

# SÖDER HAMN!

BYGG- OCH MILJÖNÄMNDEN  
Bygg- och miljöförvaltningen

## Information om riskklassning och avgifter för livsmedelskontroll



Foto: Herman Claesson

## **Offentlig kontroll & riskklassning av livsmedelsanläggningar**

Offentlig kontroll ska fastställa att livsmedelsföretagen når målen i livsmedelslagstiftningen. Syftet med kontrollen är bland annat att konsumenterna ska ha tillgång till säkra livsmedel av bra kvalitet.

För att kunna utföra kontrollen ska samtliga livsmedelsanläggningar tilldelas en kontrolltid, i första hand utifrån risk och omfattning på verksamheten. Bygg- och miljönämnden i Söderhamn använder Livsmedelsverkets vägledningsmaterial för att bestämma den årliga kontrolltiden för livsmedelskontroll.

Riksdagen har sedan tidigare bestämt att kommunernas livsmedelskontroll helt ska finansieras av de avgifter som livsmedelsföretagarna betalar till kommunen. Vilken årlig avgift du som livsmedelsföretagare ska betala styrs utifrån vilken kontrolltid verksamheten har.

### **Årlig kontrollavgift**

Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att multiplicera det beräknade antalet kontrolltimmar med timtaxan för livsmedelskontroll. Taxan från 1 januari 2019 är 1 120 kronor per timme. När kommunfullmäktige beslutar att ändra timtaxan ändras den årliga avgiften utan att du får ett nytt beslut. Nytt beslut skickas om riskklassningen ändras.

Årlig avgift ska betalas för varje påbörjat kalenderår som du bedriver verksamhet. Avgiften faktureras normalt i början av varje år. Det är alltså viktigt att anmäla förändrad verksamhet eller planerad nedläggning i god tid innan årsskifte, så att rätt avgift faktureras.

## **FRÅGOR & SVAR**

### **Vad ingår i den kontrolltid som jag betalar årlig avgift för?**

Den årliga avgiften ska bekosta den planerade kontrollen av din verksamhet. Där ingår tid för förberedelser, besök på plats, efterarbete (exempelvis rapportskrivning, diarieföring) samt övrigt administrativt arbete.

### **Kan jag behöva betala något mer än den årliga avgiften?**

Förutom den årliga kontrollavgiften får du betala för en timmes handläggningstid vid anmälan om registrering av verksamheten. Anmälan görs när du startar en ny verksamhet, vid ägarbyte av en befintlig verksamhet eller vid betydande förändringar.

Om vi behöver göra uppföljande inspektioner på grund av brister i livsmedelshanteringen får du betala för så kallad extra offentlig kontroll.

### **Vad innebär extra offentlig kontroll?**

Exempel på extra offentlig kontroll är uppföljningar på inspektioner då brister konstaterats, samt arbete som läggs ner vid befogade klagomål. Vi tar betalt för all den tid vi lägger ner i ärendet, förutom restid.

### **Kan jag få betala den årliga kontrollavgiften utan att få besök från inspektörerna?**

Antalet kontrolltimmar kan variera från år till år beroende på att de slås ihop, men ska i snitt på cirka en treårsperiod vara så många som riskklassningen anger. Exempelvis kan ett företag som klassas till 2 timmars kontrolltid per år få planerad kontroll i form av 4 timmar vartannat år.

### Vad innebär beslutet om riskklassning som min verksamhet får?

Beslutet om riskklassning är ett beslut på antalet timmar som verksamheten kommer tilldelas i årlig kontrolltid. Det är detta som ett eventuellt överklagande gäller.

### Vad är kostnaden per timme för livsmedelskontrollen?

Från och med 1 januari 2019 är timavgiften 1 120 kronor.

### Hur bestäms den årliga kontrolltiden?

Modellen består av tre moduler som sammantaget ger en viss kontrolltid för din verksamhet. Ju större risk och ju större omfattning på hanteringen, desto fler kontrolltimmar. Om du i din verksamhet märker förpackade varor eller ansvarar för utformning av menyn får din verksamhet fler kontrolltimmar, eftersom det krävs mer tid för oss att granska märkningen/informationen. Du kan läsa mer om de olika modulerna här nedanför. På slutet finns också ett par exempel på hur kontrolltiden beräknas.

## RISKMODULEN

Riskmodulen tar reda på hur stora hygieniska risker och hur stor omfattning det är på din livsmedelsverksamhet.

