

**Från:** maria.romberg@slv.se  
**Skickat:** den 24 november 2020 11:08  
**Till:** [redacted]@registrator@skr.se; registrator@slu.se; office@svf.se; Lhs.vetab@telia.com; kommerskollegium@kommers.se; info@eldrimner.com; info@fabod.nu; info@midchamber.se; jordbruksverket@jordbruksverket.se; bergs.kommun@berg.se; kommun@hudiksvall.se; kundtjanst@leksand.se; kommun@ljusdal.se; mora.kommun@mora.se; kommun@ovanaker.se; Orsa.kommun@orsa.se; miljo.bygg@rattvik.se; kommun@asele.se; kommun@alvdalen.se; registrator@lrf.se; info@li.se; dalarna@lansstyrelsen.se; gavleborg@lansstyrelsen.se; jamtland@lansstyrelsen.se; varmland@lansstyrelsen.se; vasternorrland@lansstyrelsen.se; chamber@mellansvenskahanhandelskammaren.se; Regelrådet; registrator@raa.se; sva@sva.se; info@svenskdagligvaruhandel.se; info@svenskhandel.se

**Kopia:** naringsdepartementet.registrator@regeringskansliet.se; info@nnr.se  
**Ämne:** Remiss, Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, Dnr 2019/04035, svar senast 11 januari 2021  
**Bifogade filer:** Remiss - Missiv dnr 2019-04035.pdf; Remiss - PM med konsekvensutredning dnr 2019-04035.pdf; Remiss - Föreskriftsförslag dnr 2019-04035.pdf

**Uppföljningsflagga:** Följ upp  
**Flagga:** Har meddelandeflagga

Hej!

Tillägg till tidigare utskick. Bifogar remisshandlingarna som pdf:er också.

Med vänlig hälsning

Maria Romberg  
Livsmedelsverket  
Juridiska avdelningen

---

**Från:** Romberg Maria SUS\_JU  
**Skickat:** den 24 november 2020 10:54  
**Till:** 'kerstin@jurssmejeri.se' <kerstin@jurssmejeri.se>; 'registrator@skr.se' <registrator@skr.se>; 'registrator@slu.se' <registrator@slu.se>; 'office@svf.se' <office@svf.se>; 'Lhs.vetab@telia.com' <Lhs.vetab@telia.com>; 'kommerskollegium@kommers.se' <kommerskollegium@kommers.se>; 'info@eldrimner.com' <info@eldrimner.com>; 'info@fabod.nu' <info@fabod.nu>; 'info@midchamber.se' <info@midchamber.se>; 'jordbruksverket@jordbruksverket.se' <jordbruksverket@jordbruksverket.se>; 'bergs.kommun@berg.se' <bergs.kommun@berg.se>; 'kommun@hudiksvall.se' <kommun@hudiksvall.se>; 'kundtjanst@leksand.se' <kundtjanst@leksand.se>; 'kommun@ljusdal.se' <kommun@ljusdal.se>; 'mora.kommun@mora.se' <mora.kommun@mora.se>; 'kommun@ovanaker.se' <kommun@ovanaker.se>; 'Orsa.kommun@orsa.se' <Orsa.kommun@orsa.se>; 'miljo.bygg@rattvik.se' <miljo.bygg@rattvik.se>; 'kommun@asele.se' <kommun@asele.se>; 'kommun@alvdalen.se' <kommun@alvdalen.se>; 'registrator@lrf.se' <registrator@lrf.se>; 'info@li.se' <info@li.se>; 'dalarna@lansstyrelsen.se' <dalarna@lansstyrelsen.se>; 'gavleborg@lansstyrelsen.se' <gavleborg@lansstyrelsen.se>;

'jamtland@lansstyrelsen.se' <jamtland@lansstyrelsen.se>; 'varmland@lansstyrelsen.se' <varmland@lansstyrelsen.se>; 'vasternorrland@lansstyrelsen.se' <vasternorrland@lansstyrelsen.se>; 'chamber@mellansvenskahanhandelskammaren.se' <chamber@mellansvenskahanhandelskammaren.se>; 'regelradet@regelradet.se' <regelradet@regelradet.se>; 'registrator@raa.se' <registrator@raa.se>; 'sva@sva.se' <sva@sva.se>; 'info@svenskdagligvaruhandel.se' <info@svenskdagligvaruhandel.se>; 'info@svenskhandel.se' <info@svenskhandel.se>

**Ämne:** Remiss, Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, Dnr 2019/04035, svar senast 11 januari 2021

Ni bereds härmed tillfälle att yttra er över bifogade förslag till ändring av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

<https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/remisser1/remiss-forslag-till-andring-i-livsmedelsverkets-foreskrifter-livsfs-200520-om-livsmedelshygien-dnr-201904035>

Vi emotser ert yttrande **senast 11 januari 2021**.

