

Anvisningar till rapportering av livsmedelskontrollen 2019

För lokala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket

Fastställd: 2018-04-04

Innehåll

1	Inledning	4
2	Bakgrund.....	4
3	Information till läsare av anvisningen	5
3.1	Information om myndigheten	5
3.2	Information om livsmedelsanläggningar	5
3.3	Information om utförda kontroller	5
3.4	Information om åtgärder vid bristande efterlevnad	5
3.5	Information om dricksvattenanläggningar.....	6
4	Rapporteringsformat	6
5	Begreppsförklaring	6
6	Informationsposter	8
6.1	Information om myndigheten	8
1)	E-post officiell	8
2)	Antalet årsarbetskrafter inom livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll).....	8
3)	Antalet årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll.....	8
4)	Resursbehov för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll).....	8
5)	Resursbehov för dricksvattenkontroll.....	8
6)	Årliga kontrollavgifter för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll).....	9
7)	Årliga kontrollavgifter för dricksvattenkontroll	9
8)	Avgifter för extra offentlig kontroll på livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll).....	9
9)	Avgifter för extra offentlig kontroll på dricksvattenanläggningar	9
10)	Avgifter för godkännanden av livsmedelsanläggningar.....	9
11)	Avgifter för registreringar av livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenanläggningar).....	9
12)	Avgifter för registreringar av dricksvattenanläggningar	9
13)	Timtaxa för planerad kontroll.....	10
14)	Timtaxa för extra offentlig kontroll.....	10
15)	Använd riskklassning	10
16)	Provtagning	10
17)	Laboratorium som myndigheten har avtal med.....	10
18)	Antal utredningar om matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott	11
19)	Verksamhetssystem som myndigheten rapporterar in med.....	11
20)	Fråga om livsmedelsfusk.....	11
21)	Fråga om E-handel	11
22)	Antal anläggningar som berörs av de operativa målen	12
6.2	Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar	12
23)	Anläggnings ID	12
24)	Upphörd anläggning	13
25)	Nyregistrerad/nygodkänd anläggning	13
26-29)	Anläggningstyp	13
30)	Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel	14
31)	Riskfaktor – produktionens storlek	15
32)	Riskfaktor – konsumentgrupper	15
33)	Riskklass.....	16

34) Erfarenhetsklass.....	16
35) Tilldelad kontrolltid.....	16
6.3 Information om utförda kontroller.....	17
36) Datum för kontrollen	17
37) Föranmäld/oanmäld kontroll	17
38) Kontrollorsak	17
39) Rapporteringspunkt	18
40) Kontrollresultat.....	19
6.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad	19
41) Datum för beslut om åtgärd.....	19
42) Åtgärd vid bristande efterlevnad	19
43) Orsak till åtgärden	20
44) Engångsvite/löpande vite	21
6.5 Information om dricksvattenanläggningar.....	22
45) Namn på dricksvattenanläggningar	22
46) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på utgående dricksvatten	22
47) Minskning (%) för parameter på utgående dricksvatten	22
48) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på dricksvatten hos användaren.....	23
49) Minskning (%) för parameter på dricksvatten hos användaren	23
50) Nödåtgärder dricksvatten– datum	24
51) Nödåtgärder orsak	24
52) Nödåtgärder dricksvatten	25
53) Nödåtgärder dricksvatten – antal dygn.....	25
54) Nödåtgärder dricksvatten – berörda konsumenter.....	26

1 Inledning

Detta dokument vänder sig till de enligt livsmedelslagstiftningen lokala kontrollmyndigheterna och till Livsmedelsverket.

Det är kontrollmyndigheten som ska rapportera in uppgifter och som också ansvarar för att inrapporterade uppgifter är korrekta. Om två eller flera kommuner gått samman till en gemensam myndighet, så är det den som ska rapportera och inte de enskilda kommunerna. Däremot om en kommun har två nämnder med ansvar för livsmedelskontroll, så ska dessa två rapportera tillsammans. Om två eller flera kommuner samarbetar, men fortfarande har enskilda ansvariga nämnder så ska varje kommun (nämnd) rapportera för sig.

Anvisningen har beslutats med stöd av Livsmedelsverkets föreskrifter om rapporteringsskyldighet för kontrollmyndigheter (LIVSFS 2009:13) och gäller för rapportering av den kontroll som utförts under 2019.

2 Bakgrund

Medlemsstaterna i EU ska ha fleråriga nationella kontrollplaner, vilka ska följas upp årligen genom att medlemsstaten överlämnar en rapport till Europeiska kommissionen (artikel 44 i förordning (EG) nr 882/2004). Rapporten ska bl.a. innehålla resultatet av de kontroller och revisioner som utförts under det föregående året enligt den fleråriga nationella kontrollplanen. Medlemsstaterna ska även rapportera antal och typ av avvikelser som har fastställts samt åtgärder som har vidtagits med anledning av kontrollresultaten.

I den nationella kontrollplanen finns det från och med 2013 gemensamma mål för livsmedelskontrollen. Den här rapporteringen är en del av den uppföljning som behövs för att verifiera att vi går åt rätt håll, mot de gemensamma målen.

Från och med 2017 finns det i den nationella kontrollplanen operativa mål för livsmedelskontrollen som ska beaktas av respektive kontrollmyndighet och utfallet av kontrollerna enligt målen rapporteras till Livsmedelsverket.

De uppgifter som rapporteras in kommer även att möjliggöra analyser som kan användas i Livsmedelsverkets arbete med stöd till lokala och regionala kontrollmyndigheter. Tanken är även att kontrollmyndigheterna själva ska kunna ha nytta av de analyser som Livsmedelsverket utför, till exempel för sin egen verifiering av kontrollens effekt och för att kunna göra jämförelser med andra kontrollmyndigheter.

3 Information till läsare av anvisningen

I avsnitt 6 finns ett antal informationsposter. Varje post har en rubrik som beskriver vilken uppgift som ska rapporteras in. Därefter följer en kort definition av uppgiften samt, i de flesta fall, ett eller flera exempel. Exempelen åskådliggör, med hjälp av praktiska situationer, vilken information som avses.

3.1 Information om myndigheten

Informationspost 1-22 gäller uppgifter om den inrapporterande myndigheten.

3.2 Information om livsmedelsanläggningar

Från informationspost 23-35 är det uppgifter om varje enskild anläggning som ska rapporteras, till exempel riskklass och tilldelad kontrolltid.

Observera att dricksvattenanläggningar ska rapporteras som egna anläggningar. En livsmedelsverksamhet med eget dricksvatten¹ ska alltså registreras och rapporteras som två separata anläggningar. Det innebär att alla uppgifter som ska rapporteras per anläggning ska rapporteras separat för dricksvattenanläggningen och livsmedelsanläggningen (som riskklass, tilldelad kontrolltid, kontroller och kontrollresultat med flera, som man kan läsa mer om under nästkommande rubriker).

Informationspost 30-35 handlar om de enskilda anläggningarnas riskklass och kontrolltid. Om myndigheten använder sig av någon annan modell för riskklassning än den som finns i vägledande text i Kontrollwiki², senare i anvisningen kallad Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell så ska myndigheten **endast** rapportera in kontrolltid enligt informationspost 35.

3.3 Information om utförda kontroller

Informationspost 36-40 handlar om utförda kontroller och frågor kopplade till dessa. Varje kontroll som myndigheten utför ska rapporteras.

Kontroller utförda på mobila anläggningar registrerade i annan kommun kan rapporteras, om anläggningen läggs in med en för detta avsedd anläggningstyp, se bilaga 1.

