catering till slutkonsument anges genom aktiviteten Servering.

Texten som ska ändras finns här: [Servering](#). Förslag på ny text:

Servering

Verksamheten har servering av livsmedel till slutkund som en mindre del av sin verksamhet. Med servering avses också catering till slutkonsument.

Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men serverar också en del i ett eget kafé. Ett produktionskök levererar ut livsmedel till personalrestauranger, men erbjuder också catering till privatpersoner.

Servering:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet handlar om allmänhygien och livsmedelsinformation men kan även innefatta till exempel HACCP beroende på vilken hantering som sker i anslutning till serveringen.

Motivering

I riskklassningsmodellen finns ingen aktivitet för catering från livsmedelsanläggningar i tidigare led. Dock är det vissa anläggningar i tidigare led som också saluhåller livsmedel till slutkonsument via catering, till exempel i samband med fester. Det har varit oklart hur detta ska anges i riskklassningsmodellen.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning. Vissa livsmedelsanläggningar får ytterligare en kontrollpoäng, och för anläggningar som ligger nära en poänggräns kan detta påverka kontrollfrekvensen så att den blir högre. Livsmedelsverket bedömer att detta är önskvärt med tanke på ett högre kontrollbehov.

4.5. Förtydligad vägledning om aktiviteten Handel med animaliska livsmedel

Förslag

Vägledningen ska förtydligas så att det framgår att aktiviteten endast är aktuell i samband med grossistverksamhet, och alltså inte ska anges för animaliska livsmedel som tillverkas eller förpackas på anläggningen. Texten som ska ändras finns här: [Handel med animaliska livsmedel](#). Förslag på ny text:

Handel med animaliska livsmedel

Handel med obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung. Observera att denna aktivitet inte avser försäljning av animaliska livsmedel som tillverkas eller förpackas på anläggningen. Aktiviteten ska anges tillsammans med aktiviteten Grossistverksamhet. Sammansatta produkter, som till exempel pyttipanna eller lasagne, räknas i det här sammanhanget *inte* som animaliska livsmedel.

Exempel: Grossistverksamhet med försäljning av färskt eller fruset kött, fisk, rökt skinka, kokta räkor.

Handel med animaliska livsmedel:

- ger 2 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som gör att aktiviteten finns med i riskklassningen är kopplat till de särskilda spårbarhetskraven i förordning (EU) nr 931/2011.

Motivering

Aktiviteten är avsedd att täcka in kontrollbehovet för de särskilda spårbarhetskraven för animaliska livsmedel. För godkända livsmedelsanläggningar täcks detta kontrollbehov in i poängen på de aktiviteter som innebär tillverkning och förpackning av animaliska livsmedel. Detta har dock inte framgått tillräckligt tydligt.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning. För godkända livsmedelsanläggningar där aktiviteten angetts i riskklassningen sänks den totala kontrollpoängen, vilket för vissa verksamheter kan medföra en lägre kontrollfrekvens. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

4.6. Ändrad vägledning angående användningen av aktiviteten Märkning

Förslag

Vägledningen till aktiviteten Märkning ska ändras på så sätt att aktiviteten inte längre ska användas avseende livsmedel som tillverkas eller förpackas på anläggningen. Vägledningen ska också innehålla

information om att kompletteringsmärkning med översatt livsmedelsinformation i förekommande fall täcker in översättningen av informationen, och inte enbart anbringandet av etiketten. Texten som ska ändras finns här [Märkning](#). Förslag på ny text:

Märkning

Verksamheten förser livsmedel med livsmedelsinformation. Det kan gälla märkning på konsumentförpackningar, ytterförpackningar, backar etcetera. För livsmedel som tillverkas eller förpackas på den riskklassade livsmedelsanläggningen ingår märkningen i förpacknings- eller tillverkningsaktiviteten och aktiviteten Märkning ska *inte* anges angående sådana livsmedel.

