|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Livsmedelsverkets översyn av riskklassningsmodell för livsmedelskontroll.  Justerad modell efter genomgång av remissvar, samt alternativ modell. | |

[1 Sammanfattning 3](#_Toc3903954)

[1.1 Bakgrund 3](#_Toc3903955)

[1.2 Fortsatt arbete 3](#_Toc3903956)

[2 Justerad modell 4](#_Toc3903957)

[2.1 Sammanfattning av justeringarna 4](#_Toc3903958)

[2.2 Riskklasser 6](#_Toc3903959)

[2.3 Instruktioner vid riskklassning 6](#_Toc3903960)

[2.4 Riskklasser per anläggningstyp och storlek 8](#_Toc3903961)

[3 Alternativ modell 16](#_Toc3903962)

[3.1 Bakgrund 16](#_Toc3903963)

[3.2 Sammanfattning av förändringarna 17](#_Toc3903964)

[3.3 Riskklasser 24](#_Toc3903965)

# Sammanfattning

## Bakgrund

Livsmedelsverket arbetade under 2017-2018 fram ett förslag till ny modell för riskklassning av livsmedelsanläggningar, och presenterade förslaget i en rapport som var ute på remiss under sommaren 2018.

Remissvaren har nu sammanställts och detta förslag innehåller dels en justerad modell med endast mindre förändringar jämfört med förslaget i rapporten, dels en alternativ modell med större ändringar, där syftet är att ytterligare förenkla och renodla principerna i förslaget från rapporten samt att möjliggöra en rapportering till EU-kommissionen på den nivå som nyligen beslutats i EU.

Du hittar både rapporten med riskklassningsmodellen och sammanställningen av remissvar på [livsmedelsverket.se](https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/remisser-utgangna-2018/remiss-livsmedelsverkets-oversyn-av-riskklassningsmodell-for-livsmedelskontroll.-dnr-201800787).

## Fortsatt arbete

Arbetet kommer att fortsätta i en arbetsgrupp på Livsmedelsverket, bestående av representanter från område för styrning och vägledning samt område för kontroll. Livsmedelsverkets avdelning för utvärdering bistår med hjälp i metodstöd.

Kommunala kontrollmyndigheter bjuds in att delta i arbetet. Inbjudan har skickas ut brett och av de myndigheter som anmält sig har representanter för olika stora myndigheter med olika geografisk belägenhet valts ut.

De kommunala myndigheterna som deltar ska framför allt belysa vilka konsekvenser de två förslagen får för deras verksamhet. De kommer att få räkna på hur förslagen påverkar resursbehovet, de kommer att få ta ställning till hur lätta/svåra de olika modellerna är att använda och hur väl de fyller myndigheternas behov, och de kommer att få bedöma vilka konsekvenser förslagen har på deras verksamhet och på kontrollen.

Synpunkterna kommer att hämtas in i samband med workshops som genomförs i mars och april. Tre workshops kommer att hållas, i södra, mellersta respektive norra Sverige.

Branschorganisationers bedömning av förslagens konsekvenser för deras medlemmar kommer också att inhämtas.

Utifrån vad som framkommer i kontakter med myndigheterna och branschen kommer ett slutgiltigt förslag med konsekvensbeskrivning att tas fram och presenteras under hösten. Beslut om ny riskklassningsmodell kommer enligt planen att fattas i december 2019.

Under 2020 finns då tid för Livsmedelsverket att ta fram vägledningar och stödmaterial för riskklassningen och för programleverantörerna att utveckla relevant IT-stöd. Under 2021 ska alla livsmedelsanläggningar klassas om enligt den nya modellen, och från och med 2022 utförs kontrollen enligt den nya riskklassningen.