3.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad

Informationspost 41-44 handlar om vilka åtgärder som vidtagits vid bristande efterlevnad. Varje myndighetsbeslut som fattas ska rapporteras var för sig.

¹ Där dricksvattnet omfattas av dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30)

² <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-livsmedelsanlaggningar->

3.5 Information om dricksvattenanläggningar

Informationspost 45-54 gäller enbart dricksvattenanläggningar.

4 Rapporteringsformat

Rapporteringen sker genom att en XML-fil laddas upp på Myndighetsrapporteringens webbplats, som hittas via Livstecknet eller direkt på följande adress: www7.slv.se/myndighetsrapportering

XML-filen ska följa ett specifikt XML-schema, som publiceras på Livstecknet.

Informationspost 1-22 (se avsnitt 6) rapporteras i ett webbformulär direkt på webbplatsen.

Myndigheten är skyldig att säkerställa att rätt personer har behörighet att rapportera för myndigheten.

Läs mer om hur rapporteringen går till på Livstecknet.

5 Begreppsförklaring

Nedan förklaras innebörden av några viktiga begrepp som förekommer i anvisningen eller i rapporteringsmallen.

Anläggning

Varje enhet i ett livsmedelsföretag (artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004). Det är anläggningen som ska registreras eller godkännas.

I Sverige ska även följande anläggningar registreras:

- verksamhet som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (här kallat dricksvattenanläggningar)
- beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak.

Detta framgår av 7§ LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien.

Se text i Kontrollwiki om Registrering och godkännande³.

Allmänna dricksvattenanläggningar

Kommunalt vattenverk eller distributionsanläggning där syftet är dricksvattenförsörjning i ett större sammanhang enligt lag (2016:412) om allmänna vattentjänster.

Huvudsaklig verksamhet

Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen. Om det

³ <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/106/registrering-och-godkannande>

är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som vid riskklassningen ger den högsta sammanlagda riskpoängen.

Nödåtgärd

Med nödåtgärd menas både kokningsrekommendationer och de tillfällen då konsumenter blir hänvisade av tillhandahållaren av dricksvatten att hämta sitt dricksvatten från tankar, dunkar eller brandposter på utpekade uppställningsplatser i avvaktan på att dricksvattnet i kranen är användbart igen.

Offentlig kontroll

Varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004).

Vite

Om ett beslut förenas med vite innebär det att den enskilde blir skyldig att betala ett visst belopp till staten om hen inte rättar sig efter beslutet. Vite är således ett ekonomiskt påtryckningsmedel som myndigheten kan använda för att förmå den enskilde att följa myndighetens beslut.

Åtgärd vid bristande efterlevnad

När myndigheten har fattat någon form av beslut efter det att en avvikelse från livsmedelslagstiftningen har konstaterats. Det kan till exempel vara ett föreläggande eller förbud.

Övriga dricksvattenanläggningar

Offentliga eller kommersiella dricksvattenanläggningar samt samfällighetsföreningar och liknande vars primära syfte inte är kommunal dricksvattenproduktion.

6 Informationsposter

Följande uppgifter ska rapporteras.

6.1 Information om myndigheten

1) E-post officiell

Här anges myndighetens **officiella e-postadress**. Observera att det ska vara den officiella e-postadressen som inte är bunden till en viss person. Adressen ska vara tillgänglig och kunna läsas varje arbetsdag oberoende av sjukdom och ledighet bland myndighetens personal.

2) Antalet årsarbetskrafter inom livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll)

Det totala antal årsarbetskrafter som arbetat med offentlig livsmedelskontroll under året. Det är det faktiska antalet årsarbetskrafter och inte det planerade antalet som ska rapporteras. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med offentlig livsmedelskontroll. Det är de årsarbetskrafter som finansieras med kontrollavgifter som ska räknas med. Om en person endast arbetar en del av sin tjänst inom livsmedelskontrollen, så ska endast den delen räknas med.

3) Antalet årsarbetskrafter för dricksvattenkontroll

Det totala antal årsarbetskrafter som har arbetat med offentlig dricksvattenkontroll under året. Det är det faktiska antalet årsarbetskrafter och inte det planerade antalet som ska rapporteras. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med offentlig dricksvattenkontroll. Det är de årsarbetskrafter som finansieras med kontrollavgifter som ska räknas med.

4) Resursbehov för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll)

Det totala antal årsarbetskrafter som behövs för att den offentliga livsmedelskontrollen ska kunna genomföras. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med offentlig livsmedelskontroll. Det är de årsarbetskrafter som finansieras med kontrollavgifter som ska räknas med.

Uppgiften avser behovet för det kommande verksamhetsåret, inklusive de årsarbetskrafter som myndigheten redan har för den operativa kontrollen.

5) Resursbehov för dricksvattenkontroll

Det totala antal årsarbetskrafter som behövs för att den offentliga dricksvattenkontrollen ska kunna genomföras. Hit räknas alla "arbetskrafter" som arbetar operativt eller administrativt med offentlig dricksvattenkontroll. Det är de årsarbetskrafter som finansieras med kontrollavgifter som ska räknas med.

Uppgiften avser behovet för det kommande verksamhetsåret, inklusive de årsarbetskrafter som myndigheten redan har för den operativa kontrollen.

6) Årliga kontrollavgifter för livsmedelskontroll (exklusive dricksvattenkontroll)

Totala summan av de fakturerade årliga kontrollavgifterna för livsmedelskontroll anges här. Hit räknas både kontrollavgifter som faktureras vid årets början, men även de avgifter som faktureras under hela året i och med att nyregistreringar sker.

Observera att avgifter för extra offentlig kontroll, godkännande och registrering inte ska räknas med, utan rapporteras in separat under respektive post nedan.

7) Årliga kontrollavgifter för dricksvattenkontroll

Totala summan av de fakturerade årliga kontrollavgifterna för dricksvattenkontroll anges här. Hit räknas både kontrollavgifter som faktureras vid årets början, men även de avgifter som faktureras under hela året i och med att nyregistreringar sker.

Observera att avgifter för extra offentlig kontroll och registrering inte ska räknas med, utan rapporteras in separat under respektive post nedan.

8) Avgifter för extra offentlig kontroll på livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenkontroll)

Den totala summan som fakturerats för extra offentlig livsmedelskontroll.

9) Avgifter för extra offentlig kontroll på dricksvattenanläggningar

Den totala summan som fakturerats för extra offentlig dricksvattenkontroll.

10) Avgifter för godkännanden av livsmedelsanläggningar

Den totala summan som fakturerats för prövning av godkännanden av livsmedelsanläggningar.

11) Avgifter för registreringar av livsmedelsanläggningar (exklusive dricksvattenanläggningar)

Den totala summan som fakturerats för registreringar av livsmedelsanläggningar.

12) Avgifter för registreringar av dricksvattenanläggningar

Den totala summan som fakturerats för registreringar av dricksvattenanläggningar.

13) Timtaxa för planerad kontroll

Den taxa som är fastställd på myndigheten för att tas ut för den offentliga kontrollen av livsmedel. Om timtaxan ändrats under innevarande år, så är det den timtaxa som gäller den 31/12-2019 som ska anges. Timtaxan anges i kronor.

14) Timtaxa för extra offentlig kontroll

Den taxa som är fastställd på myndigheten för att tas ut för den extra offentliga kontrollen av livsmedel. Om timtaxan ändrats under innevarande år, så är det den timtaxa som gäller den 31/12-2019 som ska anges. Timtaxan anges i kronor.

Om myndigheten inte har en separat taxa för extra offentlig kontroll, så anges samma timtaxa som under informationspost 13.