Var vänlig ange dnr 2019/04035 i yttrandet.

Om ni vill yttra er via e-post, var vänlig gör det till [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se)

Vänliga hälsningar  
Elin Häggqvist

Gm/

Med vänlig hälsning

**Maria Romberg**

*Administratör*

*Juridiska avdelningen*



Box 622, 751 26 Uppsala

vx 018-17 55 00

[www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

Område Strategisk utveckling och stöd  
Juridiska avdelningen

Enligt sändlista

## Föreskrifter om livsmedelshygien

Ni får härmed möjlighet att lämna synpunkter på följande förslag:

- Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

Mer information om bakgrunden till de föreslagna föreskrifterna finns i den konsekvensutredning som bifogas. Dokumenten finns även tillgängliga på Livsmedelsverkets webbplats, [www.slv.se](http://www.slv.se).

Vid frågor om remissen, vänligen kontakta:

Katarina Bäcklund Stålenheim, statsinspektör, 018-17 53 84

Mats Lindblad, smittskyddssamordnare, 018-17 56 95

Elin Häggqvist, chefsjurist, 018-17 53 67

Livsmedelsverket önskar synpunkter på de föreslagna föreskrifterna och tillhörande konsekvensutredning **senast den 11 januari 2021**.

Remissvaren bör lämnas i bearbetningsbar form (t.ex. Wordformat) per e-post till [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se).

Vänligen ange diarienummer **2019/04035** i ämnesraden på e-postmeddelandet och i yttrandet. Remissinstansens namn bör anges i dokumentnamnet.

Elin Häggqvist  
chefsjurist

### *Bilagor*

1. Föreskriftsförslag
2. Konsekvensutredning

*Sändlista*

1. Eldrimner, Nationellt resurscentrum för mathantverk
2. Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk
3. Handelskammaren Mittsverige
4. Jordbruksverket
5. Bergs kommun
6. Hudiksvalls kommun
7. Leksands kommun
8. Ljusdals kommun
9. Mora kommun
10. Ovanåkers kommun
11. Orsa kommun
12. Rättviks kommun
13. Åsele kommun
14. Älvdalens kommun
15. Lantbrukarnas Riksförbund, LRF
16. Livsmedelsföretagen (Li)
17. Länsstyrelsen Dalarnas län
18. Länsstyrelsen Gävleborg
19. Länsstyrelsen Jämtlands län
20. Länsstyrelsen Värmland
21. Länsstyrelsen Västernorrland
22. Mellansvenska handelskammaren
23. Regelrådet
24. Riksantikvarieämbetet
25. Statens Veterinärmedicinska Anstalt
26. Svensk Dagligvaruhandel
27. Svensk Handel
28. Sveriges Gårdsmejerister
29. Sveriges Kommuner och Regioner
30. Sveriges Lantbruksuniversitet
31. Sveriges Veterinärförbund
32. Veterinärer i Sverige, ViS
33. Kommerskollegium

*För kännedom*

Näringsdepartementet  
Näringslivets regelnämnd

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

---

## Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien;

LIVSFS 0000:0  
(H 00)

Utkom från trycket  
[Klicka här för att  
ange datum.](#)

beslutade [Klicka här för att ange datum.](#)

Med stöd av 14 § livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver Livsmedelsverket att 37 b § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien<sup>1</sup> ska ha följande lydelse.

**37 b §<sup>2</sup>** Obehandlad mjölk som används vid framställning på fäbod av ost behöver inte uppfylla kriterierna i avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 avseende antal bakterier och somatiskt celltal. Detsamma gäller mjölkprodukter som erhållits i samband med tillverkning av sådan ost som används för framställning på fäbod av fäbodsmör och meseprodukter. Livsmedelsföretagaren ska dock genom dokumenterade särskilda rutiner, som innefattar kontroll av individuella celltal med CMT (California Mastitis Test) i besättningen, visa hur syftet med kraven i förordning (EG) nr 853/2004 tillgodoses.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft [Klicka här för att ange datum.](#)

ANNICA SOHLSTRÖM

Elin Häggqvist  
(Juridiska avdelningen)

---

<sup>1</sup> Föreskrifterna omtryckta LIVSFS 2007:6.