# Justerad modell

## Sammanfattning av justeringarna

1. **Riskklassningsmodellen renodlas**, instruktioner för hur kontroll ska genomföras lämnar Livsmedelsverket på annat sätt. T.ex. instruktionen om att 50-75% av tiden för kontrollen ska vara på plats i anläggningen tas bort ur riskklassningsmodellen. Resonemanget om baskontroll, särskild kontroll och kampanjkontroll förs också ut ur riskklassningsmodellen.
2. **Kontrollfrekvensen uttrycks tydligare som en minimifrekvens**, och kontrolltimmarna anges inte per kontrolltillfälle utan per period. Därmed ökar friheten för myndigheterna att anpassa arbetet till metoder som är lämpliga för den enskilda myndigheten och anläggningen.
3. **Förutsättningen för reducerad kontroll omformuleras** så att det inte är beroende av ”allvarliga avvikelser” eftersom begreppet ”allvarliga avvikelser” inte är definierat. Istället formuleras förutsättningen som ”avvikelser som resulterat i sanktionsbeslut”. På Livsmedelsverket pågår också ett arbete med att klargöra hur kontrollmyndigheterna ska agera när avvikelser konstateras, som syftar till att variationerna mellan olika myndigheter i andelen rapporterade avvikelser och andelen sanktionsåtgärder ska minska.
4. **En anläggning ska inte få reducerad kontroll för att den inte blivit föremål för kontroll** på 24 månader. Detta eftersom det skulle innebära att myndigheten, t.ex. efter en period med underbemanning, skulle behöva använda resurser till att riskklassa om dessa anläggningar, istället för att genomföra kontrollerna. Ur konsument- och livsmedelssäkerhetsperspektiv vore det också ologiskt att sänka kontrollfrekvensen med anledning av tidigare ej utförd kontroll.
5. **Regelbunden kontroll införs även för anläggningar i riskklass 0**. Frekvensen sätts till 1/5 år. Motiveringen till detta är att kontrollförordningens krav att livsmedelsföretag ska bli föremål för regelbunden kontroll ska uppfyllas, samt att det är orimligt att ta ut registreringsavgifter och ev. sanktionsavgift för utebliven anmälan av en anläggning som myndigheten inte har för avsikt att kontrollera. I förslaget från 2018 nämns frekvensen 1/5 år i texten, men i tabellerna anges ”vid behov” vilket var otydligt. Motiveringen till att ha en minimifrekvens även för dessa är dels att det i kontrollförordningen finns ett krav på att livsmedelsföretag ska kontrolleras regelbundet, dels att det är svårt och dyrt att upprätthålla ett register över företag som myndigheten inte har regelbunden kontakt med, och slutligen att det är svårt att argumentera för att företagare ska anmäla sina verksamheter och betala registreringsavgift när myndigheten ändå inte har för avsikt att kontrollera företagen. Däremot kan livsmedelsverket vara tydligare i sin vägledning till vilka verksamheter som ska räknas som livsmedelsföretag, så att t.ex. kaffeservering vid religiösa sammankomster och kulturaktiviteter inte registreras alls.
6. **Säsongsverksamheter och tidsbegränsade verksamheter** ska inte att få minskad kontrollfrekvens med 50 %. Att det rör sig om säsongsverksamhet kommer att påverka riskklassningen i och med att storleksklassen i vissa fall ändras av att verksamheten endast pågår del av året. I andra fall är det rimligt att frekvensen är samma som för motsvarande verksamhet som pågår hela året. T.ex. om en sommarrestaurang har 200 gäster per dag och en helårsverksamhet har 200 gäster per dag är det rimligt att båda får ett besök per år.
7. **Kontrollfrekvensen justeras upp för små tillverkare**. Motivering till detta är att risken för fusk bedöms vara lika stor hos tillverkare som hos distributörer, och hos tillverkare är dessutom kontrollbehovet av hygien och märkning större. Därför är det inte rimligt att utföra mindre kontroll hos de små tillverkarna än hos de små distributörerna.
8. **Kontrollfrekvensen justeras upp för serveringar**. Till exempel ökas kontrollfrekvensen för medelstora serveringar med mellanrisk (pizzerior, hamburgerrestauranger m.fl.) från vart annat år till varje år. Motiveringen till detta är att det har efterfrågats från många kontrollmyndigheter i remissvaren, eftersom man anser att dessa verksamheter har för stort kontrollbehov för att kontrolleras mer sällan än så. Vissa har också lyft fram att det ligger i konsumenternas intresse att dessa företag har en god hygien och redlighet då det är verksamheter som besöks flitigt, samt att dessa verksamheter ofta blir föremål för sanktioner vilket tolkas som att de har en sämre lagefterlevnad.
9. **Kontrollfrekvensen justeras ner något för skola och omsorg**. Motivering: Även om konsumenterna ofta är känsliga, och ofta inte har möjlighet att välja en annan restaurang, så är det samtidigt så att dessa verksamheter oftast är välfungerande med utbildad personal och låg personalomsättning jämfört med restauranger. De har en stabil konsumentgrupp och känner till antalet ätande och de enskilda personernas behov och de har ofta ett begränsat antal rätter per dag. Därigenom kan verksamhetens anpassas till förutsättningarna på ett annat sätt än på en restaurang som är öppen för allmänheten. Erfarenhetsmässigt är kontrollbehovet oftast mindre på en skol- eller omsorgsverksamhet än på en restaurang med samma antal konsumenter.
10. **Kontrollfrekvensen justeras ner för transportörer med lager** på så sätt att dessa hamnar i mellanrisk istället för högrisk.

## Riskklasser

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Riskklass | Minimifrekvens standard  (kontroller/år) | Minimifrekvens reducerad  (kontroller/år) | Tid per kontroll (timmar) | Årlig kontrolltid standard, (timmar) | Årlig kontrolltid reducerad, (timmar) |
| Riskklass 0 | 1/5 | - | 2 | 0,4 | - |
| Riskklass 1 | 1/3 | - | 2 | 0,7 | - |
| Riskklass 2 | 1/2 | 1/3 | 4 | 2 | 1,3 |
| Riskklass 3 | 1/1 | 1/2 | 4 | 4 | 2 |
| Riskklass 4 | 3/2 | 1/1 |  | 6 | 4 |
| Riskklass 5 | 2/1 | 3/2 |  | 8 | 6 |
| Riskklass 6 | 3/1 | 2/1 |  | 12 | 8 |
| Riskklass 7 | 4/1 | 3/1 |  | 20 | 15 |
| Riskklass 8 | 5/1 | 4/1 |  | 30 | 24 |

## Instruktioner vid riskklassning

### Riskklass 0

Försäljning av livsmedel i apoteksbutiker, småskalig försäljning av livsmedel på gym, inredningsbutiker, blomsterbutiker eller liknande företag, kiosker som uteslutande säljer glass, godis och/eller läsk, enkel servering av kaffe och kakor i samband med kulturella eller religiösa tillställningar.

Ingen egen tillverkning, import eller införsel av livsmedel får förekomma om en anläggning ska 0-klassas.

### Reducerad kontroll

Anläggningar med giltigt certifikat ska erhålla reducerad kontrollfrekvens. Vilka certifieringar som ska omfattas och hur myndigheten ska säkerställa att verksamheten är certifierad utreds separat och detta kommer att specificeras i det slutgiltiga förslaget.

Anläggningar utan sanktionsbeslut i samband med de två senaste kontrollerna (för anläggningar som kontrolleras en gång per år eller mer sällan) respektive under de senaste 12 månaderna (för anläggningar som kontrolleras mer än 1 gång per år) ska erhålla reducerad kontrollfrekvens.

### När ska riskklassningen göras

Anläggningar kan riskklassas när som helst under året och riskklassningen börjar gälla direkt. Kontrollfrekvensen utgår från senast genomförda kontrolltillfälle innan riskklassen fastställdes.

För nyregistrerade anläggningar fastställs riskklassen efter att den första kontrollen av anläggningen är gjord.

När myndigheten får kännedom om att en verksamhet har ändrats på ett sätt som påverkar riskklassningen, eller att tidigare riskklassning var felaktig, ändras riskklassningen direkt.

Flytt från standard till reducerad frekvens sker när 2 kontroller i rad har genomförts utan att myndigheten fattat beslut om sanktioner på grund av bristande efterlevnad, respektive när samtliga kontroller under 12 månader har genomförts utan sanktionsbeslut på grund av bristande efterlevnad. Flytt från standard till reducerad frekvens görs också när företagaren har visat att verksamheten i anläggningen är certifierad enligt viss standard.