Exempel på när aktiviteten ska anges: Förse ett inköpt livsmedel med livsmedelsinformation, till exempel i samband med delning av storförpackningar. Översätta livsmedelsinformation och sätta på etiketter med den svenska texten på inköpta förpackningar med livsmedel.

Märkning:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om företagets rutiner för att se till att rätt information hamnar på rätt produkt, och att eventuell översättning av livsmedelsinformation är korrekt, så att företaget kan säkerställa att livsmedlet motsvarar det som anges i märkningen.

Motivering

Två ändringar görs i vägledningen, med olika motivering. När det gäller tillverkande och förpackande livsmedelsanläggningar har synpunkter framförts att det alltid måste följa med någon form av livsmedelsinformation när livsmedlet lämnar anläggningen, och att det bara blir en onödig administration att lägga till aktiviteten Märkning. Livsmedelsverket bedömer att synpunkten är berättigad och vill tillmötesgå den.

När det gäller översättning har det varit oklart hur kontrollbehovet av översatt livsmedelsinformation ska hanteras i riskklassningsmodellen. Livsmedel som saknar svensk märkning kompletteringsmärks ofta och det finns ett kontrollbehov avseende att översättningen blir korrekt, inte minst med avseende på allergener. Livsmedelsverket har valt att vägleda om att denna kontroll ska ingå i aktiviteten Märkning snarare än i aktiviteten Utformning av märkning för konsumentförpackningar. Det huvudsakliga ansvaret för informationens innehåll ligger fortsatt på det företag som ursprungligen utformat märkningen.

Konsekvenser

Den förväntade konsekvensen av den ändrade vägledningen är att vissa verksamheter med tillverkning och/eller förpackning av livsmedel får en lägre kontrollpoäng, vilket i vissa fall kan ge en lägre kontrollfrekvens. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

4.7. Justering av kontrollfrekvensen för verksamheter med en utgående volym upp till och med 20 ton per år

Förslag

Gränsen för generell justering av kontrollfrekvensen till högst 10 kontroller per 5 år sänks, så att den tillämpas för anläggningar som levererar upp till 20 ton livsmedel per år, i stället för dagens upp till 5 ton livsmedel per år. Texten som ska ändras finns här: [Justering av kontrollfrekvensen för små verksamheter i tidigare led](#). Förslag på ny text:

Verksamheter i *Tidigare led* som producerar upp till ett ton livsmedel per år, bör justeras ned till högst fem kontroller per fem år, eller i genomsnitt en kontroll per år. Motsvarande verksamheter som producerar upp till 20 ton livsmedel per år, bör justeras ned till högst tio kontroller per fem år, eller i genomsnitt två kontroller per år.

Motivering

Verksamheter i tidigare led som enligt riskklassningsmodellen får mer än 10 kontroller per 5 år är ofta hantverksmässiga och tillverkar många olika produkter. De har en liten produktionsvolym totalt och oftast en mycket liten produktionsvolym per produkt. Därmed är också riskerna små, eftersom en riskbedömning tar hänsyn till det antal konsumenter som kan drabbas om något går fel. Även om det totalt sett kan finnas mycket lagstiftning som är aktuell för dessa verksamheter anser Livsmedelsverket att för småskaliga verksamheter ska kontrollen fokusera på de största riskerna. Därmed minskar behovet av kontroll. Vid två kontroller per år kan den ena fokusera på hygien och HACCP och den andra på livsmedelsinformation och spårbarhet. Detta ger sammantaget en helhetsbild av verksamheten.

Konsekvenser

Denna förändring ger en sänkt kontrollfrekvensen för vissa verksamheter i storleksklasserna Mikro och Liten. Sannolikt är det framför allt företag med godkända livsmedelsanläggningar som berörs. I Livsmedelsverkets register finns idag knappt 70 verksamheter som med denna generella justering får en sänkt kontrollfrekvens och därmed en minskad kostnad för kontroll. Totalt i Sverige uppskattar Livsmedelsverket att det rör sig om upp till 100 livsmedelsanläggningar. Eftersom avvikelser sällan konstateras vid kontroll av dessa verksamheter bedömer Livsmedelsverket att förändringen ger inga eller mycket små negativa konsekvenser för konsumenterna. För kontrollmyndigheterna kan förändringen innebära en viss ökad administration i samband med att uppgiften om volymen kan behöva efterfrågas – det finns idag ingen ”gräns” som går vid 20 ton. För de livsmedelsanläggningar som har Livsmedelsverket som kontrollmyndighet finns dock nödvändiga uppgifter i registret.

