

Rapport, del II

Risiklassificering i primärproduktionen

– foder och livsmedelskedjan,
erfarenhetsmodul



Rapport från Livsmedelsverket och Jordbruksverket, 2008

Innehållsförteckning

Innehållsförteckning.....	2
Inledning.....	4
Sammanfattning.....	5
Definitioner och viktiga begrepp.....	7
Definitioner	7
Viktiga begrepp	10
Kortfattad beskrivning av riskklassificeringsmodellen.....	11
Prioritetsmodulen	12
Erfarenhetsmodulen.....	12
Prioritet och erfarenhet kopplas samman	13
Projektbeskrivning - erfarenhetsmodul	14
Projektbeskrivning.....	14
Syfte.....	14
Mål.....	15
Omfattning och avgränsningar	15
Genomförande	15
Samråd.....	16
Utvärdering.....	16
Strategi för utveckling av erfarenhetsmodulen	16
Erfarenhetsmodulen.....	18
Identifiering av kvalitetssäkringssystem branschvis	19
Kriterier för bedömning av systemets uppbyggnad	19
Kriterier för bedömning av systemens betydelse och överensstämmelse med lagstiftningen	19
Myndigheternas erfarenhet - bedömning av systemets erfarenhetsnivå	22
Erfarenhetsmodul	23
Kommentarer till erfarenhetsmodulen.....	24
Prioritetsmodulen – rangordning av branscher efter branschpoäng och produktionsvolym.....	25
Tillämpning av prioritetsmodulen	27
Riskklassificering – koppling mellan prioritet och erfarenhet	27
Tillämpning av prioritets-erfarenhetsmatrisen	28
Fördelning av kontrollprioritet i olika verksamheter	29
Stickprov	30
Riskmodifierande faktorer.....	30
Ny kontrollmodell	30
Utvärdering av erfarenhetsmodulen	32
Samråd – synpunkter från branscher och myndigheter	32
Bilaga 1 Förteckning över bedömda kvalitetssäkringssystem.....	33
Bilaga 2 Erfarenhetsmodul	34
Bilaga 3 Frivilliga kvalitetssäkringssystem i primärproduktionen och i senare led	37

Bilaga 4	Kriterier för bedömning av kvalitetssäkringssystemens uppbyggnad	39
Bilaga 5	Bedömning av kvalitetssäkringssystemens uppbyggnad	40
Bilaga 6	Bedömning av systemens betydelse och överensstämmelse med lagstiftningen, exempel spannmål	41
Bilaga 7	Branschvis bedömning av kvalitetssäkringssystemen uppbyggnad	42
Bilaga 8	Sammanfattning av sypunkter från branscher och myndighet	45

Inledning

För att kunna genomföra en riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv kontroll har Jordbruksverket, Livsmedelsverket och Statens Veterinärmedicinska Anstalt gemensamt utarbetat en modell för riskklassificering av primärproducenter av livsmedel och foder. Modellen består av två delar, en riskmodul (nedan kallad prioritetsmodul) och en erfarenhetsmodul. Arbetet har varit uppdelat i två delprojekt där etapp I har omfattat riskvärdering inom primärproduktionen och etapp II har omfattat riskhantering och framtagande av en vägledning till stöd för den offentliga kontrollen. I februari 2008 publicerades en gemensam rapport som beskriver arbetet och riskklassificeringsmodellen¹. Projektets syfte var att utarbeta en strategi för hur risker kopplade till olika verksamheter inom primärproduktionen ska värderas och att utveckla en modell för riskklassificering av branscher och företag inom primärproduktionen. Modellen utgår från ett folkhälsoperspektiv, men också från ett djurhälsoperspektiv när det gäller fodrets betydelse för livsmedelssäkerheten. Riskvärderingen bygger på vetenskaplig grund och är baserad på expertbedömningar.

I etapp II av projektet, som genomförts av myndigheternas riskhanterare, har riskklassificeringsmodellen kompletterats med en metod för att ta hänsyn till företagens egen kontroll och erfarenheterna från de lokala och centrala myndigheternas kontroll. Riskklassificeringsmodellen har samtidigt vidareutvecklats till en matris som kopplar samman prioritetsmodulen och erfarenhetsmodulen på ett enkelt sätt. Rekommendationer om hur matrisen bör användas och hur kontrolltiden kan fördelas mellan olika branscher och verksamheter ges också. Målet har varit att utarbeta en riskklassificeringsmodell som är enkel att använda, som är tydlig och transparent och fyller sin funktion, det vill säga att kunna utgöra underlag för ett riskbaserat urval av kontrollobjekt.

Arbetet har genomförts inom ramen för Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan och med generaldirektörerna för Jordbruksverket och Livsmedelsverket som projektbeställare.

Ansvariga för att ta fram denna rapport har varit:

Katarina Bäcklund Stålenheim

Göran Engström

Gunilla Jansson

Per Folkesson

Livsmedelsverket

Livsmedelsverket

Livsmedelsverket

Jordbruksverket

¹ Riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan, 2008 (www.slv.se, www.sjv.se)

Sammanfattning

Det finns många likheter mellan livsmedelslagstiftningen och foderlagstiftningen för primärproduktionen. Ur ett riskperspektiv är farorna och riskerna ofta desamma, till exempel vid odling, skörd och hantering av vegetabilier, oavsett om produkterna är avsedda att användas som livsmedel eller foder. I många fall är det både under odling och vid skördetillfället oklart om en gröda kommer att ingå i livsmedelskedjan eller i foderkedjan och därefter via djuret in i livsmedelskedjan. För att underlätta samordnad kontroll av livsmedels- och foderföretag i primärproduktionen har därför en samordnad riskklassificeringsmodell utarbetats.

Enligt foder- och livsmedelslagstiftningen ska kontrollen vara riskbaserad. Den ska vidare vara ändamålsenlig och effektiv och stå i proportion till risken med hänsyn tagen till resultaten från tidigare kontroller och företagets egna kontroller.

Riskklassificeringsmodellen består av en prioritetsmodul och en erfarenhetsmodul. Modellen innebär att kontrollen inom primärproduktionen prioriteras till de branscher som har störst möjlighet att påverka livsmedelssäkerheten och fodersäkerheten till exempel genom riskförebyggande arbete eller där riskreducerande åtgärder i senare led av produktionskedjan saknas eller har liten betydelse. Hänsyn tas också till företagets eller branschernas egen kontroll och myndigheternas erfarenheter från tidigare kontroller.

Inom många branscher används frivilliga kvalitetssäkringssystem som fokuserar på foderhygien, livsmedelshygien och smittskydd. Vid utformningen av erfarenhetsmodulen har hänsyn tagits till dessa kvalitetssäkringssystem. Genom en kombination av utvärdering av branschernas egna system, kontroll hos den enskilda foder- eller livsmedelsföretagaren och provtagning enligt nationella kontrollprogram kan ett effektivt kontrollsystem av primärproduktionen erhållas.

Rapporten beskriver strategin och tillvägagångssättet för att ta fram ett system för att bedöma hur väl branschernas kvalitetssäkringssystem kan hjälpa producenterna att tillverka säkra produkter. I detta system ingår också myndigheternas erfarenheter av kontrollen på lokal nivå. Systemet underlättar myndigheternas planering av den offentliga kontrollen. Arbetet har utförts genom att först besluta om en strategi för hur kvalitetssäkringssystemen ska bedömas och sedan med hjälp av denna strategi utveckla en erfarenhetsmodul

I arbetet har ingått att identifiera kvalitetssäkringssystem som används inom primärproduktionen, fastställa kriterier för bedömning av systemens uppbyggnad samt deras överensstämmelse och måluppfyllelse med lagstiftningen. Kriterier har också tagits fram för bedömning av myndigheternas erfarenhet från den offentliga kontrollen; dels från tillämpning av kvalitetssäkringssystemen, dels från kontrollen hos enskilda producenter.

Slutligen har prioritetsmodulen kopplats samman med erfarenhetsmodulen genom en matris. Matrisen ger vägledning till hur kontrollen bör fördelas mellan olika branscher och verksamheter så att riskbaserad och effektiv offentlig kontroll uppnås.

I anslutning till projektet har Jordbruksverket och Livsmedelsverket även utarbetat en gemensam vägledning för kontrollmyndighetens riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen i regionen.

Definitioner och viktiga begrepp

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

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

Definitioner

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Anmärkning:

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

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

Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. Foder, tobak, växter före skörd, levande djur, läkemedel, kosmetika, narkotika, restsubstanser samt främmande ämnen är inte livsmedel. Dricksvatten

är livsmedel fr.o.m. tappstället enligt definitionen i artikel 2 men jämställs i den svenska livsmedelslagen med livsmedel från och med den punkt då det tas in i vattenverket

Anmärkning:

Enligt 3 § livsmedelslagen jämställs snus och tuggtobak med livsmedel. Växter före skörd och levande djur är primärprodukter och omfattas därmed av livsmedelslagstiftningen om syftet är att de kommer att ingå i livsmedelskedjan.

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

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

Anmärkning:

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

Om ett företag är registrerat hos Bolagsverket eller Skatteverket för att bedriva livsmedelsverksamhet och denna verksamhet bedrivs aktivt är det ett livsmedelsföretag även enligt livsmedelslagstiftningens definition. En sådan registrering är dock inte avgörande för bedömningen. Om någon har personal sysselsatt i verksamheten bör kriteriet ”viss organisation” anses vara uppfyllt. Anställningsförhållandet för denna personal är inte av betydelse. Det finns ingen koppling till om verksamheten bedrivs på en särskild plats eller av en särskild huvudman. Med kontinuitet avses till exempel en viss regelbundenhet. Säsongsverksamheter, till exempel odling av frilandsgroänsaker, bedrivs kontinuerligt under en viss tid och är därmed livsmedelsföretag.

