

RISKKLASSIFICERING OCH NYA AVGIFTER FÖR LIVSMEDELSANLÄGGNINGAR

Den 1 januari 2006 trädde ett antal nya EG-förordningar inom livsmedelsområdet i kraft. Som en följd härav har ändringar införts i svensk lagstiftning.

Av artikel 3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 framgår att den offentliga kontrollen ska vara riskbaserad och genomföras regelbundet och så ofta som är lämpligt bland annat med hänsyn till klarlagda risker och till tidigare resultat från kontrollen. Förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel, avgiftsförordningen, lägger grunden för avgiftssystemet som ska ge tillräckliga finansiella resurser för att bedriva offentlig kontroll. Vid fastställande av avgifterna för den offentliga kontrollen ska bland annat relevanta riskfaktorer beaktas. Förordningen anger också vilka typer av avgifter som kontrollmyndigheten ska ta ut. Dessa avgifter är den årliga kontrollavgiften som alla livsmedelsföretagare ska betala, avgift för extra kontroll till följd av bristande efterlevnad av regelverket, godkännande- och registreringsavgift för att driva livsmedelsverksamhet samt avgift för bemanning vid slakterier, stycknings- och vilthanteringsanläggningar.

För att kontrollmyndigheten ska kunna uppfylla ovanstående krav på en fullt ut avgiftsfinansierad riskbaserad offentlig kontroll har Livsmedelsverket utvecklat en modell för att riskklassificera livsmedelsanläggningar. Riskklassificeringen är kopplad till avgiftsberäkningen för anläggningen.

Avgörande för klassificeringen är typ av livsmedelshantering, storlek på verksamheten samt vilken målgrupp verksamheten vänder sig till. Verksamheter med känslig hantering (hög risk) kommer att få mer kontrolltid och därmed högre kontrollavgift än verksamheter med mindre känslig hantering. Modellen innehåller också erfarenhetsklasser där hänsyn tas till hur ett företag sköter sig. En verksamhet som inte följt lagstiftningen och där allvarliga avvikelser konstaterats, kan få högre avgift påföljande år.

Risikfaktor	Risikpoäng	Anläggningens poäng
1. TYP AV VERKSAMHET OCH LIVSMEDEL		
a) Högrisk	55	
b) Mellanrisk	35	
c) Lågrisk	15	
d) Mycket låg risk	5	
2. PRODUKTIONENS STORLEK		
a) Mycket stor	55	
b) Stor	45	
c) Mellan	35	
d) Liten	25	
e) Mycket liten	15	
f) Ytterst liten	5	
3. KONSUMENTGRUPPER		
Producera/servera livsmedel till känsliga konsumentgrupper	10	
	Summa	

Sida 1 (5)

Besöksadress:	Postadress:	Telefon:	Telefax:
Tekniska nämndhuset Fleminggatan 4	Box 8136, 104 20 STOCKHOLM	08-508 28 800	08-508 28 808

TYP AV VERKSAMHET OCH LIVSMEDEL, RISKFAKTOR 1, EXEMPEL PÅ RISKBEDÖMNING

Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker

Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk	Högrisk
Transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än de tillagats	Högrisk
Nedkylning	Högrisk
Bearbetning av vegetabilier, ägg eller pastöriserad mjölk	Mellanrisk
Beredning av beredda animaliska produkter, återuppvärmning eller varmhållning	Mellanrisk
Kylförvaring eller upptining, manuell hantering av glass	Lågrisk
Bakning, hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Mycket låg risk
Hantering av frysta livsmedel	Mycket låg risk

Industriell tillverkning av livsmedel

Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk	Högrisk
Malning av kött/fisk, tillverkning av köttberedningar	Högrisk
Groddning	Högrisk
Bearbetning av vegetabilier, ägg eller pastöriserad mjölk	Mellanrisk
Beredning av beredda animaliska produkter	Mellanrisk
Infrysning och/eller blanchering	Lågrisk
Bakning, hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Mycket låg risk

Grossister och distributionsföretag

Hantering av varmhållna livsmedel	Högrisk
Hantering av kylförvarade livsmedel	Lågrisk
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring eller av frysta livsmedel	Mycket låg risk

PRODUKTIONENS STORLEK, RISKFAKTOR 2

Omfattning	Konsumenter/portioner per dag	Anställda (årsarbetskrafter)	Ton utgående produkt per år
			Industriell tillverkning av animalier mm
a) Mycket stor	>250 000		>10 000
b) Stor	>25 000 – 250 000	>30	>1 000 – 10 000
c) Mellan	>2 500 – 25 000	11 – 30	>100 – 1 000
d) Liten	>250 – 2 500	4 – 10	>10 – 100
e) Mycket liten	>25 – 250	1 - 3	<10
f) Ytterst liten	<25	≤1	

KONSUMENTGRUPPER, RISKFAKTOR 3

Anläggningar som producerar livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra riskpoäng. Till de känsliga konsumentgrupperna räknas

- barn under fem år
- personer med nedsatt immunförsvar
(t.ex. patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida)
- personer med livsmedelsrelaterad allergi och eller annan överkänslighet mot livsmedel

RISKKLASS

Varje riskfaktor genererar ett antal poäng. Summan av poängen ligger till grund för placering i en riskklass, 1-5.