15) Använd riskklassning

Det är upp till varje myndighet att fatta beslut om vilken modell för riskklassning man tillämpar. Den modell som Livsmedelsverket rekommenderar (i svarsalternativen kallad Riskklassning 2013) finns i Kontrollwiki. Se text i Kontrollwiki om Riskklassning av livsmedelsanläggningar⁴.

Här ska anges vilken modell för riskklassning myndigheten tillämpar.

Svarsalternativen är:

- Riskklassning 2013
- Riskklassning 2007
- En egen riskklassning

Obs! Om riskklassning enligt vägledning 2007 eller egen riskklassning används och anges här, så ska informationsposterna 29-34 inte rapporteras.

16) Provtagning

Om myndigheten har utfört offentlig provtagning av livsmedel eller dricksvatten under året, så ska det anges här. Provtagning som sker inom nationella kontrollplaner ska inte räknas med här.

Svarsalternativen är:

- Ja
- Nej

17) Laboratorium som myndigheten har avtal med

Om myndigheten har utfört offentlig provtagning av livsmedel eller dricksvatten under året, så ska man ange vilket eller vilka laboratorium som utfört analyserna. Om provtagning inte skett ska det/de laboratorierna som myndigheten har avtal med anges.

⁴ <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-livsmedelsanlaggningar->

Om flera laboratorier anges så ska de separeras med semikolon i rapporteringen.

Exempel: En myndighet har anlitat två olika laboratorier under året. I rapporteringen anges: Lab1;Lab2

18) Antal utredningar om matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott

Myndigheterna är enligt 4 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:7) om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott skyldiga att göra utbrottsutredningar. Under den här punkten ska anges hur många utredningar av matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott, som myndigheten uppskattar att den gjort under året.

19) Verksamhetssystem som myndigheten rapporterar in med

Vilket verksamhetssystem används för att sköta rapporteringen enligt denna anvisning.

Svarsalternativ:

- Castor
- ECOS
- Ecos 2
- Miljöreda
- Vision
- Annat
- Inget

20) Fråga om livsmedelsfusk

Livsmedelsverket arbetar aktivt med frågan om livsmedelsfusk och vill därför även i år följa upp om inspektörer i kontrollen hittar överträdelser som är av sådant slag att man kan misstänka livsmedelsfusk. Vi ber er därför svara på följande fråga:

Har ni under 2019 genomfört kontroller där det förekommit misstanke om någon form av livsmedelsbedrägerier/fusk med livsmedel för ekonomisk vinning?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

21) Fråga om E-handel

a) Vet ni om ni har företag registrerade som säljer livsmedel på nätet?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej

b) Om ja på fråga a: Bedriver ni kontroll på e-handelsverksamheten?

Svarsalternativ:

- Ja
- Nej
- Vet ej

22) Antal anläggningar som berörs av de operativa målen

Myndigheten ska inventera hur många anläggningar som är berörda av respektive mål. Se text i Kontrollwiki om Operativa mål⁵.

För 2019 ska inte antalet anläggningar gällande operativa mål 4, 8, 9, 10 eller 15 rapporteras.

Hur många anläggningar av det slag som anges i målet har er myndighet kontrollansvar för? Ange antal för varje operativt mål:

- Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)
- Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)
- Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)
- EHEC i malet kött (operativt mål 5)
- Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)
- Tungmetaller och mykotoxin i spannmål (operativt mål 7)
- Distribution av östersjölax (operativt mål 11)
- Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)
- Uppgifter om allergener (operativt mål 14)
- Uppgifter om ursprung (operativt mål 16)
- Uppgifter om ekologiskt (operativt mål 17)

6.2 Information om livsmedels- och dricksvattenanläggningar

23) Anläggnings ID

Varje anläggning ska tilldelas en anläggnings ID, som är individuellt och följer anläggningen från år till år. Då en ny livsmedels- eller dricksvattenanläggning registreras eller godkänns, ska ett nytt ”Anläggnings ID” tilldelas anläggningen. Anläggnings ID kan tilldelas anläggningen via myndighetens diariesystem eller på annat motsvarande sätt.

⁵ [http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/148/operativa-mal-for-livsmedelskontrollen-2017-2019#Operativa mål](http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/148/operativa-mal-for-livsmedelskontrollen-2017-2019#Operativa%20mål)

Observera att det inte är det godkännandennummer som tilldelas en anläggning som godkänts enligt förordning (EG) nr 853/2004 som avses här.

Exempel: En butik drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats en särskild kod. Denna kod är 1179 och är alltså anläggnings ID. Företagaren säljer sin affärsrörelse och en ny företagare tar över verksamheten. Eftersom en ny livsmedelsföretagare registreras så måste ett nytt "Anläggnings ID" ges den nya verksamheten. Det "nya" anläggningen får koden 6587.

Exempel: En butik drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats ett anläggnings ID. Verksamheten drivs av ett handelsbolag. Ägaren ombildar bolaget och startar ett aktiebolag som tar över verksamheten. Samma lokaler och samma personal ingår i det nya bolaget. Eftersom det formellt sett är en ny livsmedelsföretagare som tar över verksamheten så får den nya anläggningen ett nytt "Anläggnings ID".

24) Upphörd anläggning

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

Var observant på att anläggningar som upphör i januari 2019 ska rapporteras. En anläggning får inte plockas bort ur verksamhetssystemet innan den är rapporterad och rapporteringen är kvalitetssäkrad av Livsmedelsverket. Om anläggningen upphör under 2019, får den alltså inte plockas bort innan rapporteringen av 2019 års kontroll är färdig. Enskilda uppgifter om riskklassning och anläggningstypning får inte heller raderas. För anläggningar som aldrig riskklassats ska förstås inga riskfaktorer rapporteras.

25) Nyregistrerad/nygodkänd anläggning

Om en anläggning registreras eller godkänns under året, så ska datumet för när anläggningen registrerades/godkändes rapporteras.

Anläggningar som registreras/godkänns under januari 2020 ska inte rapporteras.

26-29) Anläggningstyp

Alla livsmedelsanläggningar ska vara typade enligt bilaga 1. Typningen är uppbyggd i fyra nivåer, där undernivån är beroende av nivån över. Den fjärde nivån finns inte för alla anläggningstyper. För dessa anläggningar slutar indelningen på nivå tre.

Varje anläggning kan endast tilldelas en anläggningstyp. Det är den huvudsakliga verksamheten på anläggningen som avgör anläggningstypen. Huvudsaklig verksamhet är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som vid riskklassningen ger den högsta sammanlagda riskpoängen.

Exempel: En restaurang som hanterar rått kött och tillagar mat från grunden kommer att typas enligt följande:

Nivå 1: Livsmedelshantering

Nivå 2: Storhushåll

Nivå 3: Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel.

Fler exempel på typning finns på Livstecknet.

Anläggningstypen ”Övrig”

Anläggningstypen ”Övrig” kan användas om myndigheten genomför kontroller på mobila enheter, t.ex. på marknader, där anläggningarna är registrerade på annan myndighet men den ändå vill bokföra kontrollerna i sitt verksamhetssystem (Mobil anläggning registrerad på annan myndighet anges som anläggningstypnivå 2).

Om kontroll sker på anläggning som inte behöver registreras på myndigheten, kan anläggning anges med denna anläggningstypnivå 2.

Den NYA underkategorin ”oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering” ska användas om kontroller och beslut fattas på anläggningar som inte har registrerats, men som borde vara registrerade (Oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering anges som anläggningstypnivå 2). Observera att när anläggningen senare registreras ska typningen rättas, men anläggningen ska inte få något nytt anläggnings ID.

Anläggningar med anläggningstypnivå 1 Övrig ska rapporteras.