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

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

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

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

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

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

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

Anmärkning:

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

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

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

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

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

Anmärkning:

Begreppet primärproduktion inbegriper även därmed sammanhängande verksamhet som transport, lagring och hantering av primärprodukt på produktionsplatsen, liksom transport av levande djur, och i fråga om produkter av vegetabiliskt ursprung, fiskeriprodukter och vilt, transportverksamhet för leverans av primärprodukter från produktionsplatsen till en anläggning förutsatt att produktens natur inte väsentligen har ändrats (*Bilaga I i förordning 852/2004; artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002*).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Livsmedel ska anses som icke säkra om de anses vara

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

Viktiga begrepp

Avvikelse:

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

Bransch:

Verksamhet eller produktionsgren inom primärproduktionen, till exempel spannmålsproduktion, uppfödning av slaktdjur, mjölkproduktion eller odling av bladgrönsaker

Normal kontroll:

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

Riskmodifierande faktor:

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

Riskreducerande faktor:

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

Tillsyn:

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

Kortfattad beskrivning av riskklassificeringsmodellen

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

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

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

Prioritetsmodulen

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

Med de kriterier som satts upp rangordnas betydelsen av olika branschers bidrag till livsmedels- och fodersäkerheten. Hänsyn har även tagits till branschernas totala produktionsvolym, eftersom en stor bransch eller verksamhet innebär att fler konsumenter kan drabbas om något går fel, dvs. effekten av de negativa konsekvenserna blir större vid bristande livsmedelssäkerhet. Riskvärderingen utgår ifrån dagens kunskaper och de förhållanden som råder inom branscherna i genomsnitt.

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

Erfarenhetsmodulen

Frivilliga kvalitetssäkringssystem som är specifikt inriktade på verksamheter inom primärproduktionen används inom flera branscher. Systemen används som ett led i företagets egen kontroll och är ofta branschens egen tolkning av hur producenterna kan uppfylla kraven i lagstiftningen. Gemensamt för flera av dem är att de fokuserar på foder- och livsmedelshygien och smittskydd. En erfarenhetsmodul har därför tagits fram som både värderar och tar hänsyn till företagets användning av kvalitetssäkringssystem, till erfarenheter från de centrala myndigheternas utvärdering av systemen och till de lokala och regionala myndigheternas kontrollresultat av verksamheterna.

De kvalitetssäkringssystem som omfattats av bedömningen valdes dels på grund av antagandet att systemen är väl representerade i primärproduktionen, dels på grund av att de är kända och tillgängliga för myndigheternas bedömning. ISO 9001 eller liknande ledningssystem ingår därför inte i bedömningen, eftersom användningen av dessa hittills har varit begränsad inom primärproduktionen.

I erfarenhetsmodulen bedöms kvalitetssäkringssystemens systematiska uppbyggnad, hur väl systemen bidrar till att primärproducenten kan uppfylla kraven i livsmedels- eller foderlagstiftningen och vilket stöd systemen ger företagaren att tillverka säkra produkter. Modulen omfattar också myndigheternas erfarenhet från kontrollen.

Branschernas frivilliga kvalitetssäkringssystem bedöms och rangordnas utifrån tre faktorer, nämligen

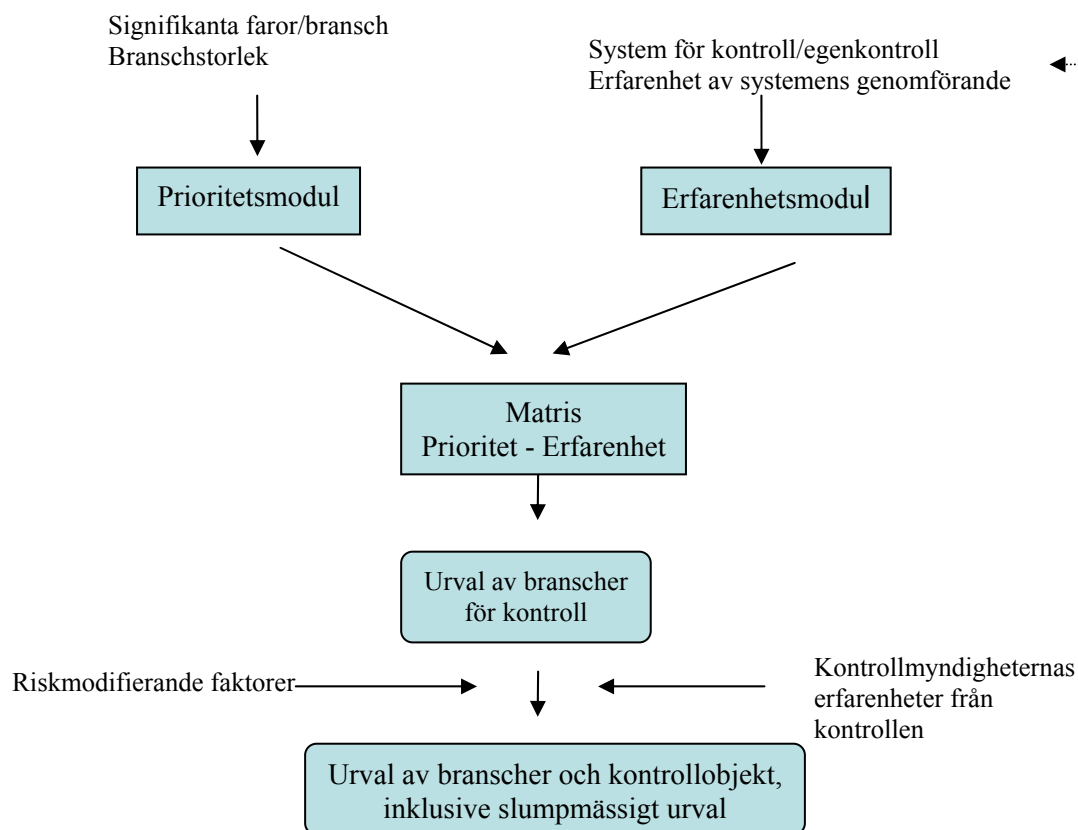
- systemens uppbyggnad,
- systemens omfattning, överensstämmelse med lagstiftningen och betydelse för att uppnå målen med lagstiftningen och
- erfarenheter från den offentliga kontrollen, dvs. erfarenheter från systemets genomförande.

Vid bedömning av kvalitetssäkringssystemens betydelse för att uppnå målet med lagstiftningen – att producera säkra livsmedel och säkert foder – har hänsyn tagits till deras räckvidd, det vill säga om kraven i lagstiftningen omfattas, i vilken utsträckning de omfattas och vilket stöd systemet kan ge företagen i deras egen kontroll.

Efter utvärdering av resultaten från den offentliga kontrollen placeras kvalitetssäkringssystemen i olika erfarenhetsnivåer, som tilldelas olika poäng. Med de kriterier som satts upp för bedömning av kvalitetssäkringssystemen och genom att väga samman resultaten från bedömningen av faktorerna ovan erhåller varje system ett sammanvägt resultat och delas in i fyra olika erfarenhetsklasser.

Prioritet och erfarenhet kopplas samman

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



Figur 1. Schematisk bild över riskklassificeringsmodellen

Projektbeskrivning - erfarenhetsmodul

Projektbeskrivning

Erfarenhetsmodulen har utarbetats gemensamt av Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Arbetet genomfördes i projektform under våren 2008 som en andra etapp av projekt Riskklassificering i primärproduktionen – foder och livsmedelskedjan som startade hösten 2007.

Syfte

Syftet med delprojektet har varit att utarbeta en modell och vägledning för riskklassificering av primärproducenter av foder och livsmedel som tar hänsyn till företagarens egen kontroll, t ex genom egenkontrollprogram, användning av branschriktlinjer, anslutning till certifierade system eller andra kontrollprogram, samt myndigheternas erfarenheter från den offentliga kontrollen.

Modellen ska vara användbar och förankrad i referensgrupp och hos myndigheterna och accepteras av de lokala och regionala kontrollmyndigheterna och av berörda branschorganisationer.

Mål

Modellen ska kunna utgöra underlag för ett riskbaserat urval av kontrollobjekt för den planerade ordinarie kontrollen av primärproduktionen såväl som för kontrollen av tvärvillkor. Genom att använda riskklassificeringsmodellen ska riskhanterarna vid de lokala, regionala och centrala kontrollmyndigheterna kunna utöva en riskbaserad, kostnadseffektiv och ändamålsenlig kontroll som samtidigt tar hänsyn till företagens egen kontroll.

Modellen ska bestå av en riskmodul, kallad prioritetsmodul, och en erfarenhetsmodul. De två modulerna tillsammans ska ge ett underlag till en samordnad bedömning av kontrollbehovet för olika verksamheter.

Riskklassificeringsmodellen ska vara enkel att använda, fylla sin funktion samt vara tydlig och transparent.

Omfattning och avgränsningar

Projektet fokuserar på den planerade kontrollen som utförs av de operativa kontrollmyndigheterna.

Arbetet är ett riskhanteringsprojekt som omfattar utarbetande av en erfarenhetsmodul för riskklassificering av livsmedels- och foderföretag inom primärproduktionen, framtagande av en modell för riskklassificering som består av en prioritetsmodul (utarbetad i projektets etapp I) och en erfarenhetsmodul samt en vägledning för riskklassificering. Erfarenheter från tidigare riskklassificeringsarbeten ska användas.

Erfarenhetsmodulen omfattar kvalitetssäkringssystem som är väl representerade i primärproduktionen och är öppna för myndigheternas insyn. (Bilaga 1)

Genomförande

Projektet har genomförts av en arbetsgrupp bestående av representanter från Jordbruksverket och Livsmedelsverket. Arbetet har genomförts dels genom projektmöten, dels genom interaktivt arbete i s.k. projektrum på Internet. Projektet genomfördes under januari – maj 2008. I juni 2008 publicerade Jordbruksverket och Livsmedelsverket sin gemensamma vägledning för riskklassificering inom primärproduktionen.

Samråd

Samråd och förankring av erfarenhetsmodulen och vägledningen har skett genom en hearing med inbjudna företrädare från berörda branschorganisationer och myndigheter, framför allt kommuner och länsstyrelser, samt genom remissförfarande av vägledningen för riskklassificering. Totalt inbjöds 78 remissinstanser att lämna synpunkter. Sammanfattande synpunkter från remissen samt projektgruppens åtgärder redovisas i avsnittet Samråd – synpunkter från branscher och myndigheter samt i bilaga 8.

Utvärdering

Den fortsatta förvaltningen och vidareutvecklingen av riskklassificeringsmodellen och erfarenhetsmodulen kommer att ske inom ramen för arbetet för Sveriges fleråriga nationella kontrollplan och genom övrig samverkan mellan Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets linjeorganisationer.

För att de centrala och lokala kontrollmyndigheterna ska hinna få erfarenhet av användning av riskklassificeringsmodellen kommer modellen att utvärderas tidigast under 2009. Utvärderingen kommer att omfatta vilken effekt modellen har och om den bidrar till riskbaserad och effektiv kontroll. Redovisning av erfarenhet från tillämpningen samt genomgång av ändrade och nytillkomna kvalitetssäkringsprogram planeras också ingå i utvärderingen.