<sup>2</sup> Senaste lydelse LIVSFS 2016:5.

Område Strategisk utveckling och stöd  
Juridiska avdelningen

Enligt sändlista

## Förslag till föreskrifter om viss fäbodtillverkning

### 1. Sammanfattning

Bestämmelsen i 37 b § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien föreslås få ett vidare tillämpningsområde. Obehandlad mjölk som används vid framställning på fäbod av ost ska inte behöva uppfylla kriterierna i avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 avseende antal bakterier och somatiskt celltal. Detsamma gäller mjölkprodukter som erhållits i samband med tillverkning av sådan ost som används för framställning på fäbod av fäbodsmör och meseprodukter. I dag omfattar bestämmelsen obehandlad mjölk för framställning på fäbod av fäbodost som lagrats minst 60 dagar och mjölkprodukter som erhållits i samband med tillverkning av sådan ost som används för framställning på fäbod av fäbodsmör och meseprodukter.

Den föreslagna regleringen sker inom ramen för de möjligheter till nationella anpassningar som finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Syftet med den föreslagna bestämmelsen är att möjliggöra för livsmedelsföretag att kunna tillverka de aktuella mjölkprodukterna på fäbod även i de fall där det i dag inte är möjligt att med ett rättvisande resultat följa förordningens regler och att på annat sätt underlätta för livsmedelsföretag i sin produktion av de aktuella mjölkprodukterna.

### 2. Beskrivning av problemet och vad Livsmedelsverket vill uppnå

#### *Fäbodkulturen*

I delar av Sverige bedrivs traditionell fäbodverksamhet i liten skala med huvudsaklig avsättning direkt från producent till konsument av produkter från ko- och getmjölk. Fäbodväsendet är en tradition som finns dokumenterad sedan 1500-talet. Traditionellt har fäbodverksamhet bland annat förekommit i Dalarna, Jämtland, Härjedalen, Hälsingland, Gästrikland, Värmland, Ångermanland och Medelpad.

Fäbodbrukare har en hemgård där de bedriver sin mejeri- och ystningsverksamhet större delen av året. Under en del av året tar de med sig djuren att beta vid en fäbod. Fäbodarna är ofta avlägset belägna i skogar där vägförbindelser, elektricitet och rinnande vatten saknas.

Vid fäboden tillverkar fäbodbrukarna produkter av den mjölk som djuren producerar. Produkterna kan inte tillverkas någon annanstans då de får sin karaktär på grund av de förhållanden som råder vid fäboden, betesmarkerna och lagringsförhållanden. En del av fäbodprodukterna konsumeras direkt på plats för husbehov. Andra säljs framför allt direkt till kund på fäboden, på marknader eller på hemgården efter säsongens slut.

#### *Mjolkprodukter som tillverkas på fäbod*

På fäbodas tillverkas olika typer av lagrad ost och färskost samt smör och meseprodukter. Exempel på sådana ostar är fäbodost, som är en lagrad halvhård löpeost, samt småost och rörost, som är färskostar. Lokalt förekommer olika benämningar på dessa färskostar. Fäbodsmör tillverkas av den grädde som separeras vid tillverkning av ostar vid fäboden. Meseprodukter tillverkas genom att vasslen från osttillverkningen kokas tills den får en halvhård konsistens.

#### *Behovet av den föreslagna bestämmelsen om mjolkprodukter som tillverkas på fäbod*

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung finns i bilaga III, avsnitt IX bestämmelser om kriterier för obehandlad mjölk avseende totalantal bakterier och somatiskt celltal. Bestämmelser om kriterier för obehandlad mjölk avseende totalantal bakterier och somatiskt celltal finns vad gäller primärproduktionen i Kapitel I III. Vad gäller tillverkningen av mjolkprodukter finns bestämmelser om kriterier för obehandlad mjölk avseende totalantal bakterier i Kapitel II III.