Om kontrollen av verksamheter med reducerad frekvens visar på brister som föranleder sanktioner flyttas verksamheten till standard kontrollfrekvens. Detta gäller även verksamheter med giltig certifiering.

Verksamheter i riskklass 0 och 1 kan inte få reducerad frekvens.

### Anläggningstypning och tillägg

Varje anläggning typas baserat på den huvudsakliga verksamheten och placeras i den anläggningstyp som passar bäst. Riskklassningen för hela anläggningen baseras på den verksamhet som har högst riskklass. Anläggningstypen kombinerat med verksamhetens storlek ger en riskklass som avgör hur ofta verksamheten minst ska kontrolleras, samt hur många timmars kontroll anläggningen ska ha per år eller kontrolltillfälle.

Verksamhetens kontrollfrekvens kan justeras av de tillägg som är relevanta för verksamheten. Riskklass och tillägg ger sammanlagt det totala kontrollbehovet för en anläggning.

Information om anläggningstyperna och tilläggen finns i rapporten från 2018. Definitionerna kommer att förtydligas om vi väljer att gå vidare med den här varianten. Vissa begrepp kommer också att ses över så att t.ex. ingen anläggningstyp heter ”Övrigt”.

## Riskklasser per anläggningstyp och storlek

### Huvudkontor

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| **Beskrivning av verksamhet** | **Huvudkontor Servering** (<3 enheter)  **Huvudkontor Butik** (<3 enheter)  **Huvudkontor Skola & Omsorg**  **Huvudkontor Övrigt** | **Huvudkontor Servering** (3-10 enheter)  **Huvudkontor Butik** (3-10 enheter)  **Huvudkontor Tillverkning** | **Huvudkontor Butik** (>10 enheter)  **Huvudkontor Servering** (>10 enheter)  **Huvudkontor Partihandel, lager & Transport** |
| **Exempel** | * Restaurang- och cafékedjor * Kommunal barnomsorg | * Tillverkning mjölkprodukter * Tillverkning bageriprodukter * Tillverkning köttprodukter | * Rikstäckande butiks- eller restaurangkedjor |
| **Storleksklass 1**   * <50 produkter | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 |
| **Storleksklass 2**   * 50-500 produkter | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 | **Riskklass 5**  2/1 |
| **Storleksklass 3**   * >500 produkter | **Riskklass 4**  3/2 | **Riskklass 5**  2/1 | **Riskklass 6**  3/1 |

### Partihandel, lager och transport

| **Typ av verksamhet** | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beskrivning** | **Lager**   * Fryslager * Torrlager   **Transportör utan lager**  (tidigare mellanrisk) | **Lager**   * Kyllager   **Transportör med lager**   * Kyl-, Frys- och/eller Torrlager   (tidigare hög risk)  **Grossist utan lager**   * Ej fysisk hantering (*matmäklare)* | **Grossist med lager och ev. transport**   * Kyl-, Frys- och/eller Torrlager |
| **Storleksklass 1**   * 1-2 transportmedel (endast transport) * <15 årsarbetskrafter (lager, grossist) | **Riskklass 1**  1/3 | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 |
| **Storleksklass 2**   * 2-10 transportmedel (endast transport) * 15-35 årsarbetskrafter (lager, grossist) | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 |
| **Storleksklass 3**   * >10 transportmedel (endast transport) * >35 årsarbetskrafter (lager, grossist) | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 | **Riskklass 5**  2/1 |

### Butiker

|  | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beskrivning av verksamhet** | Butiker utan hantering av oförpackade livsmedel, exklusive frukt & grönsaker. | Butiker med hantering av oförpackade livsmedel, med 1-3 kategorier av oförpackade livsmedel. | Butiker med hantering av oförpackade livsmedel, med >3 kategorier av oförpackade livsmedel |
| **Kategorier av oförpackade livsmedel** |  | * Fiskdisk * Bageri * Kött, Chark eller Deli * Kök & Grill (exklusive grillad kyckling) * Framställning av malet kött * Framställning av konditoriprodukter * Framställning av mjölkprodukter | * Fiskdisk * Bageri * Kött, Chark eller Deli * Kök & Grill (exklusive grillad kyckling) * Framställning av malet kött * Framställning av konditoriprodukter * Framställning av mjölkprodukter |
| **Storleksklass 1**   * <15 årsarbetskrafter | **Riskklass 1**  1/3 | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 |
| **Storleksklass 2**   * 15-35 årsarbetskrafter | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 |
| **Storleksklass 3**   * >35 årsarbetskrafter | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 5**  2/1 |

### Skola & Omsorg

| **Typ av verksamhet** | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beskrivning av verksamhet** | Skola, Vårdboende eller motsvarande\*   * Med mottagningskök | Skola, Vårdboende eller motsvarande\*   * Med tillagningskök * Med utleverans   Förskola, Sjukhus, Äldreboende\*\*   * Med mottagningskök | Förskola, Sjukhus, Äldreboende\*\*,   * Med tillagningskök * Med utleverans |
| **Storleksklass 1**   * <25 portioner per dag | **Riskklass 1**  1/3  (tidigare riskklass 2) | **Riskklass 2**  1/2  (tidigare riskklass 3) | **Riskklass 2**  1/2  (tidigare riskklass 3) |
| **Storleksklass 2**   * 25-250 portioner per dag | **Riskklass 2**  1/2  (tidigare riskklass 3) | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 |
| **Storleksklass 3**   * >250 portioner per dag | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 4) | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 4) | **Riskklass 5**  2/1 |