5. Förändringar som bara påverkar godkända livsmedelsanläggningar

5.1. Aktiviteter som ska ingå i riskklassningen för godkända livsmedelsanläggningar

Förslag

Den vägledande texten om att endast aktiviteter som återkommande förekommer i verksamheten uppdateras så att det framgår att för godkända livsmedelsanläggningar måste alla aktiviteter som omfattas av godkännandet också ingå i riskklassningen. [Texten som ska ändras finns här](#). Förslag på ny text:

Om en verksamhet tillverkar en viss produkt, eller bedriver en viss aktivitet, helt tillfälligt, kanske några dagar per år, så ska den aktiviteten inte anges i riskklassningen. Det finns ingen knivskarp gräns för när man kan säga att en aktivitet sker återkommande i verksamheten, men rör det sig om några dagar per månad så menar vi att den ska anges. Om det rör sig om en godkänd livsmedelsanläggning ska dock alla aktiviteter som ingår i godkännandet också ingå i riskklassningen, eftersom förutsättningarna för godkännandet är beroende av all hantering i anläggningen.

Motivering

Eftersom godkända livsmedelsanläggningar är godkända för en viss verksamhet så måste de ha förutsättningar att utföra alla aktiviteter som ingår i godkännandet. Det finns därmed ett behov av att kontrollera att så är fallet, även för aktiviteter som för tillfället inte förekommer. I de fall företagen

inte vill att en aktivitet ska ingå i riskklassningen finns möjligheten att ändra godkännandet för anläggningen.

Konsekvenser

Eftersom den nya skrivningen stämmer överens med hur riskklassningen redan tillämpas för godkända anläggningar kommer förändringen inte att medföra några negativa konsekvenser för företag, utan i stället bidra till en tydligare kommunikation av vad som gäller och varför.

5.2. Ändrad vägledning till aktiviteter med koppling till pastörisering

Förslag

De vägledande texterna ska ändras så att termisering inte längre jämföras med pastörisering.

Texterna som ska ändras finns här: [Pastörisering av mjölkråvara](#) och [Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter](#). Förslag på nya texter:

Pastörisering av mjölkråvara

Med *Pastörisering av mjölkråvara* menas värmebehandling av mjölkråvara till en temperatur som avdödar patogena bakterier. Hur pastörisering uppnås finns definierat i avsnitt IX, kapitel II, del II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Aktiviteten omfattar även ultrahög temperaturbehandling (UHT).

Pastörisering:

- ger 9 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter

Med *Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter* menas tillverkning från opastöriserad mjölkråvara där pastörisering inte ingår i tillverkningsprocessen. Till exempel tillverkning av ost från opastöriserad mjölk. Mjölkråvara som avses i denna aktivitet är från djurslagen nötkreatur, get och får.

Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter:

- ger 9 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Råmjölk, obehandlad mjölk, råmjölksbaserade produkter och mjölkprodukter*

Motivering

Det har framkommit att det ur risksynpunkt är felaktigt att jämföra "termisering" med pastörisering. Begreppet termisering används för en upphettning som inte avdödar patogener, utan slår ut en del andra bakterier och därigenom förlänger hållbarheten för mjölkråvaran. Därmed ska till exempel ost märkas som *opastöriserad* när termiserad råvara använts. Förändringarna görs som en anpassning till detta.

