

Riskklassning och kontrolltid för livsmedelsanläggningar med produktion av dricksvatten

En kommun ska utföra offentliga kontroller regelbundet och med lämplig riskbaserad frekvens. Till kommunernas hjälp finns Livsmedelsverkets modell för riskklassning som genererar en kontrolltid. Fastställd kontrolltid kommer ligga till grund för planeringen av antal kontroller som ska genomföras per år på verksamheten.

Var noga med att meddela oss om verksamheten upphör/säljs.

Antalet kontrolltimmar fastställs genom en riskmodul, en informationsmodul samt en erfarenhetsmodul. Systemet förklaras vidare nedan.

Riskmodul

Enligt modellen är det tre riskfaktorer som är avgörande för hur många riskpoäng en anläggning får. Summan av riskpoängen ligger till grund för vilken riskklass anläggningen hamnar i och hur mycket tid riskmodulen ger upphov till.

Riskfaktor 1 - Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning.

Klassningen enligt riskfaktor 1 baseras på vad anläggningen gör och med vilka livsmedel.

Verksamhet och råvatten	Halter av mikroorganismer i råvatten	Risk	Riskpoäng
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml</i>	Högrisk	45
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml</i>	Mellanrisk	35
Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten Distributionsanläggning	<i>E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml</i>	Lågrisk	15
-	<i>(exempel saknas inom denna kategori)</i>	Mycket låg risk	5

Riskfaktor 2 – Verksamhetens storlek

Klassningen enligt riskfaktor 2 baseras på distribuerad mängd dricksvatten per dygn.

Distribuerat dricksvatten, m ³ per dygn	Storlek	Riskpoäng
> 100 000	Mycket stor	55
> 10 000 - 100 000	Stor	45
> 1 000 - 10 000	Mellan	35
> 100 - 1 000	Liten	25
> 10 - 100	Mycket liten (I)	15
-	Mycket liten (II)	10
≤ 10	Ytterst liten	5

Risikfaktor 3 – Konsumentgrupper

Denna riskfaktor är inte aktuell för dricksvattenanläggningar.

Risikklass

Varje riskfaktor ger ett visst antal poäng. Summan ligger till grund för placering i en riskklass. Utifrån riskklassen tilldelas anläggningen riskmodulens tid

Risikpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid (timmar)
≥ 100	1	26
90	2	20
80	3	14
70	4	10
60 - 65	5	6
55	6	4
35 - 50	7	2
≤ 30	8	1

Erfarenhetsmodul

Utifrån erfarenheter från kontroller i anläggningen kan kontrolltiden sänkas, höjas eller förbli oförändrad. Modellen bygger alltså på att det finns tre erfarenhetsklasser med olika tidsfaktorer som kontrolltiden multipliceras med.

A - innebär att kontrollmyndigheten bedömer att företaget har väl fungerande system för säkra livsmedel. Kontrolltiden sänks till hälften jämfört med normalläget.

B - är normalläget för livsmedelsverksamheter. Där placeras alla nyregistrerade verksamheter. Det kan även innebära att kontrollmyndigheten har konstaterat avvikelser mot lagstiftningen, men att företagarens system för säkra livsmedel bedöms fungera tillfredsställande.

C - innebär att kontrollmyndigheten bedömer att företagaren har visat så stora brister i sina system för säkra livsmedel att den offentliga kontrollen måste förstärkas. Kontrolltiden ökar med 1,5 gånger den normala.

Tabellen nedan visar klasserna med tillhörande tidsfaktorer.

Erfarenhetsklass	Tidsfaktor
A	0,5
B	1 (normalläget)
C	1,5

Kontrolltid och kontrollfrekvens

Kontrolltid i timmar	Antal kontroller
0,25 - 1,5	1 kontroll var 3:e år
2 - 2,5	1 kontroll vart annat år
3 - 5,5	1 kontroll per år
6 - 8,5	2 kontroller per år
9 - 11,5	3 kontroller per år
12 och över	4 kontroller per år

Laghänvisning

Livsmedelslagen (2006:804)

Förordning (2017/625) om offentlig kontroll med mera. Artikel 9, punkt 2

Mer information finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida, livsmedelsverket.se