Strategi för utveckling av erfarenhetsmodulen

Vid utveckling av erfarenhetsmodulen har samma metodik använts som vid utarbetande av prioritetsmodulen (beskriven i rapporten Riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan). Arbetet med att utveckla erfarenhetsmodulen har skett i åtta steg. Se figur 2. De fem första stegen leder till en teoretisk bedömning av varje kvalitetssäkringssystem. Steg 6 och 7 tar hänsyn till erfarenheterna från kontrollen av enskilda företag och utvärdering av kvalitetssäkringssystemen. I det sista steget kopplas prioritetsmodulen och erfarenhetsmodulen samman i en matris.

STEG 1

Identifiering av kvalitetssäkringssystem branschvis. Vid val av kvalitetssäkringssystem som ingått i bedömningen har hänsyn tagits till om systemen är väl representerade i primärproduktionen och är kända och tillgängliga för myndigheternas bedömning.

STEG 2

Beslut om vilka kriterier som ska tas hänsyn till vid bedömning av kvalitetssäkringssystemets uppbyggnad, överensstämmelse med kraven i hygienförordningarna och betydelse för att uppnå målen med lagstiftningen

STEG 3

Branschvis genomgång av systemen i enligt med de fastställda kriterierna ovan

STEG 4

Definition av beslutsregler för hur betydelsen av olika kriterier ska vägas samman vid bedömning av systemen

STEG 5

Test och utvärdering av modellen både internt inom projektgruppen och genom att ta in synpunkter från myndigheter och branschorganisationer bland annat genom en hearing

STEG 6

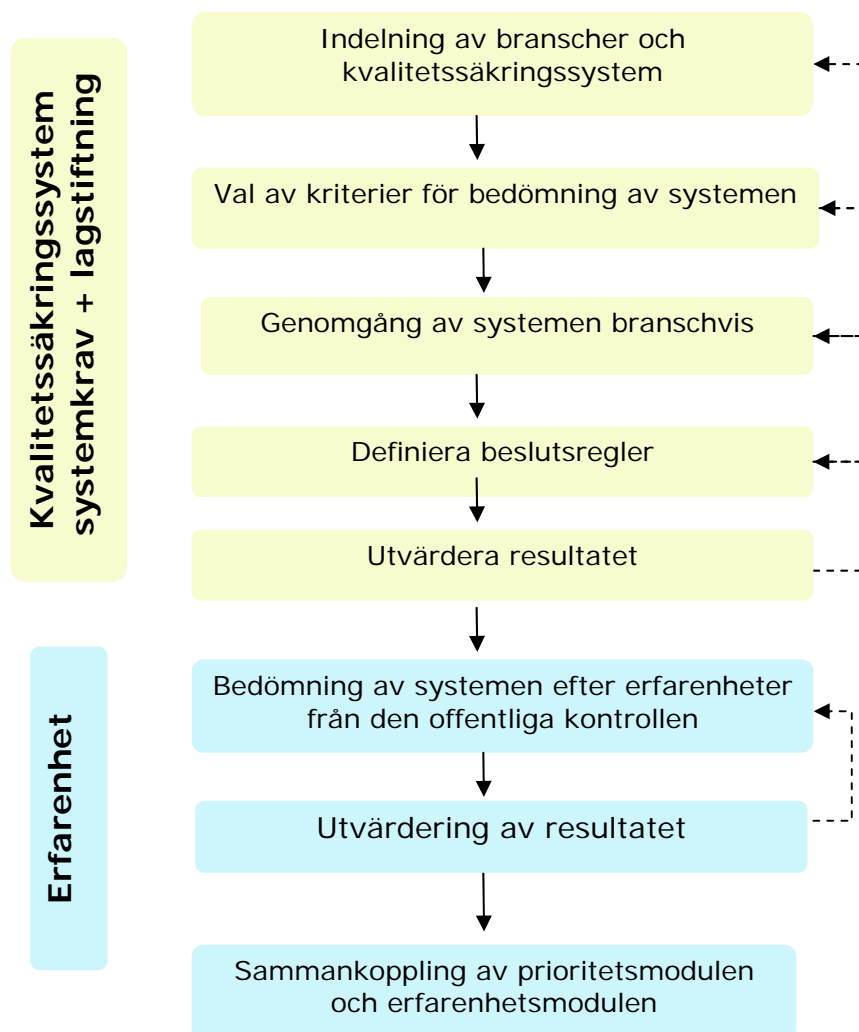
Beslut om en modell för att utvärdera erfarenheterna från den offentliga kontrollen både genom kontroll av enskilda företag och genom de centrala myndigheternas utvärderingar av kvalitetssäkringssystemen

STEG 7

Utvärdering av resultaten från den offentliga kontrollen. Resultatet kan leda dels till justering av bedömningen av ett kvalitetssäkringssystem och justering av erfarenhetsmodulen, dels till ändrad kontrollprioritering för en enskild verksamhet

STEG 8

Beslut om hur prioritetsmodulen och erfarenhetsmodulen ska kopplas samman och hur kontrollen bör fördelas mellan olika branscher för att resultera i en riskbaserad kontroll



Figur 2. Arbetsgång i projektet

Erfarenhetsmodulen

Erfarenhetsmodulens syfte är att rangordna branschernas frivilliga kvalitetssäkringssystem utifrån tre faktorer:

- systemets uppbyggnad,
- överensstämmelse med lagstiftningen och bedömning av systemets betydelse för att uppnå målen med lagstiftningen,
- erfarenheter från den offentliga kontrollen, det vill säga erfarenheter från systemets genomförande.

Identifiering av kvalitetssäkringssystem branschvis

Inom vissa delar av primärproduktionen är användningen av frivilliga kvalitetssäkringssystem utbredd. Kvalitetssäkringssystemen kan delas upp i kategorierna branschriktlinjer, system för egenkontroll, rådgivning, djuromsorgsprogram, plan och riktlinjer för frivilliga kontrollprogram, till exempel salmonellakontroll, företagsspecifika system (andrapartskontroll) och certifierade system (tredjepartskontroll) med enskild certifiering eller gruppcertifiering. De utgör ofta branschens tolkning av hur företagarna kan uppnå kraven i lagstiftningen och fokuserar ofta på foderhygien, livsmedelshygien och smittskydd. Systemen används ofta i kombination med varandra. Av bilaga 3 framgår branschvis vilka kvalitetssäkringssystem som ingått i bedömningen. Kvalitetssäkringssystem som förändrats eller tillkommit efter 1 februari 2008 har inte ingått i bedömningen.

Kriterier för bedömning av systemets uppbyggnad

De kriterier som har använts vid bedömning av kvalitetssäkringssystemens systemkrav utgår från artikel 5 i förordning (EG) nr 882/2004 och de krav som ställs på kontrollorgan vid delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen:

1. Hur oberoende är systemet?
2. Är systemet öppet för kontrollmyndigheten?
3. I vilken omfattning följs avvikelser upp?
4. I vilken omfattning dokumenteras kontrollen?
5. Vilka kompetenskrav ställs på systemrevisorer?
6. Är systemet och arbetssättet systematiskt?

Delfrågor och beslutsregler som har använts vid bedömningen av systemens uppbyggnad framgår av bilaga 4. Resultatet av bedömningen redovisas i bilaga 7. Maximalt kan ett system erhålla 30 poäng. Bedömningsreglerna innebär att system med hög grad av oberoende och ett systematiskt arbetssätt, t ex andra- och tredjepartssystem, får högre poäng än system som enbart är baserade på egenkontroll eller som saknar krav på åtgärdsplaner eller systematisk uppföljning av avvikelser, t ex branschriktlinjer eller rådgivning.

Kriterier för bedömning av systemens betydelse och överensstämmelse med lagstiftningen

Majoriteten av de bedömda kvalitetssäkringssystemen är branschspecifika och framtagna för olika syften, har olika målsättning och omfattning. Vissa är ”breda” och omfattar stora delar av livsmedels- och foderlagstiftningen och även annan lagstiftning medan andra är ”smala”, mer detaljerade och specifikt inriktade på ett särskilt problem eller område. För att kunna göra en likvärdig bedömning av

systemen var det viktigt att identifiera generella kriterier för bedömning av systemens överensstämmelse med kraven i lagstiftningen, men också att göra en övergripande bedömning av respektive systems ändamålsenlighet och vilken hjälp det ger företagaren att framställa säkra produkter. Hänsyn har även tagits till om systemen omfattar riktlinjer för hantering av de signifikanta risker som identifierats i riskvärderingen.

Vid bedömning av systemens betydelse och överensstämmelse med lagstiftningen användes följande kriterier:

1. Vilka krav i lagstiftningen omfattar kvalitetssäkringssystemet?
2. I vilken utsträckning omfattas respektive krav?
3. Omfattas och hanteras de faror (signifikanta risker) och riskreducerande åtgärder som identifierats i riskvärderingen
4. Vilken stödande eller vägledande förmåga har kvalitetssäkringssystemet?

Vid bedömning av kvalitetssäkringssystemens omfattning har hänsyn tagits till systemens krav på

- spårbarhet,
- journalföring/dokumentation,
- hantering och förvaring av farliga ämnen,
- hantering och förvaring av kemiska bekämpningsmedel inklusive journalföring
- hantering av veterinärmedicinska preparat inklusive journalföring och karenstider,
- smittskydd,
- rena djur,
- foderhygien,
- riskreducerande odlingsförfarande,
- vatten,
- hygienisk hantering,
- lagring och hantering av primärprodukt,
- utformning av lokaler och utrustning,
- rengöring,
- avfallshantering och
- skadedjursbekämpning.

Jämförelse har därefter gjorts med de krav som ställs på livsmedels- och foderföretagare enligt förordning (EG)178/2002, bilaga I förordning (EG) 852/2004, bilaga II och III i förordning (EG) 853/2004 och de artiklar i förordning (EG)183/2005 som omfattas av tvärvillkoren. Hänsyn har också tagits till om

signifikanta riskfaktorer och riskreducerande åtgärder från riskvärderingen omfattas². Det kan finnas verksamheter där inte alla områden är aktuella. Sådana områden har bedömts som ej applicerbara. Exempel på det är rena djur och användning av veterinärmedicinska preparat i växtodling.