Konsekvenser

Livsmedelsanläggningar som inte pastöriserar mjölk men termiserar den, och/eller tillverkar opastöriserade mjölkprodukter, får en ändrad kontrollpoäng, vilket för anläggningar som ligger nära en poänggräns kan påverka kontrollfrekvensen uppåt eller neråt. För livsmedelsanläggningar som inte pastöriserar mjölk, men både termiserar mjölk och tillverkar opastöriserade mjölkprodukter, blir

kontrollpoängen lägre, vilket kan påverka kontrollfrekvensen så att den blir lägre. Livsmedelsverket bedömer att förändringarna är önskvärda utifrån riskerna och kontrollbehovet.

5.3. Ändrad vägledning om aktiviteten Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.

Förslag

Vägledningen ska ändras så att det framgår att aktiviteten Omförpackning av kött, fisk, ost m.m. ska användas även när det sker viss förändring av livsmedel i samband omförpackningen.

Texten som ska ändras finns här [Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.](#) Förslag på ny text:

Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.

Denna aktivitet avser omförpackning av animalier, till exempel kött, köttprodukter, fisk, fiskprodukter, ost, mjölk och andra animaliska livsmedel. Aktiviteten gäller både förpackning i storpack och i konsumentförpackning. Aktiviteten kan användas även i de fall viss förändring av livsmedlet sker i anslutning till omförpackningen, till exempel när ost rivs och behandlas med stärkelse, eller när en styckningsdetalj skärs i mindre delar.

Observera att för förpackning av ägg finns en annan aktivitet.

Denna aktivitet ska inte anges för livsmedel som tillverkats i anläggningen, då räcker det att ange den aktivitet som rör tillverkning av livsmedlet.

Omförpackning av kött/fisk/ost m.m:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Allmänna verksamhetsanläggningar*.

Motivering

Riskklassningen har hittills inte haft någon aktivitet anpassad för godkända anläggningar som river ost eller finstyckar kött. Det har lett till att man i vissa fall har använt aktiviteten för tillverkning av mejeriprodukter respektive styckning, och i andra fall aktiviteten för omförpackförpackning.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning och skapar trygghet hos aktörerna. Livsmedelsanläggningar som finstyckar kan få en lägre kontrollpoäng, och för anläggningar som ligger nära en poänggräns kan detta påverka kontrollfrekvensen så att den blir lägre. Livsmedelsverket bedömer att detta är önskvärt med tanke på kontrollbehovet för verksamheten.

5.4. Förtydligande angående aktiviteterna för styckning

Förslag

Vägledningen för aktiviteterna "styckning" uppdateras så att det framgår att vidare styckning av styckningsdetaljer inte omfattas av denna aktivitet utan istället kan anges som omförpackning.

Texterna som ska ändras finns här:

[Styckning av kött från frilevande vilt](#)

[Styckning av kött från hägnat vilt och ren](#)

[Styckning av kött från fjäderfä och hardjur](#)

[Styckning av kött från tama hov- och klövdjur](#)

Observera att poängen på aktiviteterna kommer att sänkas från och med 1 januari 2025 och att namnen på aktiviteterna ändras i samband med det. Förslag på nya texter:

Styckning av frilevande vilt

Nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med frilevande vilt menas vild fågel, vilt hardjur, dovhjort, kronhjort, mufflonfår, rådjur, sikahjort, vildsvin, visent, älg, björn och bäver. Om styckning av andra djurslag förekommer så ska även den eller de aktiviteterna anges. Om man på anläggningen tar in styckdetaljer som delas i mindre delar, till exempel skivas, anges i stället aktiviteten Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.

Styckning av frilevande vilt:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött av frilevande vilt*

Styckning av hägnat vilt och ren

Nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med hägnat vilt menas djurslaget struts. Om styckning av andra djur än struts och ren förekommer så ska även den eller de aktiviteterna anges. Om man på anläggningen tar in styckdetaljer som delas i mindre delar, till exempel skivas, anges i stället aktiviteten Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.