### Serveringar

|  | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beskrivning av verksamhet** | **Enklare servering, ej varm mat**   * Servering utan mottagningskök eller tillagningskök[[1]](#footnote-2) | **Enklare servering av varm och kall mat**   * Serveringar med mottagningskök * Servering av konditorivaror * Snabbmatsrestauranger | **Servering av varm och kall mat med egen tillagning**   * Serveringar med tillagningskök[[2]](#footnote-3) * Serveringar med utleverans (Catering) * Serveringar som tillverkar konditorivaror[[3]](#footnote-4) * Serveringar som maler kött * Serveringar som tillverkar mjölkvaror |
| **Exempel** | * Enkel servering av varmkorv och liknande * Enklare kaféverksamhet, servering av kaffe, glass, kakor och motsvarande | * Pizzerior, hamburger-restauranger, kebab och motsvarande utan ytterligare omfattande matlagning * Sallads- och smörgåsbarer * Kafé med konditorivaror och/eller servering av mat | * Restauranger med tillagningskök * Cateringverksamheter * Hotell med tillagningskök * Kafé med tillagning av varm mat |
| **Storleksklass 1**   * <25 portioner per dag | **Riskklass 1**  1/3 | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 2**  1/2 |
| **Storleksklass 2**   * 25-250 portioner per dag | **Riskklass 2**  1/2  (tidigare riskklass 1) | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 2) | **Riskklass 3**  1/1 |
| **Storleksklass 3**   * >250 portioner per dag | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 2) | **Riskklass 4**  3/2  (tidigare riskklass 3) | **Riskklass 4**  3/2 |

### Tillverkning vegetabiliska och sammansatta livsmedel samt honung

|  | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beskrivning av verksamhet** | **Spannmål**   * Kvarnverksamhet * Tillverkning av andra spannmålsprodukter   **Tillverkning av grönsaks-, bär- eller fruktprodukter**   * Sylt, gelé och marmelad * Juice och saft * Andra produkter   **Förpackningsverksamhet[[4]](#footnote-5)**  **Tillverkning av sötsaker[[5]](#footnote-6)**  **Tillverkning av drycker[[6]](#footnote-7)**  **Annan tillverkning**[[7]](#footnote-8)  **Bageriverksamhet**   * Matbröd, andra bageriprodukter | **Bageriverksamhet**   * Tillverkning av konditoriprodukter   **Tillverkning av sammansatta livsmedel**   * Färdigmat   **Tillverkning av livsmedel avsedda för särskilda grupper**   * Kostersättning för viktkontroll   **Tillverkning av kosttillskott** | **Tillverkning av livsmedel avsedda för särskilda grupper**   * Barnmat * Modermjölksersättning och tillskottsnäring * Livsmedel för speciella medicinska ändamål |
| **Storleksklass 1**  <10 ton | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 1) | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 2) | **Riskklass 4**  3/2  (tidigare riskklass 3) |
| **Storleksklass 2**  10 – 100 ton | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 2) | **Riskklass 4**  3/2  (tidigare riskklass 3) | **Riskklass 5**  2/1 |
| **Storleksklass 3**  100 - 1 000 ton | **Riskklass 4**  3/2  (tidigare riskklass 3) | **Riskklass 5**  2/1 | **Riskklass 6**  3/1 |
| **Storleksklass 4**  1 000 - 10 000 ton | **Riskklass 5**  2/1  (tidigare riskklass 4) | **Riskklass 6**  3/1 | **Riskklass 7**  4/1 |
| **Storleksklass 5**  > 10 000 ton | **Riskklass 6**  3/1  (tidigare riskklass 5) | **Riskklass 7**  4/1 | **Riskklass 8**  5/1 |

### Animalieanläggningar

|  | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beskrivning av verksamhet** | **Köttbranschen**   * Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar (PP XIII st) * Infrysning   **Fiskbranschen**   * Auktionshall (VIII AH) * Grossistmarknad (0 WM) * Frysfartyg (VIII ZV) * Leveranscentral[[8]](#footnote-9) () * Övriga fiskanläggningar   **Mjölkbranschen**   * Mjölkuppsamling (CC IX) * Övriga mjölkanläggningar   **Äggbranschen**   * Äggpackningscentral (EPC X) * Uppsamlingscentral (CC X) * Äggprodukter övriga (PP X)   **Honungsbranschen[[9]](#footnote-10)** | **Köttbranschen**   * Styckning (CP) * Köttberedningar (MP V) * Malet kött (MM V) * Maskinurbenat kött (MSM V) * Övrig kötthantering[[10]](#footnote-11)   **Fiskbranschen**   * Fabriksfartyg (VIII FV) * Fiskeriprodukter obearbetade (VIII FFPP) * Förpackning av fiskeriprodukter (XIV VIII FFPP) * Maskinurbenade fiskeriprodukter (VIII MSFP) * Reningsanläggning (VII PC)   **Mjölkbranschen**   * Mjölkbaserade pulverprodukter   **Äggbranschen**   * Äggprodukter flytande (LEP X)   **Omförpackningsanläggningar (RW)** | **Köttbranschen**   * Slakt * Köttprodukter (PP VI mp) * Vilthantering (GHE)   **Fiskbranschen**   * Fiskeriprodukter bearbetade (PP VIII)   **Mjölkbranschen**   * Mjölkprodukter (PP IX) |
| **Storleksklass 1**  <10 ton[[11]](#footnote-12)  <100 ton mottagen mjölk | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 1) | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 2) | **Riskklass 4**  3/2  (tidigare riskklass3) |
| **Storleksklass 2**  10 – 100 ton  100 – 1 000 ton mottagen mjölk | **Riskklass 3**  1/1  (tidigare riskklass 2) | **Riskklass 4**  3/2  (tidigare riskklass 3) | **Riskklass 5**  2/1 |
| **Storleksklass 3**  100 - 1 000 ton  1 000 – 10 000 ton mottagen mjölk | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 5**  2/1 | **Riskklass 6**  3/1 |
| **Storleksklass 4**  1 000 - 10 000 ton  10 000 – 100 000 ton mottagen mjölk | **Riskklass 4**  3/2 | **Riskklass 6**  3/1 | **Riskklass 7**  4/1 |
| **Storleksklass 5**  > 10 000 ton  >100 000 ton mottagen mjölk | **Riskklass 5**  2/1 | **Riskklass 7**  4/1 | **Riskklass 8**  5/1 |