En 4-gradig skala användes vid bedömningen.

Skala (poäng)	Omfattning
3	Omfattas helt eller till stora delar
2	Omfattas delvis
1	Omfattas något
0	Omfattas inte alls
EA	Ej applicerbart

Omfattningen av varje kriterium har bedömts från 0-3 med hjälp av skalan. Maximalt kan ett system få 42 poäng. Baserat på ett systems totala antal möjliga poäng och det faktiska utfallet beräknades en relativ poäng för systemets överensstämmelse med kraven i lagstiftningen.

Med utgångspunkt från den relativa poängen gjordes en sammanvägd bedömning av systemets räckvidd (överensstämmelse med lagstiftningen) och dess användbarhet (ändamålsenlighet) för att uppfylla målen med lagstiftningen. I den sammanvägda bedömningen av systemens betydelse för livsmedels- och fodersäkerheten har systemets vägledande förmåga också vägts in. Projektgruppen har bedömt att ett system med tydliga riktlinjer ger företagaren större stöd att utarbeta rutiner som är lämpliga för den aktuella verksamhetens jämfört med ett system med mer generella riktlinjer.

Kvalitetssäkringssystemens betydelse för livsmedels- och fodersäkerheten har bedömts enligt en 5-gradig skala.

Skala (poäng)	Lagstiftning, betydelse
40	Mycket stor betydelse
30	Stor betydelse
20	Måttlig betydelse
10	Liten betydelse
0	Ingen betydelse

² Rapport Riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan, bilaga 5

I bilaga 6 ges exempel på bedömning av systemen inom spannmålsbranschen. Den sammanvägda bedömningen är baserad på tillgänglig skriftlig information om de olika kvalitetssäkringssystemen. Bedömning av hur systemen tillämpas görs separat och baseras på erfarenheter från den offentliga kontrollen och på de centrala myndigheternas särskilda utvärdering av systemen. Se vidare under avsnittet ”Myndigheternas erfarenhet – erfarenhetsnivå”. En sammantagen bedömning av systemens effektivitet eller ändamålsenlighet kan göras först när tillräckliga erfarenheter finns från den offentliga kontrollen.

Myndigheternas erfarenhet - bedömning av systemets erfarenhetsnivå

Erfarenheter av systemens genomförande kan fås genom provtagning, kontrollbesök hos primärproducenterna eller utvärdering av systemen inklusive stickprovskontroll hos några primärproducenter eller genom att följa med på andra- eller tredjepartskontroller tillsammans med en systemkontrollant/systemrevisor, rådgivare etc. Information och erfarenheter från den lokala och regionala kontroller kan också utnyttjas. Den sammantagna bedömningen av kvalitetssäkringssystemens genomförande görs av de centrala myndigheterna Livsmedelsverket och Jordbruksverket gemensamt.

För bedömning av systemets genomförande och tillförlitlighet, till exempel förmågan att upptäcka och åtgärda allvarliga brister, används tre erfarenhetsnivåer.

Kriterierna ska tydliggöra hur väl branschernas system för egenkontroll säkerställer att lagstiftningens krav uppfylls samt bedöma systemets genomförande och trovärdighet.

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

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

A	minskad kontroll
B	normalläge
C	förstärkt kontroll

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

Initialt placeras samtliga kvalitetssäkringssystem i erfarenhetsnivå B.

Genom att summera poängen för systemkrav, överensstämmelse med lagstiftningen/lagstiftningens betydelse och myndigheternas erfarenhet från den offentliga kontrollen (erfarenhetsnivå) erhålls ett sammanvägt resultat för varje kvalitetssäkringssystem.

Erfarenhetsmodul

Baserat på den slutliga poängsumman (systempoäng + betydelse lagstiftning + erfarenhetsnivå) delas kvalitetssäkringssystemen in i fyra erfarenhetsklasser inom varje bransch. Gränserna mellan de olika klasserna är satta till ≤ 55 (D), 56-75 (C), 76-95 (B), >95 poäng (A). Det sammanvägda resultatet branschvis för varje kvalitetssäkringssystem framgår av bilaga 7.

Tabell 2. Erfarenhetsmodulen

Baserat på kvalitetssäkringssystemens sammanvägda resultat delas systemen branschvis in i fyra erfarenhetsklasser, A-D, (se även bilaga 2).

Branschernas kvalitetssäkringssystem	Erfarenhetsklass
Arlagården, Skånemejerier, Milko, Norrmejerier, Gefleortens	B
Branschriktlinje mjölkproduktion	C
Branschriktlinje fusariumtoxin	C
Bihusesyn (SBR)	C
Miljöhousesyn	C
IP Trädgård	A
IP Sigill biodling	B
IP Sigill gård + spannmål	B
IP Sigill gård + gris	B
IP Sigill gård + kyckling	A
IP Sigill gård + mjölk, grupp-cert.	B
IP Sigill gård + nöt	B

Branschernas kvalitetssäkringssystem	Erfarenhetsklass
KCF Norm för gödsel förorenade djur	C
Krav	C
Svensk fågels omsorgsprogram	B
Svenska äggs omsorgsprogram	B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll - gris (SvDhv)	B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll, Svensk mjölk	B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll, Svensk fågel	B
Plan och riktlinjer camfylobakter, Svensk fågel	B
Tvärillkorsrådgivning	C

Kommentarer till erfarenhetsmodulen

Användningen av frivilliga kvalitetssäkringssystem är utbredd inom delar av primärproduktionen. Kvalitetssäkringssystemen utgör ofta branschens egen tolkning av hur företagarna kan uppnå kraven i lagstiftningen och i många fall används de i kombination med varandra. Det kan ibland vara svårt att göra en rättvis bedömning av de enskilda kvalitetssäkringssystemens förmåga att uppnå målet med lagstiftningen, det vill säga säkra livsmedel eller säkert foder. Exempel på kombinerade system är Miljöhusensynen och IP Sigills system, Miljöhusensyn och gruppcertifiering IP Sigill gård + mjölk som tillämpas i kombination med vissa av mejeriföretagens egna kvalitetssäkringssystem eller Svensk fågels djuromsorgsprogram som tillämpas i kombination med Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll. Kombinationsmöjligheterna är många och en modell som tar hänsyn till samtliga kombinationsmöjligheter vore kanske önskvärt men skulle öka komplexiteten avsevärt. Modellen är därför en kompromiss mellan exakthet och användbarhet. De kombinationer som tagits hänsyn till framgår av bilaga 2.

Valet av kvalitetssäkringssystem som bedömts baseras dels på antagandet att systemen är väl representerade i primärproduktionen, dels på att de är kända och tillgängliga för myndigheternas bedömning. Modellen kommer successivt att vidareutvecklas till att omfatta nya branschriktlinjer, andra frivilliga kvalitetssäkringssystem och andrapartsystem som görs tillgängliga för myndigheternas bedömning. ISO 9001:2005, ISO 14001:2003 och ISO 22000:2005 är generella ledningssystem, som inte är specifikt inriktade på primärproduktionen. Användningen av dessa system bedöms än så länge vara begränsad inom primärproduktionen, varför erfarenhetsmodulen tills vidare inte omfattar dem. Poängen för faktorerna systemets uppbyggnad (max 30 poäng), betydelse lagstiftning (max 42 poäng) och myndigheternas erfarenhet (max 40 poäng) har förhållandet 1:1,4:1,3. Tyngdpunkten ligger därmed på systemens betydelse

för att uppfylla målen i lagstiftningen samt resultatet från kontrollen och myndigheternas erfarenheter från företagens egen kontroll. Förhållandet mellan de tre faktorerna bedöms vara i enlighet med intentionerna i kontrollförordningens artikel 3.1; förordning (EG) nr 882/2004.

De centrala myndigheternas erfarenhet av kvalitetssäkringssystemen bedöms utifrån den kontrollhistoria som finns för det aktuella systemet. Bedömningen baseras på resultaten från all genomförd kontroll, både från den behöriga myndighetens planerade kontroll och extra offentlig kontroll och från de centrala myndigheternas utvärdering av systemet, till exempel genom inspektioner, revisioner och provtagningar. Uppdelningen i en teoretisk och en erfarenhetsbaserad bedömning av kvalitetssäkringssystemen kan innebära att system som har generellt beskrivna krav, men ställer tydliga krav vid tillämpning, initialt hamnar i en lägre erfarenhetsklass. Det motsatta kan säkert också inträffa.

Kontrollen av livsmedel och foder i primärproduktionen är kraftigt förändrad sedan 2006. Innan den nya foder- och livsmedelslagstiftningen infördes bestod kontrollen av primärproduktionen till stor del av provtagningar bland annat i enlighet med Livsmedelsverkets nationella kontrollprogram för kontroll av rests substanser i animalier och vegetabilier. På mjölkområdet hade Jordbruksverket det centrala ansvaret för kontroll hos mjölkproducenter och en reellt omfattande kontroll bedrevs i enlighet med det s.k. mjölkdirektivet. Detta är till stora delar införlivat i nuvarande lagstiftning. De lokala och centrala myndigheternas erfarenhet från den offentliga kontrollen inom ramen för den nya lagstiftningen är hittills begränsad. Mot bakgrund av detta placeras alla kvalitetssäkringssystem initialt i samma erfarenhetsnivå. Eventuell justering sker när tillräckliga erfarenheter från den offentliga kontrollen finns eller i samband med att kvalitetssäkringssystemen utvärderats.

Erfarenhetsmodulen omfattar för närvarande bara kvalitetssäkringssystem som används inom branscher med prioritetsklass 1-3 (se tabell 3). Modellen kommer på sikt att vidareutvecklas till att omfatta samtliga branscher.

Prioritetsmodulen – rangordning av branscher efter branschpoäng och produktionsvolym

Baserat på branschpoängen från riskvärderingen i etapp I av projektet har branscherna i primärproduktionen delats in i fyra prioritetsklasser, där betydelsen av de åtgärder som görs i primärproduktionen är störst i prioritetsklass 1. De

förebyggande och riskreducerande åtgärder som vidtas i primärproduktionen inom dessa branscher har störst betydelse för livsmedelssäkerheten, medan åtgärder som görs i senare led har mindre betydelse. Prioriteringen kan därför sägas vara en positivlista (tabell 3).

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

Tabell 3. Prioritetsmodulen

Rangordning av branscher efter produktionsstorlek. Branscher där inga betydelsefulla faror har identifierats ges heller inga poäng för storleksklass.