Totalantal bakterier är en indikator på allmänhygien vid mjölkproduktion och halten av somatiska celler i obehandlad mjölk är en indikator på juverhälsa. Eftersom många fäbodas är avlägset belägna är det ofta inte möjligt att transportera mjölkprover för analys med obruten kylkedja, vilket krävs för ett rättvisande resultat av mätning av totalantal bakterier. Alternativet för att möjliggöra tillverkning av aktuella mjölkprodukter av obehandlad mjölk för dessa livsmedelsföretag blir att göra undantag från kravet att uppfylla kriterierna avseende totalantal bakterier i förordningen. Analys av somatiskt celltal är inte lika beroende av en obruten kylkedja, men med tanke på de geografiska förhållandena för många fäbodas kan transporten av ett sådant prov ta lång tid, vilket fördröjer tidpunkten för ett provsvar. Det är en fördel om eventuella problem med juverhälsan hos djuren som påvisas genom analys av somatiskt celltal kan upptäckas snabbt, varför det kan vara till fördel om en annan metod än den som anges i förordningen kan användas i de fall där tidpunkten för ett provsvar skulle fördröjas onödigt länge om förordningens bestämmelser följs.

Syftet med den föreslagna bestämmelsen är att möjliggöra för livsmedelsföretag att kunna tillverka de aktuella mjölkprodukterna på fäbod även i de fall där det inte är möjligt att med ett rättvisande resultat utföra provtagning och analys för att uppfylla de aktuella kriterierna avseende totalantal bakterier för obehandlad mjölk i förordningen. Ett annat

syfte med förslaget är även att underlätta för de företag som kan utföra provtagning och analys av somatiskt celltal, men där långa transporttider medför onödigt långa svarstider för provsvar.

### 3. Förslaget i huvudsak

Bestämmelsen i 37 b § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien föreslås ändras på så sätt att den får ett vidare tillämpningsområde. I dag omfattar bestämmelsen obehandlad mjölk för framställning på fäbod av fäbodost som lagrats minst 60 dagar och mjölkprodukter som erhållits i samband med tillverkning av sådan ost som används för framställning på fäbod av fäbodsmör och meseprodukter. Den föreslagna bestämmelsen omfattar obehandlad mjölk som används vid framställning på fäbod av alla typer av ostar och mjölkprodukter som erhållits i samband med tillverkning av sådana ostar som används för framställning på fäbod av fäbodsmör och meseprodukter.

#### *Flexibilitet i lagstiftningen och säkra livsmedel*

För att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder i alla led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan för livsmedel eller för att tillgodose behoven för livsmedelsföretag som är belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar får medlemsstaterna enligt artikel 10.3 i förordning (EG) nr 853/2004 införa nationella bestämmelser som anpassar kraven i bilaga III i förordningen, förutsatt att syftet med förordningen inte äventyras.

Det aktuella förslaget till bestämmelse grundas på både i) och ii) i artikel 10.4 a) i förordning (EG) nr 853/2004.

Nationella anpassningar av lagstiftningen för livsmedelsföretag för att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder eller för att tillgodose behoven för livsmedelsföretag som är belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar kräver en anmälan till kommissionen och till övriga medlemsstater enligt artikel 10.5 i förordning (EG) nr 853/2004. En sådan anmälan ska

- a) ge en detaljerad beskrivning av de krav som medlemsstaten anser sig behöva anpassa och vilken typ av anpassning som eftersträvas,
- b) beskriva de livsmedel och anläggningar som berörs,
- c) förklara skälen till anpassningen, bland annat genom att när så är relevant göra en sammanfattning av den faroanalys som genomförts och vilka åtgärder som ska vidtas för att se till att anpassningen inte äventyrar syftet med denna förordning, och
- d) lämna övriga uppgifter som är relevanta.



*Förslagets eventuella konsekvenser för livsmedelssäkerheten*

Livsmedelsverket har utrett betydelsen av att inte analysera totalantal bakterier och somatiskt celltal i mjölkkråvara som används för tillverkning av färskost, lagrad ost, smör och meseprodukter. Det handlar om analyser som enligt kraven i förordning (EG) nr 853/2004 bland annat ska utföras ett visst antal gånger i månaden. Undantaget i den föreslagna bestämmelsen gäller endast de månader då djuren vistas vid fäboden. Slutsatserna från Livsmedelsverkets riskvärdering är att halter av totalantal bakterier i obehandlad mjölk är en allmän hygienindikator, men kopplingen till hälsorisker är svag. Att inte mäta totalantal bakterier vid tillverkning av färskost, lagrad ost, smör och meseprodukter bedöms därför ha liten påverkan på hälsorisker. Halter av somatiska celler i obehandlad mjölk är en indikator på juverhälsa. Eftersom juverinflammationer ofta orsakas av koagulaspositiva stafylokocker, och i vissa fall av andra hälsofarliga bakterier, finns det en direkt koppling till hälsorisker. Regelbunden användning av California Mastitis Test (CMT), så kallad paddling, bedöms dock som ett bra alternativ till metoder som bygger på räkning av celler på laboratorium. CMT är en enkel och billig metod för att diagnostisera juverinflammation i en juverdel under fältmässiga förhållanden och användbar för att avgöra vilka juverdelar som bör provtas för bakteriologisk odling.