### Dricksvattenanläggningar

|  | **Låg risk** | **Mellanrisk** | **Hög risk** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beskrivning av verksamhet** | * **Produktionsanläggning med opåverkat grundvatten** * **Distributionsanläggning** | * **Produktionsanläggning med ytvattenpåverkat grundvatten** | * **Produktionsanläggning med ytvatten** |
| **Storleksklass 1**   * ≤ 10 m3/dygn | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 |
| **Storleksklass 2**   * > 10≤100m3/dygn | **Riskklass 2**  1/2 | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 |
| **Storleksklass 3**   * > 100≤1000m3/dygn | **Riskklass 3**  1/1 | **Riskklass 4**  3/2 | **Riskklass 5**  2/1 |
| **Storleksklass 4**   * > 1 000≤10 000m3/dygn | **Riskklass 4**  3/2 | **Riskklass 5**  2/1 | **Riskklass 6**  3/1 |
| **Storleksklass 5**   * > 10 000≤100 000 m3/dygn | **Riskklass 5**  2/1 | **Riskklass 6**  3/1 | **Riskklass 7**  4/1 |
| **Storleksklass 6**   * > 100 000m3/dygn | **Riskklass 6**  3/1 | **Riskklass 7**  4/1 | **Riskklass 8**  5/1 |

# Alternativ modell

## Bakgrund

Många inkomna synpunkter handlar om att det är svårt att avgöra om livsmedelsföretagen är serveringar, butiker eller omsorgsverksamheter, eftersom det ofta är en mix av olika verksamheter som bedrivs. Det kan bli helt olika riskklassning beroende vad man bestämmer sig för. Det blir för lite kontroll i förhållande till risken om bara utgår från huvudverksamheten och/eller den verksamhet som har högst risk.

Det är ofta svårt att veta i vilken riskklass man ska placera sin anläggningar, t.ex. en pizzeria som även har andra maträtter än pizza på menyn. Risken är att riskklassningen av verksamheter som motsvarar varandra kommer att bli olika även med denna riskklassningsmodell, något som det var tänkt att förslaget skulle lösa.

Många framhåller också att processer som påverkar kontrollbehovet inte omfattas av modellen, t.ex. hantering av kött, grillning av kyckling, utformning av information, märkning.

För vissa typer av anläggningar, där kontrollen främst görs i form av längre revisioner snarare än korta inspektioner, passar modellen dåligt. Hos dessa är det lämpligare att lägga mer kontrolltid per kontrolltillfälle än att göra många kontrolltillfällen per år.

Vissa upplever också förslaget som onödigt omfattande och komplicerat med en mängd anläggningstyper och tilläggsuppgifter som inte påverkar riskklassningen. Alternativa kontrollfrekvenser finns för en och samma riskklass beroende på reducerad kontroll eller ej samt beroende på vissa tilläggsuppgifter.

Ytterligare en fördel med att ange vilka processer som bedrivs i anläggningarna är att det är kopplade till lagstiftningsområden som är aktuella att kontrollera på anläggningarna. De kan alltså användas vid planering av kontrollen och vid uppföljning av om relevanta krav kontrolleras på anläggningarna.

I slutet av februari i år beslutade EU-kommissionen om en modell för rapportering av livsmedelskontroll och avvikelser. Den modellen bygger på principen att anläggningar med mer än en verksamhet ska rapporteras per verksamhet, inte för den fysiska anläggningen. Detta gäller främst verksamheter i tidigare led, men om vi måste ändra våra objektsregister till att kunna ange mer än en aktivitet på anläggningar så är det rimligt att införa det även för detaljhandels­anläggningar. Det skulle också underlätta också kopplingen mellan lagstiftningsområden och anläggning och därmed göra det lättare att planera vilken kontroll som ska göras.

I avsikt att lösa ovanstående har Livsmedelsverket nu arbetat fram ett alternativt förslag.

## Sammanfattning av förändringarna

### Två olika riskklassningsgrupper beroende på kontrollmetod

Förslaget innebär en indelning i två grupper av livsmedelsanläggningar, de som hanterar livsmedel och där ”inspektion” är den huvudsakliga kontrollmetoden, och de där revision är den huvudsakliga kontrollmetoden, i kombination med granskning av dokument etc. Den senare gruppen omfattar dricksvattenanläggningar och huvudkontor. Eventuell skulle även större tillverkningsanläggningar som kvarnar och mejerier kunna placeras i den gruppen.

Syftet med indelningen är att det i det senare fallet är ett annat förhållande mellan antal kontrolltillfällen och total tid, eftersom myndigheten lägger ner mer tid per kontrolltillfälle.

För båda grupperna av anläggningar finns naturligtvis möjlighet att använda kontrolltiden till såväl inspektion som revision samt provtagning, dokumentkontroll och andra kontrollmetoder som är relevanta och lämpliga. Men på t.ex. en dricksvattenanläggning är det lämpligare att ha ett glesare kontrollintervall och istället lägga mer tid på varje kontroll, medan det på ett café är lämpligare att göra huvuddelen av kontrollerna som inspektioner och då krävs mindre tid per kontrolltillfälle.

### Sammanslagning av anläggningstyper

Det blir allt mer en mix av olika verksamheter i livsmedelsföretagen, t.ex. försäljning, servering till allmänheten servering till boende i äldreomsorgen i en och samma anläggning, eller tillverkning av livsmedel och grossistverksamhet i en och samma anläggning. Därför innebär förslaget att vi inte delar upp anläggningarna i olika anläggningstyper utöver en typ som anger var i livsmedelskedjan företaget bedrivs. Anläggningar som huvudsakligen säljer eller serverar livsmedel till slutkonsument klassas som *detaljhandelsanläggning* och anläggningar som huvudsakligen säljer livsmedel till andra livsmedelsanläggningar klassas som *anläggning i tidigare led*. Huvudkontor och dricksvattenanläggningar fortsätter att vara egna anläggningstyper.