Bransch	Storleksklass	Branschpoäng	Prioritetsklass
Spannmål	5	22	1
Gris	4	22	1
Bladgrönsaker, friland ³	3	19	1
Mjölk	5	17	2
Nötkreatur	4	16	2
Fjäderfä ⁴	3	15	2
Baljväxter	3	14	2
Bär, friland	3	13	2
Frukt, friland	3	13	2
Tvåskaliga blötdjur	2	13	3
Köksväxter friland, ej bladgrönsaker ⁵	4	12	3
Potatis ⁶	4	12	3
Ägg	3	12	3
Fisk/kräftdjur, vildfångade	4	11	3
Får och get	2	11	3
Trädgårdsväxter, växthus* ⁷	3	10	3
Honung	2	10	3
Frilevande vilt	1	8	4
Fisk/kräftdjur, odlade	2	7	4
Ren**	2	7	4

3 Sallat, spenat

4 Inklusivt anka, gås, kalkon

5 Morötter, gurka, matlök, rödbetor, broccoli m.m.

6 Exklusivt stärkelsepotatis

7 Tomat, gurka, bär, frukt, krukodlade bladgrönsaker

Bransch	Storleksklass	Branschpoäng	Prioritetsklass
Hägnat vilt	1	5	4
Häst	1	5	4
Vilda bär/svampar	1	5	4
Grovfoder		0	4
Odlad svamp		0	4
Oljeväxter		0	4
Socketbetor		0	4

Riskmodifierande faktorer:

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

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

Tillämpning av prioritetsmodulen

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

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

Riskklassificering – koppling mellan prioritet och erfarenhet

Prioritetsmodulen och erfarenhetsmodulen kopplas samman genom en matris. Genom att placera in verksamheter utifrån prioritetssklass (tabell 3) och erfarenhetsklass (tabell 2) i enlighet med matrisen kan kontrollen prioriteras till de verksamheter där den gör störst nytta.

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

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

Tillämpning av prioritets-erfarenhetsmatrisen

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

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

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

Nedan ges några exempel på hur matrisen ska tillämpas.

1) Spannmålsproducenter som

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

2) Grisuppfödare som är anslutna till

- den frivilliga salmonellakontrollen placeras i prioritet 1, erfarenhetsklass B, dvs. **1B (orange)**

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

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

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

Fördelning av kontrollprioritet i olika verksamheter

Företag som placeras i rutor med samma färg bör ges lika stor prioritet i kontrollen.

Fördelningen av kontrollen mellan olika branscher och företag måste anpassas till lokala förhållanden och efter de branscher och verksamheter som finns representerade. Initialt föreslås kontrollen under ett år fördelas mellan branscher och verksamheter enligt tabellen nedan.

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

När lokala erfarenheter från kontrollen finns bör kontrollprioritering och kontrollfrekvens anpassas efter det. Det innebär att kontrollmyndigheten kan ta hänsyn till erfarenheten från kontrollen hos enskilda företag, men också från branscher, och

höja eller sänka kontrollprioritering, kontrollfrekvens eller kontrolltid från genomsnittet. Ingen bransch kan dock undantas helt från offentlig kontroll.

Stickprov

Utöver den riskbaserade kontrollen föreslås att en viss del av kontrolltiden avsätts för stickprovskontroller som är slumpmässigt fördelade mellan olika branscher.

Syftet med den slumpmässiga kontrollen är att

- få en allmän uppfattning om situationen,
- kontrollera om företagen följer lagstiftningen.

slumpmässiga kontrollen föreslås utgöra 10 % av den årliga kontrollen. Resultatet från kontrollen kan bland annat användas vid de centrala myndigheternas utvärdering både av den riskvärdering som ligger till grund för modellen och bedömningen av kvalitetssäkringssystemen. Resultatet ger också kunskaper om hur kvalitetssäkringssystemen genomförs. Genom slumpmässig kontroll kan utvecklingen i hela landet följas. För att få en generell bild av situationen i landet bör kontrollen utformas så att alla branscher omfattas, såväl stora som små företag. De regionala kontrollmyndigheterna kommer att ha behov av att utarbeta en årlig kontrollplan som tar hänsyn till detta.

Riskmodifierande faktorer

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

För närmare beskrivning av identifierade riskmodifierande faktorerna, se projektrapporten från etapp I.

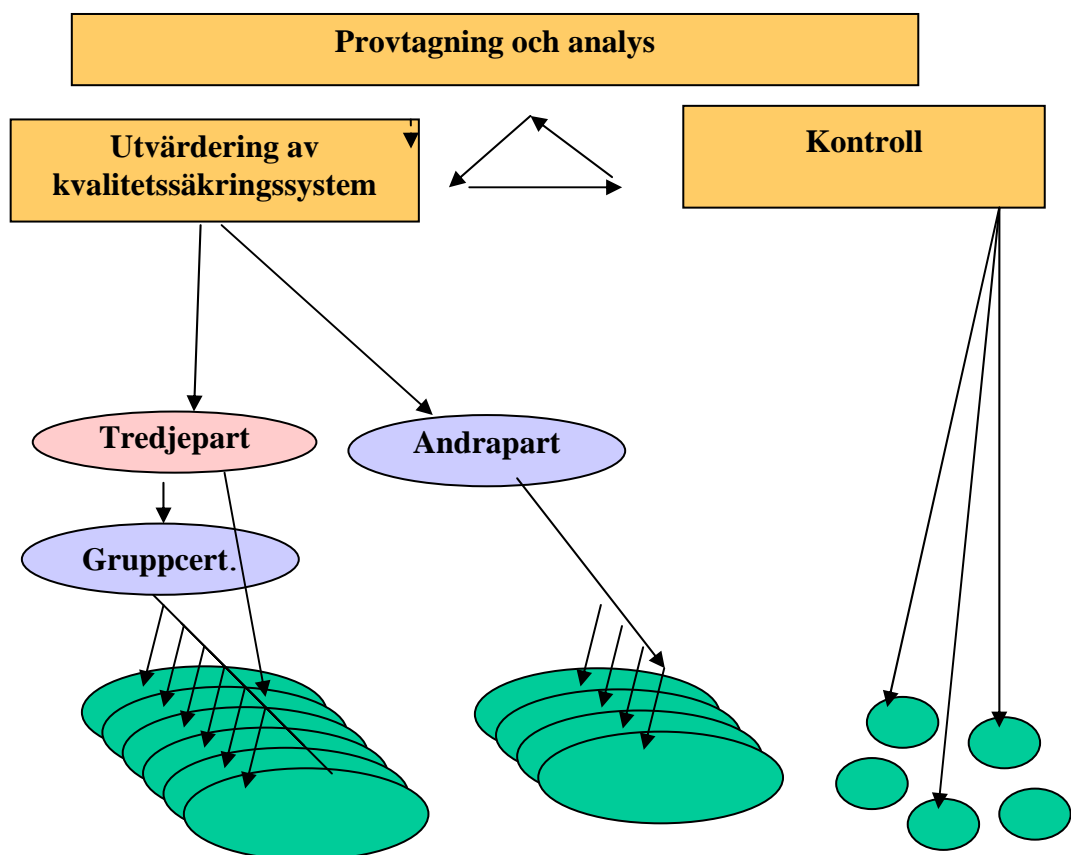
Ny kontrollmodell

I samband med projektet har en ny kontrollmodell för kontroll i primärproduktionen tagits fram (figur 3). Provtagning och analys av primärprodukter görs på olika ställen i livsmedelskedjan. De regionala kontrollmyndigheterna genomför offentliga kontrollbesök på de olika primärproduktionsplatserna. Utvärdering av branschernas och företagens olika kvalitetssäkringssystem görs genom de centrala myndigheternas granskning av dessa system och med information från provtagning och kontrollbesök. Den samlade informationen från hela kontrollsystemet ligger till grund för revidering av erfarenhetsmodulen och riskklassificeringsmodellen.

De centrala myndigheternas granskning av kvalitetssäkringssystemen kommer inledningsvis att bestå av ett inledande möte med den granskade organisationen,

ett antal företagsbesök enligt organisationens ordinarie kontrollplan och ett avslutande möte med redovisning av myndigheternas synpunkter. Vid granskningen kan frågor ställas om organisationens organisatorisk struktur, om kravdokument som används vid revisionsbesök, kontrollplan, antal besök, rapporter och resultat från besöken, kompetenskrav och kompetensutveckling för kontrollpersonal, trendanalyser och utvärdering av resultaten. Företagsbesöken kommer att genomföras i form av s.k skuggrevisioner, men med möjlighet för myndigheterna att ställa kompletterande frågor. Vid företagsbesöken kommer de regionala kontrollmyndigheterna att erbjudas att delta. Under de första åren kommer fokus i kontrollen att ligga på inhämtning av information och kunskapsöverföring för vidareutveckling av kontrollmetoden.

Inledningsvis kommer granskningen av kvalitetssäkringssystem att ske branschvis med fokus på branscher i prioriteringsklass 1 och 2. Under 2007 genomfördes Livsmedelsverket granskning av mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem. Under 2008 kommer tillämpningen av IP trädgård att granskas och i samband med det planeras 8-10 företagsbesök hos frukt- och grönsaksodlare. Planer finns även på att granska Svenska äggs omsorgsprogram under 2008.



Figur 3 Schematisk bild av kontrollmodellen för primärproduktionen

Utvärdering av erfarenhetsmodulen

Erfarenhetsmodulen planeras att utvärderas regelbundet med start 2009. Revideringen kommer bland annat att omfatta genomgång av nya eller uppdaterade kvalitetssäkringssystem samt förnyad bedömning av systemens erfarenhetsnivå.

Samråd – synpunkter från branscher och myndigheter

Samråd genomfördes dels under projektets gång i form av en hearing, dels genom remiss av förslag till vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen. Vid hearingen presenterades delprojektet, strategin för utvärdering av kvalitetssäkringssystem, utfallet och modellförslag för att koppla samman prioritet och erfarenhet. Synpunkterna bearbetades och fler anpassningar gjordes innan förslaget till vägledning remitterades. Projektgruppens och styrgruppens erfarenhet både från detta delprojekt och från delprojekt I var att hearing med branschföreträdare och myndigheter är ett effektivt och positivt arbetssätt för att diskutera gemensamma frågor som berör både myndigheterna och branscherna och för att utveckla och förankra nya kontrollmetoder.