Livsmedelssäkerheten i fäbodverksamhet kan säkerställas genom noggranna hygienrutiner vid mjölkning och under hela tillverkningsprocessen, styrpunkter under produktionen och att noga kontrollera kylningen av mjölken, mäta temperatur vid uppvärmning och följa upp syrningen vid tillverkning av syrad ost genom att mäta pH kontinuerligt under ystningsprocessen exempelvis med pH-stickor.

Fäbodnäringen har tagit fram branschriktlinjer för god hygienpraxis vid fäbodan.<sup>1</sup> Branschriktlinjerna innehåller faroanalyser, förebyggande och korrigerande åtgärder, som bygger på HACCP-principerna, vid produktion av den obehandlade mjölken, förbehandling av mjölkkråvara och tillverkning av mjölkprodukter. I branschriktlinjerna beskrivs bland annat goda rutiner för mjölkningshygien och kylning av mjölken och för att säkerställa god juverhälsa samt åtgärder för att minimera riskerna för återkontamination och minimera bakterietillväxt vid en eventuell kontamination. I branschriktlinjerna beskrivs även när CMT-test bör göras och vilka åtgärder som bör vidtas vid vissa testresultat. Vad gäller spårbarhet finns rekommendationer om att producenten upprättar ett system som bland annat möjliggör spårbarhet av mjölkkråvaran som använts vid tillverkningen av en viss produkt samt när den berörda produkten såldes.

**4. Alternativa lösningar för det Livsmedelsverket vill uppnå**

Förslaget syftar till att ge en möjlighet för de livsmedelsföretag som vill använda obehandlad mjölk för framställning av ost, fäbodsmör och meseprodukter på fäbod, men

---

<sup>1</sup> Fäbodnäringens branschriktlinjer till god hygienpraxis vid fäbodan vid tillverkning av mjölkprodukter med traditionella metoder med bilagor.

som inte kan utföra provtagning med ett rättvisande resultat av mätning av totalantal bakterier eller har svårt att på ett effektivt sätt göra provtagning och analys av somatiskt celltal enligt förordning (EG) nr 853/2004, att använda sig av alternativa metoder för att tillgodose syftet med kraven i förordningen. Livsmedelsverket ser inga alternativa lösningar för det verket vill uppnå än att göra den aktuella anpassningen. Det finns ingen möjlighet att göra undantag från de aktuella kraven i förordningen utan att ersätta dem med andra åtgärder.

#### **5. Effekterna om någon reglering inte kommer till stånd**

Utan den anpassning som nu föreslås är det inte möjligt för många livsmedelsföretag att tillverka ost, fäbodsmör och meseprodukter som faller utanför regleringen i 37 b § Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien för försäljning i enlighet med de krav på totalantal bakterier som finns i förordning (EG) nr 853/2004 på grund av att brutna kylkedjor inte ger ett rättvisande resultat av mätningen. I de fall där det geografiska läget medför långa svarstider för provsvar avseende somatiskt celltal kommer en utebliven reglering att medföra att åtgärder för att komma till rätta med problem med juverhälsa att vidtas senare än som kunde varit fallet vid användning av alternativa metoder som ger snabbare svar.

#### **6. Vilka berörs av regleringen?**

Livsmedelsföretag som tillverkar eller vill tillverka ost, fäbodsmör och meseprodukter av obehandlad mjölk på fäbod utöver det som i dag omfattas av bestämmelsen i 37 b § Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien.

#### **7. Vilka bemyndiganden som Livsmedelsverkets beslutanderätt grundar sig på**

Livsmedelsverkets beslutanderätt grundas på bemyndigandet i 14 § livsmedelsförordningen (2006:813).