Riskklass	Riskpoäng
1	≥ 100
2	80 - 90
3	60 - 70
4	40 - 50
5	≤ 30

ERFARENHETSMODUL

Riskklassificeringen av en verksamhet som skett med hjälp av riskmodulen kompletteras med de erfarenheter myndigheten har erhållit vid offentlig kontroll av den aktuella verksamheten. Denna komplettering sker med hjälp av erfarenhetsmodulen då nya erfarenheter av verksamhetens efterlevnad av lagstiftningens krav gjorts.

I erfarenhetsmodulen ingår tre frågor som är valda för att avgöra hur väl livsmedelsföretagarens system för egenkontroll säkerställer att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls. Det gäller att konsumenten inte blir vilseledd (redlighet), att råvara och produkt kan spåras (spårbarhet), samt att livsmedlet inte ska vara skadligt för konsumentens hälsa (säkerhet). En fråga belyser om företagaren över huvud taget har ambitionen/viljan att uppfylla kraven, dvs. om de avvikelser som kontrollmyndigheten har noterat och kommunicerat med livsmedelsföretagaren inte blivit åtgärdade.

Vid den sammanfattade bedömningen ska erfarenhet från all kontroll utförd inom den aktuella perioden omfattas (både normal offentlig kontroll, extra offentlig kontroll och övriga åtgärder vid bristande efterlevnad). Vid nästa översyn av erfarenhetsklass ska endast kontroll som utförts efter den senaste erfarenhetsklassningen användas som underlag.

En omplacering mellan erfarenhetsklasserna kan innebära stora förändringar i tilldelad kontrolltid, t.ex. om ett företag år 1 är placerad i klass A och år 2 är placerad i klass C har tiden fyrdubblats. För att en så stor förändring ska vara baserad på tillräcklig erfarenhet så bör förflyttning mellan erfarenhetsklasserna inte ske mer än ett steg i taget.

Kontrolltid

Utifrån den riskklass som verksamheten är placerad i enligt riskmodulen och den erfarenhetsklass som erhållits ur erfarenhetsmodulen så tilldelas anläggningen en årlig kontrolltid enligt tabell.

ÅRLIG KONTROLLTID, TIMMAR

Riskklass	Erfarenhetsklass			
	A	B	C	D
1	16	32	64	128
2	8	16	32	64
3	4	8	16	32
4	2	4	8	16
5	1	2	4	8

Den angivna kontrolltiden är en schablon. Det innebär att en anläggning i riskklass 3 och erfarenhetsklass B ska ha en genomsnittlig årlig kontrolltid på 8 timmar. År 1 kan den verkliga kontrolltiden vara 10 timmar medan den år 2 bara är 6 timmar, men genomsnittet blir 8 timmar per år. På några års sikt har verksamheten fått den kontrolltid som den årliga kontrollavgiften beräknas utifrån.

Första gången en anläggning riskklassificeras används bara riskmodulen för placering i en riskklass. Då erfarenhet erhållits av hur väl livsmedelsföretagarens system för egenkontroll säkerställer att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls, kommer erfarenhetsmodulen att användas och en justerad erfarenhetsklass och kontrolltid kan bli aktuell.

I kontrolltiden ingår förberedelser för kontrollen, själva kontrollen och efterarbetet.

Årlig kontrollavgift

Enligt 3 § förordningen om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel, SFS 2006:1166 (avgiftsförordningen), är kommunerna skyldiga att ta ut en årlig avgift som täcker kostnaderna för den offentliga kontrollen.

Alla livsmedelsföretagare ska enligt 4 § i avgiftsförordningen betala en årlig kontrollavgift för den verksamhet som är föremål för offentlig kontroll. Den årliga kontrollavgiften kan beräknas genom att multiplicera det beräknade behovet av kontroll som kommunen får fram genom att riskklassificera sina livsmedelsanläggningar med den av fullmäktige beslutade timtaxan.

Detta ger en schabloniserad årlig avgift för varje livsmedelsanläggning. Avgiften är då baserad på en riskbedömning genom riskklassificeringen och ska vara kostnadstäckande.

Avgift för extra offentlig kontroll

Extra offentlig kontroll (artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004) är kontroll som utförs efter att bristande efterlevnad påvisats inom den normala kontrollen. Extra offentlig kontroll kan även vara den kontroll som utförs med anledning av befogade klagomål, tips och liknande. Extra offentlig kontroll omfattar bl.a. provtagning och analys av prover samt andra kontroller som är nödvändiga för att undersöka problemets omfattning, att kontrollera om korrigerande åtgärder har vidtagits eller för att upptäcka och/eller bekräfta bristande efterlevnad.

Vid extra offentlig kontroll ska företagaren stå för alla de kostnader kontrollen ger upphov till.

Avgift för godkännande och registrering

Godkännandavgiften ska enligt avgiftsförordningen täcka kommunens kostnader för prövningen. Avgiften är i form av en schablon och relateras till den årliga kontrollavgiften. Godkännandavgiften ska betalas oavsett vilket beslut myndigheten fattar i prövningsärendet. Detta innebär att avgiften ska betalas även om beslutet går sökanden emot.

Beslut om registrering av en verksamhet innebär ingen prövning och inget godkännande av om anläggningen uppfyller lagstadgade krav utan innefattar enbart själva registreringen och placering i riskklass. Prövning/kontroll sker vid senare tillfälle och är inte kopplat till själva registreringen. Avgift tas ut för en timmes arbete.

Ytterligare information finns på Miljöförvaltningens hemsida via www.stockholm.se

Utförlig vägledning till Riskklassificering och beräkning av kontrollavgifter finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se