Både branscher och myndigheter är i huvudsak positiva till den föreslagna riskklassificeringsmodellen och den gemensamma vägledningen och tillstyrker de grundläggande principerna för riskklassificeringen. Man anser även att riskvärderingen utgör ett värdefullt verktyg för att kunna optimera kontrollen av företagen inom primärproduktionen. Flera remissinstanser ansåg att erfarenhetsmodulen var svår att bedöma, eftersom det bakomliggande materialet inte presenterats i rapportform före remissen. Några branscher framförde synpunkter om att viktningen av poängen mellan systemkrav, lagstiftning och myndigheternas erfarenhet borde motiveras alternativt justeras så att de vägde mera lika. Synpunkter framfördes även att hänsyn bör tas till kommande branschriktlinjer och att revidering av erfarenhetsnivåer bör genomföras så snart som möjligt. Några branscher efterlyste även branschspecifika möten samt att modellen även borde omfatta ledningssystem som BRC, ISO 9001 och ISO 14000. Flera myndigheter påpekade att större hänsyn borde tas till de lokala myndigheternas erfarenheter och att vägledningen borde innehålla rekommendationer om kontrolltid och kontrollfrekvens.

Merparten av branschernas och myndigheternas synpunkter har beaktats både vid utformning av den befintliga vägledningen och av denna rapport. En sammanfattning av remissinstansernas synpunkter finns redovisade i bilaga 8.

Förteckning över bedömda kvalitetssäkringssystem

Bihusesyn 2007, Sveriges biodlares riksförbund

Branschriktlinjer för att undvika Fusariumtoxiner i spannmål, utgåva 2006

Branschriktlinje hygienisk mjölkproduktion 2007-10-01, Svensk mjölk

Branschorganisationen Svensk fågels djuromsorgsprogram, utgåva 2005-07-29

Checklista för IP Sigill gris 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Checklista för IP Sigill gård 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Checklista för IP Sigill kyckling 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Checklista för IP Sigill mjölk 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Checklista för IP Sigill nöt 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Checklista för IP Sigill spannmål 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Handbok för IP Sigill gris 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Handbok för IP Sigill gård 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Handbok för IP Sigill kyckling 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Handbok för IP Sigill mjölk 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Handbok för IP Sigill nöt 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Handbok för IP Sigill spannmål 2008, Sigill Kvalitetssystem AB

Hjälplista vid bedömning av kycklingstallar, utgåva 2002-01-01, Svensk Fågel

IP Trädgård, IP-regelhandbok version 2007, Grön Produktion i Sverige AB

IP Sigill biodling 2007, Sigill Kvalitetssystem AB

Kvalitetsprogrammet Arlagården, utgåva 2007-10-01, Arla Foods AB

Kvalitets- och leveransregler 2007, Milko

Kvalitetsregler för leverantörmjölk, utgåva 2006-01-01, Norrmejerier

Leverans- och kvalitetsregler, Skånemejerier

Miljöhousesyn 2008, Lantbrukarnas riksförbund

Miljöhousesyn Trädgård - Växtodling 2006-2007, LRF Konsult

Ny norm för bedömning av gödsel förorenade djur, Kött och charkföretagen

Plan och riktlinjer för organiserad hälsokontroll avseende campylobacter hos slaktkycklingar, utgåva 2001-09-27, Svensk fågel

Plan och riktlinjer för frivillig och förebyggande hälsokontroll avseende salmonella hos fjäderfä, utgåva 2008-01-30, Svensk fågel

Plan och riktlinjer för frivillig och förebyggande hälsokontroll avseende salmonella hos svin, utgåva 2006-05-12, Svenska djurhälsovården

Regler för KRAV-certifierad produktion, Utgåva september 2007, KRAV ekonomisk förening

SFS-Svenska Äggs omsorgsprogram, utgåva maj 2007

Tvårvillkorsrådgivning, checklista 2007, Jordbruksverket

Bilaga till Rapport riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan. Del II - erfarenhetsmodul

Erfarenhetsmodul – Indelning av branschernas kvalitetssäkringssystem i erfarenhetsklasser

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

Bilaga 2

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

Bilaga 2

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

Frivilligt kvalitetssäkringssystem i primärproduktionen och i senare led

Prioritet	Bransch	Branschriktlinjer	Rådgivning	Egenkontroll	Certifierade system	Ekologisk produktion certifierade system	Djuromsorgsprogram	Förebyggande hälsokontroll	Kvalitetssäkrings-system i senare led, företags- eller branschspecifika	Kommentar
1	Spannmål	Branschriktlinje Fusariumtoxin, Branschriktlinje för spannmålsproduktion under utarbetande (ej bedömd)	Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Sigill gård, spannmål	Krav	Svenska Djurhälsovårdens Svinhälsovården, BIS (ej bedömd)	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll - gris		
1	Gris	Branschriktlinjer under utarbetande (ej bedömd)	Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Sigill gård, gris	Krav	Svenska Djurhälsovårdens nöthälsovård (ej bedömd)			
1	Bladgrönsaker, friland		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Trädgård	Krav				
2	Mjölk	Branschriktlinje hygienisk mjölkproduktion	Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Sigill gård, mjölk (gruppcertifiering)	Krav	Svenska Djurhälsovårdens nöthälsovård (ej bedömd)			Arlagården, Skånemejerier, MILKO, Norrmejerier, Gefleortens
2	Nötkreatur		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Sigill gård, nöt	Krav	Svenska Djurhälsovårdens nöthälsovård (ej bedömd)	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll - nöt djur		KCF Norm för gödselblandade djur
2	Fjäderfä		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Sigill gård, kyckling	Krav	Svensk Fågels djuromsorgsprogram	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll; Plan och riktlinjer campylobacter		
2	Struts									System saknas?
2	Baljväxter		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Trädgård	Krav				
2	Bär friland		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Trädgård	Krav				
2	Frukt friland		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Trädgård	Krav				
3	Tvåskaliga blötdjur					Krav (ej bedömd)				

Bilaga 3

Kvalitetssäkrings-
system
i senare led,
företags- eller
branschspecifika

Ekologisk
produktion
certifierade
system

Förebyggande
hälsokontroll

Djuromsorgs-
program

Kommentar

Prioritet	Bransch	Branschriktlinjer	Rådgivning	Egenkontroll	Certifierade system	Ekologisk produktion certifierade system	Djuromsorgs-program	Förebyggande hälsokontroll	Kommentar
3	Köksväxter friland, ej bladgrönsaker		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Trädgård	Krav			
3	Potatis		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Trädgård	Krav			
3	Ägg		Tvårvillkor			Krav	Svenska Äggs omsorgsprogram	Frivillig salmonellakontroll	System saknas?
3	Fisk/kräftdjur viltfångade								
3	Får och get		Tvårvillkor			Krav	Svenska Djurhälsovårdens fårhälsovård (ej bedömd)		
3	Trädgårdsväxter växthus Branschriktlinjer under utarbetande (ej bedömd)		Tvårvillkor	Miljöhousesyn	IP Trädgård	Krav			
3	Honung			Bihusesyn (SBR)	IP Sigill biodling	Krav			
4	Fisk/kräftdjur odlade			Frivilliga fiskhälso- kontrollprogrammet (Fiskhälsan)		Krav			
4	Frilevande vilt								System saknas?
4	Ren								System saknas?
4	Hågnat vilt								System saknas?
4	Häst Vilda bär och svampar		Tvårvillkor	Hästhusesyn					System saknas?
4	Grovfoder		Tvårvillkor						
4	Odled svamp			Miljöhousesyn	IP Trädgård				
4	Oljeväxter		Tvårvillkor						System saknas?
4	Socketbetor		Tvårvillkor						System saknas?

Kriterier för bedömning av kvalitetssäkringssystemens uppbyggnad

Systemkrav	Kriterier för bedömningen	Skala
Oberoende	<p><i>I vilken utsträckning granskas företagaren av en oberoende part, dvs. opartisk och fri från intressekonflikt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - helt oberoende (t ex certifierade system, tvärvillkorsrådgivning) - till stor del oberoende - delvis oberoende - inget oberoende (t ex egenkontroll) 	<p>9 6 3 0</p>
Öppenhet	<p><i>Hur öppet är systemet för den kontrollmyndighet som ansvarar för kontrollen i primärproduktion. Öppenhet avser</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - kraven i systemet - kontrollresultaten från enskilda företag - åtgärder vid avvikelser - trendanalyser 	<p>0/1 0/1 0/1 0/1</p>
Dokumentation	<p><i>Avser dokumentation av kontrollresultatet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dokumentation upprättas 	<p>0/1</p>
Uppföljning av avvikelser	<p><i>Avser hantering av avvikelser upptäckta vid rådgivning, kontroll eller egenkontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - åtgärdsplan upprättas - uppföljning görs regelbundet - sanktionsmöjligheter finns (sanktionen kan vara ekonomisk, men behöver inte vara det) 	<p>0/1 0/2 0/1</p>
Kompetens hos revisorer (kvalificerad kontrollpersonal)	<p><i>Avser de kompetenskrav som systemet ställer på kontrollpersonal eller rådgivare</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ställs specifika utbildningskrav - krävs kännedom om kravstandarden/systemet - krävs erfarenhet eller sakkunskap inom ämnesområdet 	<p>0/1 0/1 0/1</p>
Systematisk strategi	<ul style="list-style-type: none"> - är systemet beskrivet - finns ett systematiskt arbetssätt (avser besöksplaner, instruktioner, kompetensutveckling) - sker regelbundna kontrollbesök (inga kontrollbesök / inom 2-3 år / årligen) - sker regelbunden uppdatering av systemet 	<p>0/1 0/1 0/3/6 0/1</p>
Maximal poäng		30