30) Riskfaktor – typ av verksamhet och livsmedel

Denna post rapporteras endast om myndigheten tillämpat Livsmedelsverkets nuvarande riskklassningsmodell. Se text i Kontrollwiki om Riskklassning av livsmedelsanläggningar⁶.

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

Svarsalternativen är:

- Högrisk
- Mellanrisk
- Lågrisk
- Mycket låg risk

⁶ <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-livsmedelsanlaggningar->

Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013.

I rapporteringen anges följande svar:

Högrisk

31) Riskfaktor – produktionens storlek

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

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

Svarsalternativen är:

- Mycket stor
- Stor
- Mellan
- Liten
- Mycket liten I
- Mycket liten II
- Ytterst liten

Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013.

I rapporteringen anges följande svar:

Mycket liten II

32) Riskfaktor – konsumentgrupper

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

Här anges det värdet som riskfaktorn ”*konsumentgrupper*” har tilldelats på varje enskild anläggning.

Svarsalternativen är:

- Ja
- Nej

Exempel: Ett storhushåll tillagar och serverar mat på ett äldreboende. I verksamheten ingår hantering av rått kött. 75 portioner serveras varje dag. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013.

I rapporteringen anges följande svar: Ja

33) Riskklass

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

Riskklass ska rapporteras för varje anläggning. Det är riskklassen vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Svarsalternativen är siffrorna 1 till och med 8.

Exempel: En restaurang tillverkar ca 150 portioner per dygn. De har en allsidig och varierad meny och hanterar de flesta typer av livsmedel. Kontrollmyndigheten tillämpar riskklassning 2013 har placerat anläggningen i riskklass 5. Denna riskklass rapporteras.

34) Erfarenhetsklass

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

Erfarenhetsklass ska rapporteras per anläggning. Det är erfarenhetsklassen vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Svarsalternativen är:

- A
- B
- C

Exempel: En livsmedelsanläggning har då den riskklassats placerats i erfarenhetsklass B. Under hösten 2019 klassar myndigheten om anläggningen till erfarenhetsklass C. Det är erfarenhetsklass C som ska rapporteras

35) Tildelad kontrolltid

Kontrolltid ska rapporteras för varje anläggning oavsett vilken modell för riskklassning myndigheten följer, det vill säga även om man inte rapporterar riskklass och erfarenhetsklass enligt informationspost 30-34.

Detta är den totala tid som tilldelats anläggningen för planerad kontroll, det vill säga både kontrolltiden enligt riskmodulen och kontrolltidstillägg enligt informationsmodulen. Om kontrolltiden justeras efter uträkning med modulerna ovan, så är det den justerade tiden som rapporteras, det betyder att det är den kontrolltid som man baserar den årliga avgiften på som ska rapporteras. Det är kontrolltiden vid rapporteringstillfället som ska rapporteras.

Exempel: En livsmedelsanläggning har placerats i risk- och erfarenhetsklass 5B vilket ger 6 timmars kontrolltid. Anläggningen får ett tillägg enligt informationsmodulen på 1 timme. Den totala kontrolltiden blir 7 timmar, den summan rapporteras.

6.3 Information om utförda kontroller

36) Datum för kontrollen

Det datum då kontrollen utfördes. Som kontroll räknas all utförd kontroll i form av besök på en anläggning, detta inkluderar besök i samband med ett godkännande. Även kontroll som sker ”vid skrivbordet” räknas hit, om den resulterar i att man kan sätta avvikelse/utan avvikelse på en rapporteringspunkt. Det kan till exempel handla om uppföljning från en tidigare kontroll eller granskning av märkningsuppgifter.

Observera att kontroller på mobila anläggningar utförda i andra kommuner än där anläggningen är registrerad kan rapporteras om anläggningen läggs in med en för detta avsedd anläggningstyp, se bilaga 1.

37) Föranmäld/oanmäld kontroll

För varje kontroll som genomförs ska information om den varit föranmäld eller oanmäld rapporteras. Med en föranmäld kontroll avses alla kontroller där myndigheten på något sätt i förväg aviserat till livsmedelsföretagaren att kontroll kommer att genomföras.

38) Kontrollorsak

Här anges av vilken orsak som kontrollen utfördes:

Planerad kontroll: Rutinmässig kontroll som är planerad utifrån anläggningens tilldelade kontrolltid.

Uppföljande kontroll: Kontroll som utförs för att följa upp avvikelser och bristande efterlevnad som konstaterats vid en tidigare kontroll.

Händelsestyrd kontroll: Kontroll som utförs på grund av yttre omständigheter, till exempel klagomål. Alla händelsestyrda kontroller rapporteras under denna orsak, oavsett om de visade sig befogade eller inte.

Observera att om uppföljande kontroll sker samtidigt som en planerad kontroll ska två kontroller rapporteras, med olika kontrollorsak.

Svarsalternativen är:

- Planerad kontroll
- Uppföljande kontroll
- Händelsestyrd kontroll

Exempel: Småbyns kommun gör en planerad kontroll på Korvmojen 2019-02-02. Samtidigt som den planerade kontrollen görs följs en avvikelse upp från tidigare kontroll.

Småbyns kommun registrerar först den uppföljande kontrollen där avvikelser från den tidigare kontrollen följs upp. Dessa noteras med utan avvikelse eller fortsatt

med avvikelse. Dessutom registrerar Småbyns kommun en ny planerad kontroll med dess resultat.

Småbyns kommun registrerar alltså två kontroller, den ena med kontrollorsak ”planerad kontroll” och den andra med kontrollorsak ”uppföljande kontroll”

39) Rapporteringspunkt

Rapporteringspunkterna (bilaga 2) är indelade efter lagstiftningsområde A-O. De operativa målen har ett eget område, P. Punkterna rapporteras tillsammans med kontrollresultaten (se informationspost 40). **Endast de punkter som har kontrollerats vid kontrolltillfället ska rapporteras.** Observera att även om det inte var några avvikelser alls vid kontrollen, så ska kontrollerade rapporteringspunkter rapporteras, då med ”utan avvikelse”.

Exempel: En anläggning kontrolleras av kontrollmyndigheten. Kontrollen har fokus på lagstiftningsområde B02, Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation samt lagstiftningsområde C01, Nyckelhålsmärkning. Kontrollmyndigheten kan konstatera att märkningen följer kraven i för nyckelhålsmärkning i LIVSFS 2015:1. Man rapporterar ”utan avvikelse” på rapporteringspunkt C01, Nyckelhålsmärkning. Samtidigt konstaterar kontrollmyndigheten att obligatoriska uppgifter (enligt artikel 9, förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation) saknas och rapporterar avvikelse på B02, ”Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation”

Rapportering av kontroll på en drickvattenanläggning

Lagstiftningsområde N ska endast användas på anläggningar som är typade som ”Dricksvattenanläggning” på nivå 1 (se informationspost 26-29) och som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. All kontroll som utförs på en drickvattenanläggning ska rapporteras under lagstiftningsområde N. Övriga lagstiftningsområden får inte användas.

Rapportering av kontroll enligt de operativa målen

Rapporteringspunkterna P01-P17 visar om man gjort kontroll i enlighet med de operativa målen i den nationella kontrollplanen. Om kontroll i enlighet med de operativa målen görs, så ska kontrollresultatet rapporteras. Resultatet ska rapporteras på den rapporteringspunkt som är tillämplig utifrån gällande lagstiftning och på den punkt som visar vilket operativt mål som blivit kontrollerat. Detta för att rapporteringen ska kunna visa både vilka lagstiftningsområden som blivit kontrollerade, men även om kontroll skett mot det som avses i det operativa målet. Detta betyder att ett resultat aldrig kan rapporteras endast på rapporteringspunkt P01-P17.