När det gäller omsorgsverksamheter och ”känsliga konsumentgrupper” ser vi inget behov av att dessa ska ha mer kontrolltid än restauranger med motsvarande antal konsumenter. Motivering: omsorgsverksamheterna har oftast en fast konsumentgrupp, där personalen i förväg känner till hur många matgäster de har och vilka av dessa som har behov av specialkost. De har en meny med ett begränsat antal rätter per dag. Detta gör att de har goda förutsättningar att hålla en god hygien. Med nuvarande informationsförordning är alla som serverar mat skyldiga att kunna informera om innehållet av allergener i maten. Därmed är behovet att kontrollera att denna information stämmer lika stor på andra serveringar som på omsorgsserveringar.

### Tilläggsuppgifter

Tilläggsuppgifterna utgör den mer detaljerade anläggningstypningen. Tilläggsuppgifterna beskrivs dels som *processer* som regelbundet förekommer i verksamheten, dels som *produktgrupper* som tillverkas eller importeras. Anläggningarna kan ha obegränsat med tilläggsuppgifter. Tilläggsuppgifterna påverkar kontrollbehovet och styr vad som ska kontrolleras på respektive anläggning.

De tilläggsuppgifter som motsvarar processer påverkar riskklassningen genom att verksamheten hamnar längre till höger i tabellen, och därmed får en högre riskklass, ju fler sådana processer som bedrivs i anläggningen.

Tilläggsuppgifter som motsvarar produktgrupper används endast i tidigare led, för tillverkare, importörer och för huvudkontor. Dessa resulterar i att extra tid per år respektive per kontroll adderas till den tid som anläggningen fått i riskklassen. De påverkar inte minimifrekvensen.

Tilläggsuppgifter som inte påverkar kontrollbehovet, t.ex. att en anläggning är mobil, lyfts ut ur riskklassningsmodellen.

### Reducerad kontroll

Anläggningar med reducerad kontroll flyttas till närmast lägre riskklass, t.ex. från riskklass 6 till riskklass 5, istället för att visas i en tabell med en kolumn med kontrolltillfällen för reducerad kontroll. I övrigt sker reduktionen på samma sätt som i det justerade förslaget.

### Riskklass 0

Riskklass 0 har ingen särskild beskrivning. Anläggningar som inte uppfyller kriterierna för lägsta riskklass och per definition är livsmedelsföretag läggs i riskklass 0. I riskklass 0 kommer också anläggningar att klassas som från början ligger i riskklass 1 och vars kontroll reduceras.

### Storlek

Eftersom tanken är att slå ihop alla verksamhetstyper i detaljhandelsledet respektive tidigare led måste verksamheternas storlek mätas med ett mått som fungerar oavsett om man har servering, försäljning eller en blandning av dessa verksamheter. Det skulle förslagsvis vara årsarbetskrafter för detaljhandel och mängd utlevererad vara alternativt årsarbetskrafter för tidigare led.

Tre storleksklasser bör vara tillräckligt även i tidigare led.

### ”Risknivå”

Risknivån mäts utifrån hur många processer som ingår i anläggningens verksamhet, och hur många av dessa som är känsliga/riskfyllda. Exempel på processer som skulle kunna användas:   
3-4 processer varav ingen känslig => Låg risk/Enkel hantering/Litet kontrollbehov  
5-6 processer varav högst 2 känslig => Mellanrisk/Normal hantering/Medel kontrollbehov   
> 6 processer eller mer än 2 riskfyllda => Hög risk/Omfattande hantering/Stort kontrollbehov

#### Förslag på processer detaljhandelsanläggningar

* Inköp av livsmedel: val av varor och leverantörer
* Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder
* Förvaring av kylvaror
* Hantering av oförpackade färskvaror
* Varmhållning inklusive mottagning av varm mat
* Transport av livsmedel till slutkonsument
* Märkning av livsmedel
* Utformning av märkning
* Utformning av presentation
* Servering och/eller direktförsäljning av icke färdigförpackade, sammansatta, livsmedel
* Förpackning av fisk, försäljning av oförpackad fisk
* Förpackning av kött, försäljning av oförpackat kött
* Distansförsäljning/e-handel
* Mobil verksamhet finns integrerad i anläggningen
* Försäljning av kött och/eller fisk till livsmedelsföretag (känslig)
* Nedkylning (känslig)
* Tillverkning av mat- och kaffebröd
* Tillagning av konditorivaror, smörgåsar, sallader (känslig)
* Tillagning av kyckling (känslig)
* Tillagning av köttfärs (känslig)

#### Förslag på processer tidigare led

**Generellt**

* Inköp av livsmedel: val av varor och leverantörer
* Import av livsmedel från företag utanför EU1
* Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder
* Utformning av information (känslig)
* Märkning
* Integrerad huvudkontorsverksamhet1
* Tillverkning eller försäljning av livsmedel med skyddad beteckning etc.1
* Försäljning av livsmedel till livsmedelsföretag
* Försäljning av livsmedel som saknar fullständig information på förpackningen, viss obligatorisk information finns istället i en särskild handling
* Försäljning av kött och/eller fisk till livsmedelsföretag
* Distansförsäljning/e-handel

**Distribution**

* Transport av livsmedel
* Transport av kyl- och/eller frysvaror till livsmedelsföretag
* Transport av varm mat till livsmedelsföretag
* Förvaring av livsmedel som ska släppas ut på marknaden
* Förvaring av kyl- och/eller frysvaror

1 För dessa tillkommer varugrupper att markera, nämligen varugrupper som omfattas av handelsnormer eller speciallagstiftning som kräver extra kontroll, t.ex. olivolja, honung, barnmat, kosttillskott. Varje sådan varugrupp ger en timmes tilläggstid per år (eller kontrollperiod?) men påverkar inte minimikontrollfrekvensen.