Styckning av hägnat vilt och ren:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött av hägnat vilt*

Styckning av fjäderfä och hardjur

Nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med fjäderfä och hardjur menas slaktkyckling, broilermödrar, höns, kalkon, anka, gås, pärlhöns, vilt hardjur och tamkanin. Om styckning av andra djurslag än fjäderfä och hardjur förekommer så ska även den eller de aktiviteterna anges. Om man på anläggningen tar in styckdetaljer som skärs i mindre delar, till exempel skivas, anges istället aktiviteten Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.

Styckning av fjäderfä och hardjur:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött från fjäderfä och hardjur*

Styckning av tama hov- och klövdjur

Nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med tama hov- och klövdjur menas nötkreatur, kalv, bison, kamel, vattenbuffel, får, lamm, get, alpacka, slaktsvin, sugga, galt och hästdjur. Om styckning av andra djurslag också förekommer så ska även den eller de aktiviteterna anges. Om man på anläggningen tar in styckdetaljer som skärs i mindre delar, till exempel skivas, anges istället aktiviteten Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.

Styckning av tama hov- och klövdjur:

- ger 4 kontrollpoäng

- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött från tama hov- och klövdjur*

Motivering

Definitionen av styckning är otydlig när det gäller huruvida det ingår att skära, tärna och dela kött som redan är styckat. Det har framkommit att den vanliga tolkningen är att styckningen inte omfattar verksamhet som består i att dela upp färdiga styckdetaljer i mindre delar. Ett alternativ har varit att lägga till en ny aktivitet för "finstyckning", men aktiviteten "Omförpackning" bedöms kunna användas även för "finstyckning". Detta ska därför framgå i vägledningen.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning och skapar trygghet hos aktörerna. Livsmedelsanläggningar som "finstyckar" och som idag har klassats med styckning får en lägre kontrollpoäng, och för anläggningar som ligger nära en poänggräns kan detta påverka kontrollfrekvensen så att den blir lägre. Livsmedelsverket bedömer att detta är önskvärt med tanke på kontrollbehovet för verksamheten.

5.5. Vägledning om justering av kontrollfrekvensen för godkända anläggningar där en stor del av volymen kommer från styckning

Förslag

Den vägledande texten om justering kompletteras med ett stycke om sänkning av kontrollfrekvensen för verksamheter i tidigare led där en stor andel av volymen kommer från styckning. Texten som ska kompletteras finns här: [Verksamheter som ofta är aktuella för justering](#). Förslag på nytt stycke:

Verksamheter som har en diversifierad verksamhet och/eller styckar flera olika kategorier av kött får en hög total kontrollpoäng. Om styckning står för en stor del av den totala volymen blir den beräknade kontrollfrekvensen för hög i förhållande till verksamhetens risk. Livsmedelsverket rekommenderar att kontrollfrekvensen för dessa verksamheter justeras ner till högst 15 kontroller per 5 år om den utgående volymen är upp till 100 ton per år och till högst 20 kontroller per 5 år om den utgående volymen är upp till 200 ton per år.

Motivering

Verksamheter med diversifierad verksamhet kan få en omotiverat hög kontrollfrekvens i riskklassningen, något som det finns möjlighet att åtgärda genom en justering. Styckning är ofta en verksamhet som har en stor volym. Dessa har nu fått en sänkt kontrollpoäng, men verksamheten kommer fortfarande att få samma poäng upprepade gånger för varje ytterligare grupp av djurslag som styckas. När en verksamhet har en hög total kontrollpoäng, men också en förhållandevis hög total volym, som en följd av styckningen, blir den beräknade kontrollfrekvensen för hög i förhållande till verksamhetens risk. Livsmedelsverket eftersträvar en tydlig vägledning om justering så att tillämpningen ska bli likvärdig. Två verksamhetstyper som har framfört till Livsmedelsverket att de anser att kontrollfrekvensen blir orimligt hög är diversifierad verksamhet där styckning ingår samt styckningsanläggningar med flera

Konsekvenser

Ändringen kommer att ge en sänkt kontrollfrekvens för ett antal företag med styckning. Livsmedelsverket ser ingen risk för negativa konsekvenser för företag, kontrollmyndigheter eller konsumenter.