Exempel: En anläggning som mal ris till mjöl kontrolleras av kontrollmyndigheten. Anläggningen omfattas därför av operativt mål 7 – Tungmetaller och mykotoxin i spannmål. Kontrollmyndigheten gör en HACCP-revision där företagarnas rutiner för att säkerställa att de tar in spannmål som klarar gränsvärdena med avseende på kadmium, arsenik samt ochratoxin A kontrolleras.

Kontrollmyndigheten konstaterar inga avvikelser. Resultatet rapporteras med ”Utan avvikelse” både på lagstiftningsområde K05 och operativt mål P07.

40) Kontrollresultat

Här anges resultatet från varje kontrollerad rapporteringspunkt. En avvikelse är det när det är en konstaterad avvikelse mot lagstiftningen. Observera att alla rapporteringspunkter som kontrollerats vid kontrolltillfället ska rapporteras med ett kontrollresultat.

Svarsalternativen är:

- Avvikelse
- Utan avvikelse

Exempel: Se informationspost 37.

6.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad

Om myndigheten efter en kontroll har fattat någon form av myndighetsbeslut, så ska det rapporteras.

41) Datum för beslut om åtgärd

Datomet då beslutet expedierades anges. Flera beslut kan ha fattats efter ett kontrollbesök. För varje separat beslut ska ett datum anges.

Observera att det inte är datomet, då det man förelagt om ska vara åtgärdat, som ska rapporteras.

Exempel: Efter en inspektion skriver kontrollmyndigheten ett föreläggande. Beslutet expedieras den 2019-03-04 och det datumet anges i rapporteringen.

42) Åtgärd vid bristande efterlevnad

Här anges vilket typ av beslut som har fattats. Om kontrollen resulterar i fler än ett beslut, ska samtliga beslut anges.

Svarsalternativen är:

- Föreläggande
- Begränsa utsläppande på marknaden
- Begränsa import/export
- Förbjuda utsläppande på marknaden
- Förbjuda import/export
- Beordra att livsmedel återkallas
- Beordra att livsmedel dras tillbaka från marknaden
- Beordra att livsmedel destrueras
- Ge tillstånd till att livsmedel används till andra ändamål
- Tillfälligt avbryta driften under lämplig tidsperiod

- Stänga företaget under lämplig tidsperiod
- Stänga delar av företaget under lämplig tidsperiod
- Återkalla godkännandet tillfälligt
- Återkalla godkännandet permanent
- Åtgärder om sändningar från tredje land, som avses i artikel 19 förordning (EG) 882/2004.
- Anmälan för åtal

Exempel: Allvarliga brister konstateras vid en livsmedelsanläggning. Kontrollmyndigheten beslutar att begränsa utsläppande på marknaden. Beslutet fattas omedelbart i anslutning till kontrollen. Därefter beslutar myndigheten att förelägga företagaren att åtgärda vissa delar i lokalen. Dessutom görs en anmälan för åtal. I rapporteringen anges begränsande av utsläppande på marknaden, föreläggandet och anmälan för åtal. Tre åtgärder rapporteras för den aktuella kontrollen.

43) Orsak till åtgärden

Orsaken till åtgärden är att avvikelser har konstaterats på en eller flera av rapporteringspunkterna. Den/de rapporteringspunkt/-er som är orsaken till myndighetsåtgärden, dvs. beslutet, ska anges här. Listan över orsaker är densamma som listan för rapporteringspunkter (se informationspost 39). Orsakerna anges per beslut.

Rapportering av orsak till åtgärd på en drickvattenanläggning

Lagstiftningsområde N ska endast användas på anläggningar som är typade som ”Dricksvattenanläggning” på nivå 1 (se informationspost 26-29) och som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Alla orsaker till åtgärder på en drickvattenanläggning ska rapporteras under lagstiftningsområde N. Övriga lagstiftningsområden får inte användas.

Rapportering av orsak till åtgärd enligt de operativa målen

Rapporteringspunkterna P01-P17 är för att visa om man har gjort kontroll i enlighet med de operativa målen i den nationella kontrollplanen. Om orsaken till en åtgärd är något som finns i de operativa målen, så ska rapportering av orsaken ske. Orsaken ska rapporteras både på den rapporteringspunkt som är tillämplig utifrån gällande lagstiftning och på den punkt som visar vilket operativt mål det gäller. Detta för att rapporteringen ska visa vilka lagstiftningsområden som är orsak till åtgärden, men även om beslut om åtgärd skett utifrån kontroll enligt de operativa målen. Detta betyder att en orsak till åtgärd aldrig kan rapporteras endast på rapporteringspunkt P01-P17.

Exempel: En anläggning kontrolleras av kontrollmyndigheten. Vid kontrollen hittar man brister gällande skadedjursbekämpningen och rengöring. Anläggningen får en avvikelse på rapporteringspunkten J03 ”hygien före under och efter processen och en på J06 ”bekämpning av skadedjur”. Myndigheten förelägger livsmedelsföretagaren att åtgärda problemen. Det är dessa avvikelser som ligger till grund för föreläggandet. I rapporteringen anges orsak J03 och J06.

44) Engångsvite/löpande vite

I de fall då ett beslut förenats med ett vite ska det framgå i rapporteringen om det är ett löpande vite eller ett engångsvite.

Svarsalternativ:

- Engångsvite
- Löpande vite

Exempel: Ett företag upphör inte med leveranser av färdiglagad mat till externa mottagare trots att det har konstaterats allvarliga brister i hanteringen. Kontrollmyndigheten förbjuder verksamheten och förenar beslutet med ett löpande vite på 15 000 kronor per påbörjad vecka om verksamheten inte upphör. Av rapporteringen ska det framgå att detta beslut har förenats med ett löpande vite.

6.5 Information om dricksvattenanläggningar

45) Namn på dricksvattenanläggningar

Om anläggningen är en dricksvattenanläggning, dvs Dricksvatten på anläggningsnivå 1, så ska namnet på dricksvattenanläggningen anges här.

Uppgiften behövs för att Livsmedelsverket ska kunna fullgöra rapporteringskyldigheten inom dricksvattenområdet till kommissionen. Vid allt annat uttag av information ur databasen kommer anläggningarna att vara avidentifierade!

Exempel: En dricksvattenanläggning kallas för Storbyns Vattenverk och det är även upptaget med det namnet som objektsnamn. I rapporteringen anges "Storbyns Vattenverk".

Exempel: En kommun har endast en distributionsanläggning och köper dricksvattnet från annat håll. I rapporteringen anges namnet på dricksvattenanläggningen, t.ex. "Storbyns distributionsanläggning".

46) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på utgående dricksvatten

Här rapporteras de beslut som myndigheten har fattat enligt 12 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Det vill säga om man fattat beslut om minskad undersökningsfrekvens eller borttagning av parametrar för normal undersökning jämfört med vad som anges i SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt A och C, gällande utgående dricksvatten.

Förutsättningarna för minskning av undersökningsfrekvensen och borttagning av parametrar framgår av SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt D, del II.

Svarsalternativen framgår av bilaga 3, tabell 1, till denna anvisning.

Observera att undantag som beslutats enligt bilaga 3, avsnitt D, del II, punkt 4b inte ska rapporteras här.

Observera att om minskning gjorts både för utgående dricksvatten och dricksvatten hos användare ska parametern rapporteras på respektive post (45 och 47) med sin procentsats på respektive post (46 och 48).

47) Minskning (%) för parameter på utgående dricksvatten

Här rapporteras hur stor minskning för respektive parameter, som myndigheten har fattat beslut om. Om en parameter undantas helt blir minskningen 100. Om inget beslut om minskning har fattats ska parametern inte rapporteras, dvs 0 (noll) kan inte rapporteras.