**Tillverkning som omfattas av 852**

* Förpackning av vegetabiliska och sammansatta livsmedel samt honung1
* Tillverkning av grönsaks-, bär- eller fruktprodukter
* Tillverkning av vegetabiliska oljor och fetter1
* Tillverkning av spannmålsprodukter och stärkelseprodukter
* Tillverkning av sötsaker1
* Tillverkning av drycker1
* Bakning av mat- och kaffebröd, tillverkning av stärkelsebaserade livsmedel som pasta
* Infrysning av livsmedel som ska saluhållas som djupfrysta
* Tillverkning av kosttillskott eller livsmedel avsedda för särskilda grupper1
* Tillverkning av snus, tillsatser, aromer och processhjälpmedel1
* Tillverkning av konditorivaror, smörgåsar, sallader (känslig)
* Tillverkning av färdigmat (känslig)
* Tillverkning av konserver (känslig)

1 För dessa tillkommer varugrupper att markera, nämligen varugrupper som omfattas av handelsnormer eller speciallagstiftning som kräver extra kontroll, t.ex. olivolja, honung, barnmat, kosttillskott. Varje sådan varugrupp ger en timmes tilläggstid per år men påverkar inte minimikontrollfrekvensen.

**Tillverkning som omfattas av 853**

* Infrysning av kött/fisk
* Slakt (känslig)2
* Styckning (känslig) 2
* Produktion av obearbetat kött (känslig)2
* Produktion av köttprodukter (känslig)2
* Förpackning av köttprodukter (känslig)
* Förpackning av fisk och vattenbruksprodukter
* Uppsamling av mjölk (känslig)
* Framställning mjölkprodukter (känslig)
* Omförpackning av mjölkprodukter eller ost
* Förpackning av ägg
* Industriell packning av ägg (känslig)
* Tillverkning av obearbetade äggprodukter (känslig)
* Tillverkning av bearbetade äggprodukter

2 För dessa tillkommer produktgrupper att markera, nämligen varugrupper som omfattas av handelsnormer eller speciallagstiftning som kräver extra kontroll, t.ex. barnmat. Dessutom tillkommer produktgrupper ur den s.k. tekniska listan, t.ex. djurslag som styckas eller slaktas. Varje sådan produktgrupp ger en timmes tilläggstid per år men påverkar inte minimikontrollfrekvensen.

#### Processer för huvudkontor

* Inköp av livsmedel: val av varor och leverantörer
* Import av livsmedel från företag utanför EU1
* Utformning av presentation/menyer (känslig)
* Utformning av märkning (känslig) 1
* Styrning av tillverkning av livsmedel inklusive egna märksesvaror1
* Styrning av livsmedelshantering i storhushåll och/eller butik (”egenkontrollprogram”)
* Styrning av distribution av livsmedel
* Försäljning av livsmedel till livsmedelsföretag
* Försäljning av livsmedel som saknar fullständig information på förpackningen, viss obligatorisk information finns istället i en särskild handling
* Försäljning av kött och/eller fisk till livsmedelsföretag
* Distansförsäljning/e-handel
* Hantering av livsmedel i samband med demonstration o.dyl.

#### Processer för dricksvattenanläggningar

**Huvudkontorsverksamhet\***

* Ansvara för föreskrivna regelbundna undersökningar
* Hålla aktuella uppgifter om normal dricksvattenkvalitet tillgängliga för konsumenterna
* Förnyelseplanering av ledningsnät
* Utformning av rutiner som är gemensamma för flera vattenverk eller t.ex. hygienrutiner vid arbete på ledningsnät
* Framtagande av faroanalys och HACCP
* Ansvara för kvalitet på dricksvattnet hos användare
* Val av material vid reparationer och nyanläggningar

\*Huvudkontor för dricksvattenanläggningar bör registreras om en aktör styr för verksamheten i flera olika anläggningar. Det kan ofta vara en kommunal nämnd ett kommunalt bolag.

**Vattenverk/dricksvattenproduktion**

* Produktion av dricksvatten från opåverkat grundvatten
* Produktion av dricksvatten från ytvatten (känslig)
* Produktion av dricksvatten från ytvattenpåverkat grundvatten (känslig)
* Produktion av dricksvatten till fler än 2000 personer (känslig)
* Rening med mer än 2 beredningssteg (känslig)
* Rening med mer än 4 beredningssteg (känslig)\*
* Integrerat huvudkontor

\*Observera att om en anläggning har mer än fyra beredningssteg ska man även markera ”Rening med mer än 2 reningssteg”.

**Dricksvattendistribution\***

* Dricksvattendistribution till fler än 2000 personer (känslig)
* Distributionsnät med mer än 2 reservoarer
* Distributionsnät med mer än 6 reservoarer

\*Distributionsnätet bör registreras som en anläggning i varje kommun som vattnet levereras i utöver den kommun där vattenverket ligger, samt när det finns mer än två reservoarer. I andra riskklassas och kontrolleras distributionen lämpligen som en del av vattenverket.

### Produkter och varor kan ingå i riskklassningen/anläggningstypningen

Livsmedelsverket ser flera anledningar att lägga till varor och produkter i anläggningsuppgifter för huvudkontor, importörer och tillverkningsanläggningar:

1. **”Tekniska listan”.** För animalieanläggningar är det uppgifter som behövs för rapporteringen och för den anläggningstypning som är obligatorisk inom EU. Vissa av dessa är processer men andra är produktgrupper.
2. **Kontrollbehov.** Många produktgrupper har speciella regler om t.ex. märkning och sammansättning som lämpligen kontrolleras där produkterna tillverkas eller importeras. Hit hör t.ex. honung, kosttillskott, skyddade beteckningar, tillsatser och många fler. Kontrollen av att dessa specialkrav är uppfyllda tar extra tid i anspråk och tillverkning och import av dessa produkter bör därför ge extra tid för kontroll av anläggningen. Tiden adderas till den bastid som ges av riskklassen. Minimifrekvensen påverkas inte.
3. **Planering.** Vid planering och genomförande av operativa mål, projekt och andra riktade kontrollinsatser är det viktigt att känna till hur många, och vilka, anläggningar som omfattas av respektive kontrollinsats. Dessa kontrollinsatser utgår ofta från produktgrupper.
4. **Utvärdering.** Vid utvärdering av kontrollen är det en förutsättning för att avgöra ifall ”rätt” saker kontrolleras att man har kännedom om på vilka anläggningar en viss kontroll är relevant. Vid Sante-F revisioner efterfrågas ofta anläggningar som hanterar en viss produktgrupp.