6. Förändringar som rör produktgrupper

6.1. Ändrad vägledning för produktgruppen Bestrålade livsmedel

Förslag

Vägledningen förtydligas så att det framgår att produktgruppen inte ska användas när bestrålade kryddor används som ingrediens i ett annat livsmedel. Texten som ska ändras finns här: [Bestrålade livsmedel](#). Förslag på ny text:

Bestrålade livsmedel

Med Bestrålande livsmedel avses livsmedel som behandlats med joniserande strålning till exempel i avsikt att döda mikroorganismer, för att förhindra att groddar ska bildas på potatis eller för att frukt ska mogna långsammare. Denna produktgrupp ska anges vid utsläppande av bestrålade livsmedel på marknaden. Produktgruppen ska dock inte anges när användningen är begränsad till att bestrålade kryddor använts som ingrediens vid tillverkning av andra livsmedel.

Regler om bestrålning och om märkning av bestrålade livsmedel finns i SLVFS 2000:46 och i förordning (EU) nr 1169/2011.

Bestrålade livsmedel ger 2 kontrollpoäng.

Motivering

Det har varit otydligt huruvida denna produktgrupp ska användas enbart för anläggningar som bestrålar livsmedel, eller även för verksamheter som handlar med bestrålade livsmedel eller använder dem som ingrediens. Eftersom livsmedelsverkets föreskrift SLVFS 2000:46 om bestrålning innehåller regler för märkning av livsmedel där bestrålade ingredienser används är det rimligt att produktgruppen ska användas även för verksamheter som importerar, tillverkar eller utformar märkning för livsmedel där ingredienser behandlats med joniserande strålning. I Sverige används dock sådana livsmedel i mycket begränsad omfattning, och vanligast är kryddor. Eftersom eventuell förekomst av bestrålade kryddor inte bedöms medföra några risker för konsumenterna bedömer Livsmedelsverket att ett ökat kontrollfokus på livsmedel med bestrålade kryddor som ingrediens inte bidrar till en kontroll som fokuserar på de största riskerna, utan tvärt om skulle kunna medföra onödiga kostnader.

Konsekvenser

Den förväntade konsekvensen av den ändrade vägledningen är att vissa verksamheter som använder bestrålade kryddor och idag har produktgruppen i sin klassning får en lägre kontrollpoäng, vilket i vissa fall kan ge en lägre kontrollfrekvens. Användningen av produktgruppen blir också mer enhetlig med tydligare vägledning. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.

6.2. Ändrad vägledning för produktgruppen Livsmedel för känsliga konsumentgrupper

Förslag

Den vägledande texten om produktgruppen ska ändras så att det framgår att produktgruppen inte ska anges för verksamheter som frivilligt märker hårdost som laktosfri. Texten som ska ändras finns här: [Livsmedel för känsliga konsumentgrupper](#). Förslag på ny text:

Livsmedel för känsliga konsumentgrupper

Med *Livsmedel för känsliga konsumentgrupper* menas dels livsmedel för särskilda grupper, dels fri från-livsmedel.

Livsmedel för särskilda grupper är ett samlingsnamn för följande livsmedelsgrupper:

- [Modersmjölksersättning och tillskottsnäring](#)
- [Spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn](#)
- [Komplett kostersättning för viktkontroll](#)

Mer information om dessa och de regler som gäller, hittar du via länkarna.

Livsmedel för särskilda grupper förkortas ofta FSG – Foods For Specific Groups. *Livsmedel för speciella medicinska ändamål* ingår också i FSG, men har i riskklassningsmodellen skiljts ut som en egen produktgrupp eftersom kontrollbehovet bedöms vara större.