Exempel: Alla dricksvattenundersökningar för utgående dricksvatten har under tre år bedömts som tjänligt med halter som är lägre än 60 procent av värdet som anges i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 för parametern järn. Kontrollmyndigheten beslutar att minska undersökningsfrekvensen för parametern järn i den normala undersökningen för utgående dricksvatten med 50 procent jämfört med dricksvattenföreskrifterna. Uppgiften som rapporteras är Järn (post 46) och 50 (post 47).

Exempel: Alla dricksvattenundersökningar för utgående dricksvatten och dricksvatten hos användare har under tre år bedömts som tjänligt med halter som är lägre än 30 procent av gränsvärdet som anges i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 för parametern järn. Kontrollmyndigheten beslutar att järn inte behöver analyseras i den normala undersökningen varken för utgående dricksvatten eller för dricksvatten hos användare. Uppgifterna som rapporteras är Järn (post 45 och 47) och 100 (post 46 och 48).

48) Parametrar med beslut om minskad provtagnings- och analysfrekvens på dricksvatten hos användaren

Här rapporteras de beslut som myndigheten har fattat enligt 12 § i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Det vill säga om man fattat beslut om minskad undersökningsfrekvens eller borttagning av parametrar för normal eller utvidgad undersökning jämfört med vad som anges i SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt A, B och C, gällande dricksvatten hos användaren.

Förutsättningarna för minskning av undersökningsfrekvensen och borttagning av parametrar framgår av SLVFS 2001:30, bilaga 3, avsnitt D, del II.

Svarsalternativen framgår av bilaga 3, tabell 2, till denna anvisning.

Observera att undantag som beslutats enligt bilaga 3, avsnitt D, del II, punkt 4b inte ska rapporteras här.

Observera att om minskning gjorts både för utgående dricksvatten och dricksvatten hos användare ska parametern rapporteras på respektive post (46 och 48) med sin procentsats på respektive post (47 och 49).

49) Minskning (%) för parameter på dricksvatten hos användaren

Här rapporteras hur stor minskning för respektive parameter, som myndigheten har fattat beslut om. Om en parameter undantas helt blir minskningen 100. Om inget beslut om minskning har fattats ska parametern inte rapporteras, dvs 0 (noll) kan inte rapporteras.

Exempel: Alla dricksvattenundersökningar hos användare har under tre år bedömts som tjänligt med halter som är lägre än 60 procent av värdet som anges i bilaga 2 till SLVFS 2001:30 för parametrarna järn och mangan. Kontrollmyndigheten beslutar att minska undersökningsfrekvensen för parametrarna järn och mangan i både den normala och utvidgade undersökningen hos användare med 25 procent jämfört med dricksvattenföreskrifterna. Uppgifterna som rapporteras är Järn (post 47) och 25 (post 48) och Mangan (post 47) och 25 (post 48).

Exempel: En dricksvattentäkt ligger i ett område där verksamhetsutövaren i faroanalysen har konstaterat att inga bekämpningsmedel har använts eller påvisats under fyra år, och uppfyller därmed kravet om att samtliga resultat är lägre än 30 procent av gränsvärdet som anges i bilaga 2 till SLVFS 2001:30. Kontrollmyndigheten beslutar att bekämpningsmedel inte behöver analyseras i den utvidgade undersökningen hos användare. Uppgifterna som rapporteras är bekämpningsmedel – alla undantagna (post 47) och 100 (post 48).

50) Nödåtgärder dricksvatten– datum

Med nödåtgärder menas både kokningsrekommendationer och de tillfällen då konsumenter blir hänvisade av tillhandahållaren av dricksvatten att hämta sitt dricksvatten från tankar, dunkar eller brandposter på utpekade uppställningsplatser, i avvaktan på att dricksvattnet i kranen är användbart igen. Tillhandahållande av dricksvatten via tankar eller dunkar vid vattenbrist räknas också som nödåtgärd. Planerade åtgärder, exempelvis planerade arbeten på distributionsanläggningen, som innebär nödvattenförsörjning ska inte rapporteras. Här anges det datumet då en nödvattenåtgärd påbörjas. Det är bara nödåtgärder under det aktuella året, dvs. med datum 2019-01-01 – 2019-12-31, som ska rapporteras. Om åtgärderna sträcker sig över ett årsskifte rapporteras detta som en nödåtgärd det första året (avslutad 2019-12-31) och en nödåtgärd det andra året (påbörjad 2020-01-01).

Exempel 1: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juni. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Datum som rapporteras är 2019-06-01.

Exempel 2: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juni. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. Det datum som rapporteras är 2019-06-01.

Exempel 3: Vid lagning av en vattenläcka i en distributionsanläggning den 4 september råder osäkerhet om lagningen har kunnat utföras på ett hygieniskt betryggande sätt. Tillhandahållaren av dricksvatten väljer att gå ut med en kokningsrekommendation ”för säkerhets skull” samma dag. Ett antal mikrobiologiska prov tas och kokningen hävs när analysresultaten visat att dricksvattnet är utan anmärkning den 11 september. Det datum som rapporteras är 2019-09-04

Exempel 4: En skola är belägen på landsbygden och har en egen dricksvattentäkt. Under en torr sommar sinar den borrhade brunnen. Skolförvaltningen ser till att dricksvatten levereras i tankar till skolan. Tankvattenförsörjningen påbörjas vid skolstarten den 15 augusti. Det datum som rapporteras är 2019-08-15.

51) Nödåtgärder orsak

Här anges vad som orsakat nödåtgärden.

Svarsalternativen är:

- Konstaterade kvalitetsproblem
- Förebyggande åtgärd
- Vattenbrist

I exempel 1 och 2 ovan anges svarsalternativ "Konstaterade kvalitetsproblem". I exempel 3 ovan anges "Förebyggande åtgärd". I exempel 4 ovan anges "Vattenbrist".

52) Nödåtgärder dricksvatten

Här anges vilken typ av nödåtgärd som vidtagits.

Svarsalternativen är:

- Kokningsrekommendationer
- Tillhandahållande av nödvatten via tank

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen vattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt. Ägaren till vårdhemmet uppmanar samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Problemet åtgärdas men efter fyra månader upptäcks samma fel, denna gång i egenkontrollen. Återigen uppmanas användarna att koka dricksvattnet. För anläggningen rapporteras två nödåtgärder. För båda fallen anges "Kokningsrekommendation" som åtgärd.

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i dricksvattnet och det bedöms som otjänligt. Ägaren till vårdhemmet uppmanar samtliga användare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. För anläggningen rapporteras en nödåtgärd. "Tillhandahållande av nödvatten via tank" anges som åtgärd.

53) Nödåtgärder dricksvatten – antal dygn

Antalet dygn som nödåtgärden varade.

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i vattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juli. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Rekommendationen varar till och med den 4 juli, dvs. fyra dygn. I rapporteringen anges 4.

Exempel: Ett vårdhem är beläget på landsbygden och har egen dricksvattentäkt. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i vattnet och det bedöms som otjänligt den 1 juli. Ägaren till vårdhemmet uppmanar redan samma dag samtliga använ-

dare att hämta dricksvatten från tankar som ställts upp utanför vårdhemmet. Rekommendationen varar till och med den 4 juli, dvs. fyra dygn. I rapporteringen anges 4.