De produktgrupper som ska användas vid klassning av anläggningar i tidigare led är:

* Olivolja och olja av olivoljeprodukter
* Honung
* modersmjölksersättning och tillskottsnäring
* spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn samt barnmat
* kosttillskott
* produkter märkta med nyckelhålet
* produkter märkta med närings- och/eller hälsopåståenden
* produkter som innehåller GMO
* bestrålade livsmedel
* livsmedel märkta med som glutenfria
* vin
* sprit
* cider
* skyddad ursprungsbeteckning och/eller skyddad geografisk beteckning (SUB/SGB)
* hönsägg
* bredbara fetter
* sylt, gelé, marmelad, fruktjuice och fruktnektar
* kakao- och chokladvaror
* naturligt mineralvatten och källvatten
* livsmedel för speciella medicinska ändamål
* komplett kostersättning för viktkontroll.

Observera att det för flertalet av dessa varugrupper endast är anläggningar som tillverkar eller importerar, och/eller huvudkontor för tillverkare/importör. Vissa tilläggsuppgifter, i nuläget ägg och skyddade beteckningar, är aktuella för alla företag i tidigare led som saluhåller produkterna.

### Storleksklasser

I det här förslaget använder vi tills vidare årsarbetskrafter, och samma gränser, för alla verksamhetstyper utom dricksvatten:

Liten < 15 årsarbetskrafter  
Mellan 15-35 årsarbetskrafter  
Stor > 35 årsarbetskrafter

Dricksvattenanläggningar:

Liten < 100 m3 /dygn  
Mellan 100-10 000 m3/dygn  
Stor > 10 000 m3/dygn

Fortsatta diskussioner om vilket eller vilka mått som är lämpligast och var gränserna ska mellan stor, mellan och liten kommer att bli aktuella om vi väljer att gå vidare med den här modellen.

## Riskklasser

Riskklasser för anläggningar där kontrollen i huvudsak sker med metoden inspektion:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Riskklass | Minimifrekvens  (kontroller/år) | Tid per kontroll, bas (timmar) | Årlig kontrolltid, bas (timmar) |
| Riskklass 0 | 1/5 | 2 |  |
| Riskklass I1 | 1/3 | 3 |  |
| Riskklass I2 | 1/2 | 4 |  |
| Riskklass I3 | 1/1 | 4 |  |
| Riskklass I4 | 2/1 |  | 8 |
| Riskklass I5 | 3/1 |  | 12 |
| Riskklass I6 | 4/1 |  | 16 |
| Riskklass I7 | 5/1 |  | 20 |

Riskklasser för anläggningar där kontrollen i huvudsak sker med metoden revision:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Riskklass | Minimifrekvens  (kontroller/år) | Tid per kontroll, bas (timmar) | Årlig kontrolltid, bas (timmar) |
| Riskklass 0 | 1/5 | 2 |  |
| Riskklass R1 | 1/3 | 5 |  |
| Riskklass R2 | 1/2 | 6 |  |
| Riskklass R3 | 1 |  | 6 |
| Riskklass R4 | 1 |  | 10 |
| Riskklass R5 | 2 |  | 14 |

### Riskklassningsmodell princip

|  | Litet kontrollbehov | Normalt kontrollbehov | Omfattande kontrollbehov |
| --- | --- | --- | --- |
| Storleksklass | 3-4 processer varav ingen känslig | 5-6 processer varav högst 2 känsliga | Mer än 6 processer och/eller mer än 2 känsliga processer |
| Liten |  |  |  |
| Mellan |  |  |  |
| Stor |  |  |  |

#### Riskklass detaljhandelsanläggningar

|  | Litet kontrollbehov | Normalt kontrollbehov | Omfattande kontrollbehov |
| --- | --- | --- | --- |
| Liten | I1 | I2 | I3 |
| Mellan | I2 | I3 | I4 |
| Stor | I3 | I4 | I5 |

#### Riskklass anläggningar i tidigare led

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Litet kontrollbehov | Normalt kontrollbehov | Omfattande kontrollbehov |
| Liten | I2 | I3 | I4 |
| Mellan | I4 | I5 | I6 |
| Stor | I5 | I6 | I7 |

#### Dricksvattenanläggningar och huvudkontor

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Litet kontrollbehov | Normalt kontrollbehov | Omfattande kontrollbehov |
| Liten | R1 | R2 | R3 |
| Mellan | R2 | R3 | R4 |
| Stor | R3 | R4 | R5 |

1. Enklare uppvärmning av färdiglagad mat undantas, exv. uppvärmning av korv och pizza [↑](#footnote-ref-2)
2. Enstaka rätter eller tillagning kan undantas, exv. kokning av pasta, bulgur och motsvarande för användning i sallader [↑](#footnote-ref-3)
3. Lättfördärvliga livsmedel som konditorivaror med kort hållbarhet, exempelvis innehållandes grädde [↑](#footnote-ref-4)
4. Matpotatis, Grönsaker, Honung, Övrigt [↑](#footnote-ref-5)
5. Choklad, Andra sötsaker [↑](#footnote-ref-6)
6. Vin, Öl, Övriga alkoholhaltiga drycker, Naturligt mineralvatten och källvatten, Läskdrycker, Övriga drycker [↑](#footnote-ref-7)
7. Snus, Tillsatser, Aromer eller Processhjälpmedel, Kafferosteri, Oljor och bredbara fetter [↑](#footnote-ref-8)
8. Musslor, Ostron , Tagghudingar, Manteldjur [↑](#footnote-ref-9)
9. Uppsamlingscentraler, Honungsanläggningar [↑](#footnote-ref-10)
10. Blodprodukter (PP VI bl), Djurfett/Fettgrevar produktion (PP XII), Gelatinproduktion (PP XIV), Gelatinuppsamling (CC XIV), Kollagenproduktion (PP XV), Kollagenuppsamling (CC XV), Köttextrakt (PP VI pap), Kollagenuppsamling, Fristående Grossistmarknad (WM), Garveri (TA) [↑](#footnote-ref-11)
11. För kött-, fisk- och äggbranschen avser volymen utgående produkt i ton per år. För mjölkbranschen avser volymen mottagen mjölk per år. [↑](#footnote-ref-12)