#### **8. Vilka kostnadmässiga och andra konsekvenser regleringen medför och en jämförelse av konsekvenserna för de övervägda regleringsalternativen**

För de livsmedelsföretag som väljer att utnyttja möjligheten som följer av den föreslagna bestämmelsen uppstår vissa kostnader för att anpassa verksamheten till och följa de rutiner som bestämmelsen anger måste finnas för att syftet med kraven i förordning (EG) nr 853/2004 ska tillgodoses. Detta är även förenat med viss tidsåtgång. Bestämmelsen anger dock inte uttömmande vilka dessa rutiner ska vara, varför det inte är möjligt för Livsmedelsverket att ange vilka kostnader regleringen för med sig. I sammanhanget ska dock noteras att det även är förenat med vissa kostnader och tidsåtgång att följa bestämmelserna om kriterier avseende totalantal bakterier och somatiskt celltal i förordning (EG) nr 853/2004. Som konstaterats ovan under p. 4 finns det ingen möjlighet att göra undantag från de aktuella kraven i förordningen utan att ersätta dem med andra åtgärder.

**9. Bedömning av om regleringen överensstämmer med eller går utöver de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen**

Regleringen överensstämmer med förordning (EG) nr 853/2004.

**10. Bedömning av om särskilda hänsyn behöver tas när det gäller tidpunkten för ikraftträdande och om det finns behov av speciella informationsinsatser**

Inga särskilda hänsyn behöver tas när det gäller tidpunkten för ikraftträdande utan bestämmelsen bör träda i kraft så snart som möjligt. Bestämmelsen måste dock anmälas till kommissionen och övriga medlemsstater innan den kan beslutas.

Livsmedelsverket avser att rikta informationsinsatser till berörda livsmedelsföretag och kontrollmyndigheter.

**11. Antalet företag som berörs, vilka branscher företagen är verksamma i samt storleken på företagen**

Det fanns år 2017 omkring 250 aktiva fäbodbruk i Sverige.<sup>2</sup> Uppemot 50 av dessa hanterade mjölk i sin verksamhet. Livsmedelsverket har ingen uppgift om hur många av dessa fäbodbruk som bedöms vara livsmedelsföretag eller som tillverkar eller vill börja tillverka de produkter som omfattas av den föreslagna bestämmelsen.

**12. Vilken tidsåtgång regleringen kan föra med sig för företagen och vad regleringen innebär för företagens administrativa kostnader**

Se p. 8 ovan. Den möjlighet som den föreslagna bestämmelsen ger att inte uppfylla kriterierna avseende totalantal bakterier och somatiskt celltal i förordning (EG) nr 853/2004 utan i stället vidta andra åtgärder anger inte uttömmande vilka dessa åtgärder ska vara. Det är därmed inte möjligt för Livsmedelsverket att ange tidsåtgång och administrativa kostnader för regleringen.

**13. Vilka andra kostnader den föreslagna regleringen medför för företagen och vilka förändringar i verksamheten som företagen kan behöva vidta till följd av den föreslagna regleringen**

Se p. 8 och p. 12 ovan.

**14. Vilken utsträckning regleringen kan komma att påverka konkurrensförhållandena för företagen**

Regleringen bedöms inte få någon påverkan på konkurrensförhållandena för företagen.

---

<sup>2</sup> Vägar framåt – En behovskartläggning av fäbodbruket i Sverige, Attime AB, se <https://webbutiken.jordbruksverket.se/sv/artiklar/ovr439.html>

**15. I vilka andra avseenden regleringen kan komma att påverka företagen**

Regleringen bedöms inte komma att påverka företagen i några andra avseenden utöver de som framgått av redogörelsen under föregående punkter.

**16. Beskrivning av om särskilda hänsyn behöver tas till små företag vid reglernas utformning**

Inga sådana särskilda hänsyn behöver tas.

**17. Effekter för kommuner eller landsting**

Kommuner berörs av den föreslagna regleringen i deras egenskap av kontrollmyndighet. Detsamma gäller för länsstyrelserna. Landstingen berörs inte av regleringen.

**18. Miljö och jämställdhet**

Genom den möjlighet som den föreslagna bestämmelsen ger att inte uppfylla kriterierna avseende totalantal bakterier och somatiskt celltal i förordning (EG) nr 853/2004 kan långa transporter undvikas.

Livsmedelsverket bedömer att den föreslagna bestämmelsen inte har någon påverkan på jämställdheten.

**19. Uppföljning/utvärdering av föreskrifterna**

Någon uppföljning eller utvärdering av föreskriften är för närvarande inte planerad.

***Kontaktpersoner vid Livsmedelsverket***

Katarina Bäcklund Stålenheim, statsinspektör, 018-17 53 84

Mats Lindblad, smittskyddssamordnare, 018-17 56 95

Elin Häggqvist, chefsjurist, 018-17 53 67