Exempel: En stad med 25 000 invånare försörjs med dricksvatten från ett ytvattenverk. Vid offentlig undersökning upptäcks E. coli i vattnet och det bedöms som otjänligt den 1 december 2019. Dricksvattenproducenten uppmanar redan samma dag samtliga användare av dricksvattnet att koka det innan det används för matlagning och för dryck. Rekommendationen varar till och med den 15 januari 2020. Under 2019 varar kokningsrekommendationen i 31 dygn. I rapporteringen anges 31.

54) Nödåtgärder dricksvatten – berörda konsumenter

Om en nödåtgärd vidtagits ska antalet berörda konsumenter anges. Ibland omfattas hela dricksvattenanläggningen av åtgärden och i andra fall bara delar av den.

Exempel: En stad med 25 000 invånare försörjs med dricksvatten från ett ytvattenverk. Vid en dricksvattenläcka kommer avloppsvatten in i delar av distributionsanläggningen. Dricksvattenläckan uppstod i ett mindre bostadsområde i vilket det bor 1500 personer. Det förorenade dricksvattnet har bara spridits in i bostadsområdet. Dricksvattenproducenten rekommenderar de boende i området att koka dricksvattnet. I rapporteringen anges 1500.

Exempel: Vid en läcka på en distributionsanläggning förorenar avloppsvatten dricksvattnet. En hel stad med 25 000 invånare påverkas. Kokningsrekommendation utfärdas för hela staden. Efter 14 dygn kan kokningsrekommendationen begränsas så att den bara gäller 10 000 invånare och efter ytterligare 14 dygn kan kokningsrekommendationen begränsas till 5 000 invånare. Dessa 5000 har kokningsrekommendation i ytterligare 6 dygn. Den totala tiden för kokningsrekommendationen var 34 dygn. Antalet berörda beräknas då som ett genomsnitt för hela kokningsperioden.

Genomsnittet beräknas enligt följande:

$((14 \text{ dygn} \times 25\,000 = 350\,000) + (14 \text{ dygn} \times 10\,000 = 140\,000) + (6 \text{ dygn} \times 5000 = 30\,000)) / 34 = 15\,294$, vilket avrundas till 15 300.

Bilaga 1 – Anläggningstyper

Indelningen av livsmedelsanläggningar sker i fyra nivåer. Den fjärde nivån finns bara för vissa anläggningar. Observera att det som står inom parentes inte ska ingå i namnet i XML-filen.

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
Livsmedels- tillverkning	Industriell tillverkning	Livsmedelsindustri utan animalisk produktion	Kvarnar och siloanläggningar
			Öltillverkning
Vin av druvor			
Vin av frukt			
Sprit			
Bagerier			
Vegetabiliska oljor och matfetter			
Sylt, saft och marmelad			
Kex, kakor			
Industriell tillverkning med vegetabiliska livsmedel som råvara			
		Tillverkning av färdiglagad mat	
		Köttanläggningar	
	Produktion av animaliska livsmedel	Fiskanläggningar	Hantering av obearbetad fisk (slakt av fisk)
			Helkonservering (steril)
			Halvkonservering (kylkonserv, t.ex. marinering, sillinläggning)
			Fermenterade produkter (t.ex. surströmming)
			Rökta och gravade produkter
			Torkade och lutade produkter
			Stekt fisk (färdiglagad mat med fisk)
			Fisklager
			Övriga fiskanläggningar

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
		Mjölksprodukt-anläggningar	Invägning och behandling av mjölkråvara Konsumtionsmjölk och konsumtionsgrädde Flytande, fermenterade mjölkprodukter Smör och matfett Mjök- och vasslepulver samt koncentrat Halvmjuk- och mjuk ost (inkl färskost) Halvhård- och hård ost Bitning, rivning, skivning, tärning av hårdost (och injicering av smäkämnen i lagrad hårdost) Bitning av dessertost (och tillsättning av smäkämnen i dessertost) Mognadslagring och kylförvaring Mjökproduktlager Övriga mjökproduktanläggningar
		Ägganläggningar	Äggproduktanläggning med torkning av äggprodukter Äggproduktanläggning med våta äggprodukter Äggpackeri Ägglager
		Musselanläggningar	
		Grodslårs- och snäckanläggningar	
		Ompackningsanläggningar	
	Tillsatser och processhjälpmedel	Tillverkning endast för livsmedelsindustrin	
		Tillverkning av andra produkter (ej livsmedel)	
Livsmedels-hantering	Handel	Butik utan bearbetning eller beredning	
		Butik med beredning och/eller bearbetning av råa animalier	
		Butik med beredning och/eller bearbetning utan råa animalier	

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
		Butik med försäljning av oförpackade livsmedel utan beredning eller bearbetning	
	Storhushåll	Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel	
		Produktionsanläggning med endast vegetabilier	
		Produktionsanläggning med utskick av livsmedel (anläggning som i huvudsak levererar livsmedel till andra företag; hantering av råa animalier är möjlig)	
		Monteringsanläggning (hantering av råa produkter förekommer men de är i huvudsak prefabricerade)	
		Serverings- och mottagningsanläggning	
	Vård och omsorg (barn under 5 år, nedsatt immunförsvar, allergi, förskolor, sjukhus, vårdhem)	Produktionsanläggning med råa animaliska livsmedel	
		Monteringsanläggning (beredning från prefab.)	
		Serverings- och mottagningsanläggning	
		Distribution (hemtjänst)	
	Huvudkontor	Huvudkontor - handel	
		Huvudkontor - storhushåll	
		Huvudkontor - distribution	
	Distribution och lagerhållning	Kyl- och fryshus (godkända enligt 853-anläggningar, råvaruhandel)	
		Fristående kyl- och fryshus (temp. krav enligt 853, lagring av animaliska livsmedel)	
Grossister			
Skeppshandelslager			
Tullager			
Mobil verksamhet	Produktionsanläggningar med beredning och/eller bearbetning		

Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4
		Endast försäljning av förpackade livsmedel	
		Försäljning av oförpackade livsmedel	
		Livsmedelsautomater (vendingmaskiner)	
		Tåg	
		Luftfartyg	
Dricksvatten	Allmänna dricksvattenanläggningar ⁷	Vattenverk som försörjs av ytvatten	
		Vattenverk som försörjs av ytvattenpåverkat grundvatten	
		Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten	
		Distributionsanläggning (ej eget vattenverk)	
	Övriga dricksvattenanläggningar	Vattenverk som försörjs av ytvatten	
		Vattenverk som försörjs av ytvattenpåverkat grundvatten	
		Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten	
		Distributionsanläggning (ej eget vattenverk)	
Övrig	Mobil anläggning registrerad på annan myndighet		
	Anläggning som inte behöver registreras på myndigheten		
	Oregistrerad livsmedelsverksamhet som omfattas av krav på registrering		

⁷ som omfattas av Lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster

Bilaga 2 – Rapporteringspunkter

A	Administrativa krav
A01	Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter
A02	Riskvärdering och godkännande av nya livsmedel (Novel foods)
A03	Registrering av skyddade beteckningar
A04	Anmälan om framställning/produktion, beredning, import eller förvaring av ekologiska produkter
A05	Godkännande av naturligt mineralvatten
A06	Godkännande av genetiskt modifierade organismer, GMO
A07	Anmälan och tillståndskrav för vissa livsmedel för särskilda grupper
A08	Godkännande av hälsopåståenden
A09	Godkännande av särskilda ingredienser.
A10	Övriga krav
B	Allmän livsmedelsinformation
B01	Allmänna krav och skyldigheter
B02	Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation
B03	Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration
B04	Frivillig livsmedelsinformation
B05	Övrig livsmedelsinformation.
C	Särskild märkning och information
C01	Nyckelhålmärkning
C02	Näringspåståenden
C03	Hälsopåståenden
C04	Märkning av livsmedel innehållande GMO
C05	Särskild märkning av kosttillskott
C06	Bestrålade livsmedel
C07	Information till konsumenter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten
C08	Ursprungsmärkning av honung
C09	Märkning och presentation inom vinsektorn
C10	Definition, beskrivning, märkning och presentation av spritdrycker
C11	Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter
C12	Övrig särskild märkning och information.
D	Skyddade beteckningar
D01	Garanterad traditionell specialitet (GTS)
D02	Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och skyddad geografisk beteckning (SGB)
D03	Ursprungsbeteckning och geografisk beteckning inom vinsektorn
D04	Traditionella uttryck inom vinsektorn
D05	Geografiska beteckningar för spritdrycker.
E	Handelsnormer
E01	Kött av nötkreatur som är yngre än tolv månader
E02	Kategorier av vinprodukter
E03	Mjök och mjölkprodukter