Bedömning av kvalitetssäkringssystemens uppbyggnad

Kvalitetssäkringsprogram	Primärproduktionen	Senare led	Öppenhet		Systemkrav		Kontrollresultat		Avgärder vid avvikelser		Trendanalys		Upprättas		Dokumentation		Upprättas		Uppföljning av avvikelser		Kompetens hos revisorer		Systematisk strategi		Systempoäng	
			Oberoende	Systemkrav	Kontrollresultat	Avgärder vid avvikelser	Trendanalys	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas	Upprättas		Upprättas
Mjölksäkerhetsprogram (Mjölksäkerhetssystem, Skånemejerier, MILKO, Normmejerier, Geflaxens)		x	3	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	21	
Branschriktig mjölkproduktion	x		0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	
Branschriktig fuskumittoxin	x		0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	
Bhuesyn (SBR)	x		0	1	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	
Miljöhuessyn	x		0	1	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	
IP Trädgård	x		9	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	27	
IP Stigill boding	x		9	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	27	
IP Stigill boding, gruppcertifiering	x		6	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	24	
IP Stigill gård + spannmål	x		9	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	27	
IP Stigill gård + gris	x		9	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	27	
IP Stigill gård + kyckling	x		9	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	27	
IP Stigill gård + mjölk	x																									
IP Stigill gård + mjölk, gruppcert.	x		6	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	24	
IP Stigill gård + nöt	x		9	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	27	
KCF Norm för godsejlordenade djur		x	0	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	18
KRAV	x		9	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	30	
Svensk Fågels omsorgsprogram	x		6	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	25	
Svenska Ägds omsorgsprogram	x		6	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	25	
Plan och riktlinjer för rivning salmonellakontroll - gris	x		6	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	27	
Plan och riktlinjer för rivning salmonellakontroll - nöt	x		6	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	27	
Plan och riktlinjer för rivning salmonellakontroll, fjäderfä	x		6	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	27	
Plan och riktlinjer dammykobakter, Svensk Fågel	x		6	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	27	
Tvårviltkonsäddgivning	x		9	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	18

Bedömning av systemets betydelse och överensstämmelse lagstiftning, exempel spannmål

Kvalitetssäkringsprogram	Spårerier	Dokumentation/utvärdering	Farliga ämnen	Vätskyddsmedel	Läkemedel	Smittskydd	Rena djur	Foderhygien	Riskreducerande odling/förädlare	Vatten	Hygienisk hantering	Lagring och hantering	Utformning av lokaler och utrustning	Rengöring	Avfallsanläggning	Skadedjur	Poäng	Maxpoäng	Relativ poäng
Branschriktlinjer fusariumtoxiner	0	0	0	EA	EA	EA	EA	EA	EA	EA	0	0	0	0	0	0	3	3	100%
Miljöhusbesyn	3	3	3	EA	EA	EA	EA	EA	EA	EA	2	0	1	1	3	1	19	33	90%
IP-Sigill gård + spannmål	3	3	3	EA	EA	EA	EA	EA	EA	EA	3	3	3	3	3	3	30	33	100%
KRAV	0	1	1	EA	EA	EA	EA	EA	EA	EA	0	1	1	1	1	1	10	33	59%
Tvårvillkorsslagning	1	1	3	EA	EA	EA	EA	EA	EA	EA	0	1	0	3	3	1	29	33	74%

System-poäng	Betydelse lagstiftning	Erfarenhetsnivå	Sammanvägt resultat	Erfarenhetsklass
3	30	30	63	C
10	20	30	60	C
27	30	30	87	B
30	10	30	70	C
18	10	30	58	C

Kriterier vid bedömning av överensstämmelse:
 omfattas helt eller delvis 3
 omfattas delvis 2
 omfattas något 1
 omfattas inte alls 0
 ej applicerbart EA

Kriterier för bedömning av systemets betydelse:
 mycket stor betydelse 40
 stor betydelse 30
 måttligt betydelse 20
 liten betydelse 10
 ingen betydelse 0

Erfarenhetsnivå:
 A 40 poäng
 B 30 poäng
 C 20 poäng
 Initialt placeras samtliga system i erfarenhetsnivå B

För kortfattad beskrivning av kvalitetssäkringssystemen se bilaga 2.

Branschvis bedömning av kvalitetssäkringssystem

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

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

Bilaga 7

Nöthälsövrden

Ej bedömd

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Systempoäng	Betydelse lagstiftning	Justerad poäng	Erfarenhetsnivå	Sammanvägt resultat	Erfarenhetsklass	Kommentar
Ren	Information saknas							Ej bedömd
Fisk/kräftdjur, odlade	Frivilliga fiskhälsoprogrammet							Ej bedömd
	Krav							Ej bedömd
Honung	Bihusesyn	10	30	40	30	70	C	
	IP Sigill Biodling	27	30	57	30	87	B	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
Mjök	Branschriktlinjer hygienisk mjökproduktion	4	40	44	30	74	C	
	Mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem	21	30	51	30	81	B	
	Miljöhesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Sigill gård + mjök, gruppcertifiering	24	30	54	30	84	B	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll	27	30	57	30	87	B	
	Tvärillkorrdgivning	18	20	38	30	68	C	
Tvaskaliga blötdjur	Information saknas							Ej bedömd
Ägg	Miljöhesyn	10	20	30	30	60	C	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll	27	30	57	30	87	B	
	Svenska Äggs omsorgsprogram	25	30	55	30	85	B	
	Tvärillkorrdgivning	18	20	38	30	68	C	
Baljväxter	Miljöhesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Trädgård	27	40	67	30	97	A	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
	Tvärillkorrdgivning	18	10	28	30	58	C	
Bladgrönsaker friland	Miljöhesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Trädgård	27	40	67	30	97	A	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
Bär, friland	Miljöhesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Trädgård	27	40	67	30	97	A	
	Krav	30	10	40	30	70	C	
Frukt, friland	Miljöhesyn	10	20	30	30	60	C	
	IP Trädgård	27	40	67	30	97	A	

Bilaga till Rapport riskklassificering i primärproduktionen – foder- och livsmedelskedjan. Del II - erfarenhetsmodul

Bilaga 7

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

Riskklassificering i primärproduktion, sammanfattning av synpunkter från remissinstanserna samt eventuella åtgärder

Synpunkter från remiss av förslaget till vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen (mars 2008)	Beaktas i erfarenhetsmodulen och/eller vägledning för riskklassificering	Kommentar
<p>Biodlingsföretagarna och SBR: Anser att risken för Clostridium kan vara svår att påverka i primärproduktionen samt anser att risken för blykontaminering är mycket liten.</p>		<p>Förekomsten av clostridium bedöms kunna påverkas genom god produktionshygien, främsta åtgärden är dock kostråd. Den toxikologiska riskbedömningen för bly baseras bl a på att 5-10 prover togs i restsubstanskontrollen 2004-2006 och enstaka prover hade detekterbara halter av bly med halter upp till 0,1 mg/kg.</p>
<p>Lantbrukarnas Riksförbund (LRF): Ser positivt på att SLV och SJV tagit fram en gemensam vägledning för riskklassificering inom primärproduktionen och ser fram mot ytterligare gemensamma initiativ, t.ex. registerfrågan. Anser att det är svårt att bedöma viktningen mellan produktionsstorlek och riskpoäng då motivering saknas. Motivering till viktningen mellan systemkrav, lagstiftning och erfarenhet saknas (viktning 1, 2 resp. 1,5). Om ingen särskild motivering ges bör dessa ges samma tyngd, t.ex. max 30 poäng. Ser inte att det finns ett samband mellan produktionsstorlek och kontrollprioritet på företagsnivå. Erfarenhetsmodulen är svår att bedöma då det bakomliggande materialet inte full ut har presenterats. Erfarenhetsmodulen är dålig på att hantera additivativa effekter i ett kvalitetssäkringssystem.</p>	<p>Vägledningen kompletteras med riskmodifierande faktor både för företag som är större om mindre än genomsnittet (10 ggr större/mindre enligt rapporten). Vägledningen kommer att revideras inför 2009 med avseende på kontrollansvar och finansiering av kontrollen. Viktningen mellan systemkrav, lagstiftning och myndigheternas erfarenhet modifieras så att lagstiftning och erfarenhet värderas mer lika (1,4 resp. 1,3), dvs. tyngdpunkten är fortsatt på lagstiftning och erfarenhet från kontrollen, i enlighet med kraven i förordning 882/2004.</p>	<p>Beträffande additivativa effekter kommer modellen eventuellt kompletteras i ett senare skede för</p>
<p>Lantmännen: Oklart hur klassificeringen konkret kommer att påverka hur tillsynen utvecklas. Påpekar att det är fullt möjligt att Branschriktlinjerna för fusariumtoxin vidareutvecklas. Anser att problemen med ochratoxin är små och främst relaterade till anläggningstyp.</p>	<p>Riskklassificeringsmodellen kommer att utvärderas regelbundet med planerad start från 2009-2010. Då bedöms tillräcklig erfarenhet från tillämpningen finnas. Hänsyn kommer då bl a tas till nya kunskaper om risker, nya och ändrade kvalitetssäkringssystem och erfarenheter från den offentliga kontrollen.</p>	<p>Myndigheterna ser positivt på utvecklingen av branschriktlinjer.</p>