Med fri från-livsmedel menar vi livsmedel som uppges vara fria från ett eller flera specifika allergen, till exempel livsmedel märkta med "glutenfri". Mer information om regler för fri från-livsmedel finns här:

[Glutenfria, laktosfria och andra fri från-livsmedel](#)

Märkning av hårdost som laktosfri ska *inte* ska medföra att produktgruppen anges, eftersom hårdosten generellt är laktosfri och det alltså inte innebär några ökade risker för känsliga konsumenter om detta framgår av livsmedelsinformationen.

Livsmedel för känsliga konsumentgrupper ger 4 kontrollpoäng.

Motivering

Livsmedelsverket har nyligen ändrat bedömning angående huruvida det ska anses vara vilseledande att informera om att en hårdost är laktosfri. I och med detta är det nu är fritt fram för tillverkare av ost att saluhålla den som laktosfri. Påståendet bedöms inte innebära någon ökad risk för känsliga konsumenter, eftersom hårdost generellt är laktosfri. Därmed behövs ingen extra kontroll i de fall företag väljer att använda påståendet och det ska inte ge några kontrollpoäng i riskklassningen.

Konsekvenser

Förändringen är en anpassning till den ändrade tolkningen om fri från-påståenden. Den bedöms vara välkommen av företagare som vill utnyttja möjligheten att informera om att osten är laktosfri, och den bedöms inte medföra några negativa konsekvenser för konsumenter eller kontrollmyndigheter.

6.3. Förtydligande av användning av produktgrupper för kontaktmaterialverksamheter

Förslag

Den vägledande texten om produktgrupper för kontaktmaterialverksamheter ska förtydligas avseende att det rör sig om en annorlunda användning av begreppet "produktgrupper" och avseende vilka material som ska anges som produktgrupper i en färdig produkt, när det finns material i produkten som inte kommer i kontakt med livsmedel. Texten som ska ändras finns här: [Ange alltid minst en produktgrupp för kontaktmaterialverksamheter](#). Förslag på ny text:

Ange alltid minst en produktgrupp för kontaktmaterialverksamheter

Produktgrupperna för kontaktmaterialverksamheter skiljer sig från vad som beskrivs i föreskriften om kontrollfrekvens. Användningen skiljer sig också från produktgrupperna för livsmedelsanläggningar.

Produktgrupperna för kontaktmaterialverksamheter är en lista över de tänkbara materialtyper som kan användas i kontakt med livsmedel. Kontrollbehovet anses öka för varje materialtyp som importeras, tillverkas eller ingår i produkter, avsedda att komma i kontakt med livsmedel, som tillverkas. Detta eftersom företagaren för varje materialtyp ska säkerställa att materialen inte överför sina beståndsdelar till livsmedel i halter som kan vara skadliga för hälsan. Om det i den färdiga produkten finns en funktionell barriär som gör att en materialtyp inte kommer att komma i kontakt med livsmedel så ska den materialtypen inte anges som produktgrupp.

Listan med materialtyper har sin grund i bilaga I till förordning (EG) nr 1935/2004. Där listas de materialtyper som det finns möjlighet att ta fram särskilda regler för. För vissa av materialtyperna finns det idag särskilda regelverk, men inte för alla.

Förutom de olika materialtyperna finns också produktgrupper som anger att materialet är ”aktivt och intelligent”, återvunnet eller att produkterna är avsedda för små barn. Dessa produktgrupper ska alltid anges tillsammans med minst en materialtyp som talar om vilken materialtyp det handlar om.

Motivering

Det finns oklarhet om huruvida alla material som ingår i en färdig produkt ska anges som produktgrupper. Livsmedelsverkets bedömning är att alla material som ingår i en färdig produkt i normalfallet ska anges, men när det finns en funktionell barriär som förhindrar kontakt så ska de materialtyper som inte kommer i kontakt med livsmedlet inte anges.

Konsekvenser

En tydligare vägledning ger sannolikt en mer enhetlig tillämpning som är bättre anpassad till verksamhetens kontrollbehov. Livsmedelsverket ser inga risker för negativa konsekvenser för företag, myndigheter eller konsumenter.