### Risikfaktor 1 – typ av verksamhet och livsmedel

Först tittar vi på vilken typ av verksamhet och/eller vilka livsmedel som hanteras. En restaurang som tillagar flera olika maträtter från råvaror har större risker än ett café som säljer färdigt fikabröd.

**Tabell 1. Typ av verksamhet**

Exempel på hantering	Risk	Risikpoäng
Tillagning av rått kött, inklusive hamburgare, kebab, pizza med kött, grillning av kyckling Nedkylning av varma livsmedel som ska förvaras eller serveras kyllda Tillverkning av konserver	Högrisk	45
Tillagning av fisk, kokning av pasta/ris/potatis Tillagning av vegetariska rätter, pastöriserad mjölk, ägg Beredning av rätter från fisk, kött eller fågel som köps in tillagade, till exempel smörgåsar och sallader Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter Delning av ost, skivning av charkprodukter Filetering av fisk (skära/dela rå fisk) Beredning/styckning/malning av rått kött (köttfärs) Marinering, styckning och liknande hantering av kött Återuppvärmning ("satsvis" uppvärmning av mat som tillagats tidigare, ej enskilda portioner i mikrovågsugn) Varmhållning, inklusive transport av varmhållna livsmedel	Mellanrisk	35
Förvaring av kylvaror inklusive försäljning och/eller servering Upptining eller infrysning av färskvaror Manuell försäljning av glass och mjukglass Tillverkning av kosttillskott	Lågrisk	15
Bakning av matbröd eller torra kakor Förvaring av frysta livsmedel, inklusive försäljning och transport Förvaring, transport, försäljning och servering av livsmedel som inte är beroende av kyla, t.ex. frukt, grönsaker, godis eller läskedrycker Uppvärmning av t.ex frysta pizzabitar i mikrovågsugn	Mycket låg risk	5

### Risikfaktor 2 – omfattning

Risikfaktor 2 ser på omfattningen av din hantering; hur många äter av den mat som tillverkas och/eller säljs. Ju större omfattning på hanteringen, desto större risker.

*Tabell 2. Produktionens storlek*

Portioner eller konsumenter per genomsnittsdag	Årsarbetskrafter	Produktion, ton/år	Storlek	Risikpoäng
Mer än 250 000	-	>10 000	Mycket stor	55
25 000 – 250 000	Mer än 30	>1000 – 10 000	Stor	45
2 500 – 25 000	10 – 30	>100 -1 000	Mellan	35
250 – 2 500	3 – 10	>10 - 100	Liten	25
80– 250	2 – 3	>3 -10	Mycket liten (I)	15
25-80	1-2	>1 - 3	Mycket liten (II)	10
Mindre än 25	Mindre än 1	Högst 1	Ytterst liten	5

### Risikfaktor 3 – känsliga grupper

Tredje steget är att de verksamheter som producerar livsmedel för känsliga konsumentgrupper (allergiker, personer med nedsatt immunförsvar på sjukhus eller äldreboende och barn under fem år) får 10 extra risikpoäng.

### Uträkning av kontrolltimmar enligt risikomodulen

När en verksamhet fått poäng enligt risikofaktor 1-3 läggs poängen ihop. Summan resulterar i en riskklass och det antal kontrolltimmar per år som kontrollen av verksamheten bör ta.

*Tabell 3. Risikpoäng & riskklass*

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

## INFORMATIONSMODULEN

Informationsmodulen innebär att tid för kontroll även läggs på att granska den märkning/information din verksamhet utformar, t.ex. märkning av förpackade livsmedel och/eller utformning av menyer. Den ger ett visst kontrolltidstillägg beroende på omfattningen. Syftet är att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av den märkning som ska finnas på förpackade livsmedel, eller av den information som ska finnas på menyer.

**Tabell 4. Kontrolltidstillägg**

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek (se riskfaktor 2)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Industri utan huvudkontor</li> <li>❖ Importör som översätter märkning</li> <li>❖ Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)</li> </ul>
	c - mellan d - liten	6	
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten	2	
Utformar märkning, men märker/förpackar inte	Oberoende	*	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Huvudkontor</li> <li>❖ Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel</li> <li>❖ Matmäklare</li> </ul>
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare</li> <li>❖ Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor</li> <li>❖ Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off)</li> </ul>
	c - mellan d - liten	3	
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Fristående restauranger</li> <li>❖ Cateringverksamhet</li> <li>❖ E-handel</li> </ul>
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Butik med enbart förpackade livsmedel</li> <li>❖ Franchiserestauranger</li> <li>❖ Skola med centralt framtagen matsedel</li> <li>❖ Kyl- och fryshus</li> </ul>
* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bland annat hur många olika typer av produktgrupper och storlek på sortiment livsmedelsföretagaren har.			