<p>Föreningen Sveriges Spannmålsodlare: Förslaget innebär en byråkratisering som inte har rimligt proportion till riskerna. Tveksamt om högre livsmedelssäkerhet uppnås. Viktigt att relevanta faror bedöms lika i hela landet. Kontrollfrekvens och avgifter måste hållas på en rimlig nivå. Påpekar att branschriktlinjer för spannmålsproduktion är under utarbetande. Anser att principen för indelning i prioriteringsklasser medför att branscher som får höga branschpoäng inte upplevs som ett problem utifrån erfarenheter från inträffade sjukdomsfall.</p>	<p>Kontrollfrekvensen kan för närvarande förväntas vara låg och i nivå med nuvarande kontrollfrekvens för tvärviilkoren (ca 1 %). Från 1 januari 2009 kommer kontrollen att bli anslagsfinansierad. Vägledningen kommer att ses över inför 2009. Prioritetsmodulen avser att styra kontrollen till de branscher och verksamheter som har störst möjlighet att påverka riskerna i primärproduktionsledet.</p>	<p>Myndigheterna ser positivt på utvecklingen av branschriktlinjer.</p>
<p>Svensk Fågel: Saknar bedömning av ett antal kvalitetsstyrningssystem bl a BRC, IFS, ISO 9001 och ISO 14000. Oklart hur bedömningen av kvalitetsstyrningssystemet är genomförd. Förtydligande bör göras och branschspecifika möten bör hållas så att myndigheterna får ett så korrekt och utförligt underlag för framtida beslut som möjligt.</p>	<p>Riskklassificeringsmodellen kommer att utvärderas regelbundet med planerad start från 2009-2010. Då bedöms tillräcklig erfarenhets från tillämpningen finnas. Hänsyn kommer då bli a tas till nya kunskaper om risker, nya och ändrade kvalitetssäkringssystem och erfarenheter från den offentliga kontrollen.</p>	<p>I första hand system som är väl etablerade i primärproduktionen ingått i bedömningen. Eventuell komplettering görs i ett senare skede.</p>
<p>Svensk Mjolk: Den grundläggande principen för klassificering med utgångspunkt från risk/prioritetsmodul och erfarenhetsmodul är bra och sammanfaller med principerna för motsvarande klassificering av livsmedelsföretag utanför primärproduktionen. Vägledningen bidrar till en rättvis riskklassificering. Det är viktigt att den framtida kontrollen genomförs på ett likvärdigt och kostnadseffektivt sätt i hela landet. Önskvärt att kontrollbesöken för foder och livsmedel samordnas. Prioritetsmodulen bör ta större hänsyn till att nästan all mjölk från svenska gårdar pastöriseras. Det är viktigt att information från kvalitetsstyrningssystemen kan användas i den framtida kontrollen och att revision av erfarenhetsnivåer bör genomföras så snart som möjligt. Stöder principen att myndigheternas erfarenheter från kontrollen ska kunna leda till minskad eller ökad kontrollfrekvens.</p>	<p>Riskklassificeringsmodellen kommer att utvärderas regelbundet med planerad start från 2009-2010. Då bedöms tillräcklig erfarenhets från tillämpningen finnas. Hänsyn kommer då bli a tas till nya kunskaper om risker, nya och ändrade kvalitetssäkringssystem och erfarenheter från den offentliga kontrollen.</p>	<p>Pastörisering är en effektiv riskreducerande åtgärd grundinställningen är dock riskerna bör påverkas så tidigt som möjligt i produktionskedjan.</p>
<p>Svenskt Siggil: Ser positivt på den grundmodell för riskklassificering som vägledningen presenterar. Vägledningen bygger på ett ambitiöst och seriöst analysarbete och den har därför förutsättningar att utvecklas till ett accepterat verktyg för riskklassificeringen av livsmedels- och foderhygien i lanterbruket. Det är mycket viktigt att modellen initialt hålls uppdaterad så att den återspeglar de faktiska förhållandena i branscherna. Det</p>	<p>Se ovan angående utvärdering och uppdatering av riskklassificeringsmodellen. Viktningen mellan systemkrav, lagstiftning och myndigheternas erfarenhet modifieras så att lagstiftning och erfarenhet värderas mer lika (1,4 resp. 1,3) dvs. tyngdpunkten är på lagstiftning och erfarenhet från kontrollen, i enlighet med kraven i</p>	

<p>saknas analys och förklaring till den olika viktningen mellan olika parametrar i modellen. Svårt att följa den poängsättning som gjorts för parametern ”betydelse lagstiftning”. Poängsättningen saknar transparens och blir därför svår att kritisera. Vägledningen gör en mycket låg värdering av kvalitetsstyrningssystemens risksänkande förmåga i det exempel på fördelning av kontrolltider som redovisas.</p>	<p>förordning 882/2004. Skalan för fördelning av kontrollen mellan branscher modifieras för att tydligare återspegla skillnaderna mellan erfarenhetsklasser.</p>	
<p>Miljöförvaltningen i Helsingborg: Är positiv till att primärproducenterna riskklassificeras i de fyra prioritetsskatterna och anser att denna riskklassificering är tillräcklig. Anser att kontrollen blir mer kostnadseffektiv och samtidigt tillräckligt riskbaserad och ändamålsenlig om verksamheterna endast riskklassificeras branschvis, eftersom en större del av tillsynstiden då kan läggas på fältkontroller. Det är svårt att motivera en invecklad riskklassificering av varje enskild verksamhet. Se inte någon samordningsvinst med samordnad kontroll av livsmedel och foder då foderkontrollen vanligen utförs av miljöinspektörer i samband med miljötillsynen på lantbruket, mer sällan av livsmedelsinspektörer.</p>		
<p>Miljöförvaltningen Malmö stad: Vägledningen är något svår att få grepp om och bör skrivas tydligare. Vägledningen för riskklassificering av livsmedelsföretag utanför primärproduktionen sker i två steg, risk och erfarenhetsklassning. Dessa två steg borde räcka även i denna vägledning. För en fullständig risk- och erfarenhetsbedömning för de enskilda objekten behöver detta första steg kompletteras med en erfarenhetsmodul för de enskilda kontrollobjekten, baserad på kontrollmyndighetens erfarenhet. Det framgår inte om den procentuella fördelningen av kontrolltiden avser fördelningen under ett år eller längre intervall. Antalet kontrolltimmar per verksamhet saknas, varför det är svårt för kontrollmyndigheten att bestämma årsavgift och avsätta rätt resurser. Det kan leda till stora skillnader mellan kontrollmyndigheterna och stora skillnader i kontrollfrekvens. Möjlighet bör finnas att omklassa en verksamhet om pga. vissa omständigheter. Genomförs kontrollen årligen enligt procentregeln behövs inte stickprov, görs kontrollen med 10-årsintervall är stickprov en viktig del av kontrollen. Det är</p>	<p>Figurer och text i vägledningen förtydligas. Vägledningen kompletteras med möjligheter för de lokala kontrollmyndigheterna att ta hänsyn till erfarenheter från den egna kontrollen och anpassa kontrollbehovet för enskilda objekt. Vägledningen avsnitt angående kontroll och kontrollmetoder förtydligas. Närmare beskrivning av erfarenhetsmodulen redovisas i en separat rapport.</p>	<p>Erfarenhetsklassningen grundar sig dels på de centrala myndigheternas teoretiska bedömning av kvalitetsstyrningssystemen, dels på revisioner av systemen och de lokala kontrollmyndigheternas erfarenheter från den egna kontrollen.</p>

<p>viktigt att se hur primärproducentens kontrollsystem fungerar, inte vilket kontrollsystem de använder sig av. Erfarenhetsklassningen bör grunda sig på faktiska förhållanden.</p>		
<p>Länsstyrelsen i Dalarna: Har inget att erinra mot vägledningen utan ser den som ett stort hjälpmedel i kontrollen. Har dock ett frågetecken om hanteringen av avgifter.</p>		
<p>Länsstyrelsen i Gävleborg: Välkomnar riskanalys och riskklassificering för kontrollvägledning av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen. Saknar dock definitionerna som hör ihop men ”gamla” mjölkdirektivet. Påpekar att det är viktigt att primärproducenterna och behandlande veterinärer skriver fullständiga journaler.</p>		<p>Det s.k. mjölkdirektivet har införivats i hygienförordningarna.</p>
<p>Länsstyrelsen i Skåne: Tillstyrker de grundläggande principerna för riskklassificering. Med hjälp av vägledningen bör tillgängliga resurser kunna utnyttjas bättre och koncentreras till de objekt där kontrollen bedöms göra störst nytta. Det förutsätter emellertid att vägledningen utformas så att verksamheter som lågprioriteras inte lämnas helt utan offentlig kontroll.</p>	<p>Avsnittet angående stickprovskontrollen förtydligas och föreslås utgöra 10 % av den årliga kontrollen.</p>	
<p>Länsstyrelsen i Uppsala län: Är positiv till att vägledningen tagits fram. Riskvärderingen utgör ett värdefullt verktyg för att ur resurs- och risksynpunkt kunna optimera kontrollen av dessa företag. Vägledningen är pedagogiskt uppbyggt och väl genomarbetad. Ser en risk i att endast de tre branscherna med högsta prioritetklassen blir kontrollerade och att övriga branscher blir okontrollerade, särskilt med tanke på att troligen bara 1 % av företagen kommer att kontrolleras. Det vore värdefullt om riktlinjer för kontrollens genomförande utarbetades. Om tillräcklig erfarenhet saknas från den offentliga kontrollen placeras ett system automatiskt i erfarenhet B. Det kan bidra till att företag med mångårig branschvana klassas högre med anledningen av att vägledningen är ny, vilket kan leda till ökade administrativa kostnader för företagen. Länsstyrelsen anser att ett liknande dokument behövs även inom djurskyddsområdet.</p>		<p>En vägledning för offentlig kontroll av livsmedelsföretag inom primärproduktionen kommer att tas fram under 2008. Tillsvidare kan 2008 år kontrollinstruktion för tvärvillkorskontrollen användas som stöd för kontrollen av livsmedel och foder.</p>

<p>Länsstyrelsen i Västerbotten: Vägledningen är omfattande och inte helt lätt att få en översiktlig bild av. Att illustrera hur systemet fungerar med exempel skulle göra det lättare att greppa. Det kan vara problematiskt att i texten hänvisa till färger i matrisen om den som skriver ut vägledningen inte har tillgång till en färagskrivare.</p>	<p>Vägledningen kompletteras med en bildbeskrivning. Färgerna i matrisen kommer även att beskrivas med ord.</p>	
<p>Länsstyrelsen i Örebro: Är positiv till att en genomarbetad genomgång av riskfaktorer gjorts. Bedömningen av modellen hade underlättats om en fullständig rapport över underlaget till erfarenhetsmodulen hade redovisats. Vägledningen ger en mycket välunderbyggd rangordning av företag och verksamheter men vägledning om tilldelning av kontrolltid saknas för debitering av en korrekt avgift. En brist att inte bakgrunden till framtagande av erfarenhetsmodulen publicerades före denna remiss. I erfarenhetsmodulen saknas metod för att införa erfarenheter från kontrollmyndigheternas egna, tidigare, kontroller. Hänsyn måste tas till kontrollmyndigheternas egna resultat. Även om kontrolltiden/frekvensen är låg måste det finnas möjlighet att höja kontrolltiden/frekvensen vid avvikelser.</p> <p>Objektregister där verksamheternas anslutning till frivilliga certifierings- och kontrollsystem framgår efterlyses.</p> <p>Vägledningens namn borde ändras till Vägledning</p> <p>Riskklassificering av livsmedelsverksamheter och foderverksamheter inom primärproduktionen.</p>	<p>Vägledningen kompletteras med möjlighet för den lokala kontrollmyndigheten att öka eller minska kontrollbehovet/kontrolltiden för ett enskilt objekt. Vägledningens avsnitt angående kontroll och kontrollmetoder förtydligas.</p>	<p>Objektregister omfattas inte av detta projekt.</p>
<p>Svensk Fågel, Svensk Mjolk, Länsstyrelsen i Jönköping, Miljöförvaltningen i Malmö stad, m fl har framfört ett antal redaktionella synpunkter.</p>		
<p>Ett antal kommuner har avstått från att yttra sig.</p>		