E04	Mjölk avsedd som livsmedel enligt KN-nummer 0401
E05	Produkter från fjäderfäsektorn
E06	Ägg från höns av arten Gallus gallus
E07	Bredbara fetter
E08	Beskrivningar och definitioner avseende olivolja och olja av olivoljeprodukter
E09	Frivilliga förbehållna begrepp inom jordbrukssektorn
E10	Handels- och marknadsnormer för fiskeri- och vattenbruksprodukter.
F	Varustandarder
F01	EU-gemensamma varustandarder
F02	Utvinning och saluförande av naturligt mineralvatten och källvatten
F03	Nationella varustandarder
G	Livsmedel för särskilda grupper
G01	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring
G02	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
G03	Livsmedel för speciella medicinska ändamål
G04	Komplett kostersättning för viktkontroll.
H	Spårbarhet
H01	Allmänna bestämmelser om spårbarhet
H02	Specificerade spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung
H03	Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött
H04	Identifieringsmärkning av produkter av animaliskt ursprung
H05	Identifieringsmärkning av livsmedelspartier
H06	Information om tillverkningsdatum och datum för infrysning för livsmedel av animaliskt ursprung
H07	Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
H08	Upptagningsområde för musslor
H09	Journalföring och märkning med producentkod för ägg
H10	Identifiering av djur och uppgifter från jordbruksanläggningen (FCI) vid slakt
H11	Ursprungsmärkning av nötkött
H12	Spårbarhetskrav för groddar och frön avsedda för produktion av groddar
H13	Spårbarhetskrav för GMO
H14	Ekologisk marknadskontroll i detaljhandel.
I	Särskilda ingredienser och processhjälpmedel
I01	Livsmedelstillsatser
I02	Aromer inklusive rökaromer
I03	Enzymer
I04	Berikning
I05	Vitaminer, mineralämnen och former av dessa som får tillsättas livsmedel inbegripet kosttillskott.
J	Grundförutsättningar, hygien
J01	Allmänna krav på livsmedelssäkerhet
J02	Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
J03	Hygien före, under och efter processen
J04	Personlig hygien
J05	Utbildning i hygien och arbetsmetoder

J06	Bekämpning av skadedjur
J07	Vattenförsörjning
J08	Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
J09	Material i kontakt med livsmedel (FCM)
J10	Övriga grundförutsättningar.
K	HACCP-baserade förfaranden
K01	Faroanalys och kritiska styrpunkter
K02	Mikrobiologiska kriterier för livsmedel
K03	Läkemedelsrester
K04	Bekämpningsmedelsrester
K05	Främmande ämnen
K06	Allergena kriterier.
K07	Akrylamid i livsmedel
L	Specifika hygienkrav på egenkontroller
L01	Värmebehandling av livsmedel som släpps ut i hermetiskt slutna behållare
L02	HACCP-baserade förfaranden som garanterar att djur som tas emot på slakteriets område är rena
L03	Kontroll av information från livsmedelskedjan (FCI) i slakterier
L04	Hälsonormer för musslor
L05	Hälsonormer för fiskeriprodukter
L06	Egenkontroller av obehandlad mjölk och råmjölk i samband med hämtning
L07	Egenkontroller av mjölkprodukter och råmjölksbaserade produkter
L08	Analysspecifikationer för äggprodukter
L09	Krav för utsmält djurfett
L10	Gränsvärden för restämnen i gelatin och kollagen.
M	Handel inom EU, import och export
M01	Salmonellagarantier vid införsel
M02	Utförsel av vissa fiskarter som fångats i Östersjön, Vänern eller Vättern
M03	Importförbudna vegetabilier och animalier
M04	Importerade vegetabiliska livsmedel som omfattas av strängare offentlig kontroll
M05	Godkännande av vissa tredjeländers kontroller före export av vissa livsmedel avseende mykotoxiner
M06	Import av groddar och frön för groddning
M07	GMO-kontroll vid import av ris från USA
M08	Allmänna bestämmelser och övriga regler om import
M09	Exportkontroll.
N	Dricksvattenanläggningar
N01	Anmälan om betydande ändringar
N02	Allmänna hygienregler
N03	Faroanalys
N04	Kritiska styrpunkter
N05	Råvatten
N06	Mikrobiologiska säkerhetsbarriärer
N07	Larm
N08	Distributionsanläggningar

N09	Kvalitetskrav
N10	Regelbundna undersökningar
N11	Utredning vid problem
N12	Åtgärder vid problem
N13	Information om dricksvattenkvalitet till konsumenter
N14	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.
N15	Övrigt
O	Övrigt
O01	Andra krav i livsmedelslagstiftningen/övriga regler.
P	Operativa mål
P01	Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)
P02	Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)
P03	Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)
P05	EHEC i malet kött (operativt mål 5)
P06	Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)
P07	Tungmetaller och mykotoxin i spannmål (operativt mål 7)
P11	Distribution av östersjölax (operativt mål 11)
P13	Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)
P14	Uppgifter om allergener (operativt mål 14)
P16	Uppgifter om ursprung (operativt mål 16)
P17	Uppgifter om ekologiskt (operativt mål 17)

Bilaga 3 – valbara parametrar till informationspost 46 och 48

Tabell 1. Parametrar - utgående dricksvatten (post 46)

Mikrobiologiska parametrar
Odlingsbara mikroorganismer vid 22°C
Koliforma bakterier
Kemiska och radioaktiva parametrar
Färg
Järn
Klor, total aktiv
Nitrit
pH
Temperatur
Turbiditet

Tabell 2. Parametrar - dricksvatten hos användare (post 48)

Mikrobiologiska parametrar
Aktinomyceter
Odlingsbara mikroorganismer vid 22°C
Odlingsbara mikroorganismer vid 36°C
Långsamväxande bakterier
Clostridium perfringens
Intestinala enterokocker
Koliforma bakterier
Mikrosvamp
Pseudomonas aeruginosa
Kemiska och radioaktiva parametrar
Akrylamid
Aluminium
Ammonium
Antimon
Arsenik
Bekämpningsmedel – enskilda
Bekämpningsmedel – alla undantagna
Bensen
Bens(a)pyren
Bly
Bor
Bromat

Cyanid
Epiklorhydrin
1,2-dikloreten
Fluorid
Färg
Indikativ dos
Järn
Kadmium
Kalcium
Klorid
Konduktivitet
Koppar
Krom
Kvicksilver
Lukt
Magnesium
Mangan
Natrium
Nickel
Nitrat
Nitrit
Oxiderbarhet
pH
Polycykliska aromatiska kolväten (PAH)
Radon
Selen
Smak
Sulfat
Tetrakloreten och trikloreten
Total alfaaktivitet
Total betaaktivitet
Totalt organiskt kol (TOC)
Trihalometaner (THM) – totalt
Tritium
Turbiditet
Vinylklorid