## ERFARENHETSMODULEN

I erfarenhetsmodulen tas hänsyn till den erfarenhet som vi har från din verksamhet, genom bedömning av resultat från inspektioner och revisioner. De flesta anläggningar ligger i normalläget, vilket också är den erfarenhetsklass som nya anläggningar placeras i. Om en verksamhet har bra livsmedelshantering finns möjlighet att få färre kontrolltimmar och därmed en lägre årlig kontrollavgift. Om verksamheten återkommande haft stora brister i sin livsmedelshantering kan det istället leda till fler kontrolltimmar.

A Minskad kontroll i förhållande till normalläget

B Normalläget

C Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget

ERFARENHETSKLASS	A	B	C
Tidsfaktor	0,5	1	1,5

## KONTROLLTID

För att få den totala kontrolltiden summeras tiden från riskmodulen och tilläggsmodulen. Sedan multipliceras detta med tidsfaktorn i erfarenhetsmodulen och summan blir den totala kontrolltiden. Nedan finns två exempel på hur en beräkning kan se ut.

## BERÄKNINGSEXEMPEL FÖR TVÅ VERKSAMHETER

### *MOTTAGNINGSKÖK PÅ FÖRSKOLA*

Ett mottagningskök för förskolebarn mellan 1-5 år tar emot färdiglagad mat som varmhålls och skär egna grönsaker till sallad. Förskolan serverar ca 30 portioner per dag i genomsnitt. Matsedeln utformas centralt.

#### **Riskmodulen**

- ❖ typ av verksamhet: varmhållning av livsmedel och beredning av grönsaker klassas som mellanrisk, 35 poäng
- ❖ produktionens storlek: mycket liten (II), 10 poäng
- ❖ ej känsliga grupper (på grund av att maten inte tillagas i köket), 0 poäng

Verksamheten får 45 poäng och hamnar i riskklass 7, vilket ger en tid på **2 timmar**.

#### **Informationsmodulen**

Verksamheten utformar inte presentation och märker/förpackar inte, vilket ger **0 timmar** i kontrolltidstillägg.

#### **Erfarenhetsmodulen**

Verksamheten har tidigare visat på en normalfungerande livsmedelshantering och anläggningen klassas till B. Detta ger en **tidsfaktor på 1**.

#### **Beräkning**

$(2 \text{ timmar} + 0 \text{ timme}) \times 1 = \mathbf{2 \text{ timmar}}$  i årlig kontrolltid totalt för mottagningsköket.

## **RESTAURANG**

En restaurang som tillagar mat från råvara (kött, fisk etc.) och serverar i genomsnitt 90 portioner per dag. Restaurangen utformar själv sin matsedel.

### **Riskmodulen**

- ❖ typ av verksamhet: högrisk, 45 poäng
- ❖ produktionens storlek: mycket liten (I), 15 poäng
- ❖ ej känsliga grupper

Verksamheten får 60 poäng och hamnar i riskklass 5, vilket ger en tid på **6 timmar**.

### **Informationsmodulen**

Restaurangen utformar sin matsedel, men märker och/eller förpackar inte några livsmedel, vilket ger **1 timme** i kontrolltidstillägg.

### **Erfarenhetsmodulen**

Verksamheten har tidigare visat en väl fungerande livsmedelshantering och anläggningen klassas därför upp till A. Detta ger en **tidsfaktor på 0,5**.

### **Beräkning**

$(6 \text{ timmar} + 1 \text{ timme}) \times 0,5 = 3,5 \text{ timmar i årlig kontrolltid totalt för restaurangen.}$

## **OM DU VILL VETA MER**

Mer information hittar du på Livsmedelsverket webbplats, [www.slv.se](http://www.slv.se). Om du har frågor får du gärna vända dig till någon av handläggarna på bygg- och miljöförvaltningen. Vi har telefontid måndag-fredag kl. 08.00-09.30, tfn 0270-750 00 (kundtjänst).