

Bilaga 1

Så beräknas den årliga kontrollavgiften enligt livsmedelslagen

Kontrolltiden bestäms genom en riskbedömning för varje verksamhet. Riskbedömningen utgår från en modell som består av tre moduler:

- **Riskmodulen** värderar olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i livsmedelsanläggningen. Modulen ger en riskklass och en initial kontrolltid.
- **Informationsmodulen** ger ett kontrolltidstillägg för kontroll av information och märkning, samt av spårbarhets- och återkallelsrutiner.
- **Erfarenhetsmodulen** bedömer hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen, det vill säga resultatet av den kontroll som tidigare gjorts på anläggningen. Modulen ger en erfarenhetsklass och en tidsfaktor som justerar kontrolltiden uppåt eller nedåt.

Beräkning av den årliga kontrollavgiften steg för steg

Läs av riskpoängen i riskmodulen under steg 1, 2 och 3.

Steg 1. Riskmodulen - typ av verksamhet och livsmedel

Exempel	Riskpoäng
HÖGRISK Bearbetning av rått kött/fjäderfä eller opastöriserad mjölk. Nedkylning. Groddning. Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter.	45
MELLANRISK Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk. Beredning/bearbetning av vegetabilier. Beredning/styckning/malning av rått kött. Återuppvärmning. Varmhållning. Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten**	35
LÅGRISK Kylförvaring. Upptining. Manuell hantering av glass. Transport av kylvaror och kyld mat. Infrysning och/eller blanchering. Tillverkning av sylt/saft/marmelad. Tillverkning av kosttillskott. Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten. Distributionsanläggning (vatten).	15
MYCKET LÅG RISK Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring. Hantering av frysta livsmedel. Uppvärmning av fryst, färdiglagad mat. Bakning. Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl.	5

*pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge. Bearbetning av råa ägg från andra länder klassas som högrisk.

**gäller vid följande halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/Enterokocker: ≤10 per 100ml, Koliforma bakterier: 1-100 per 100 ml. Vid högre halter placeras vattenverken i högrisk.

Steg 2. Riskmodulen - produktionsstorlek

Storlek	Portioner per dag (storhushåll)	Antal årsarbetskrafter (butiker, grossister)	Ton utgående produkt (industri)	Riskpoäng
Mycket stor	> 250 000	-	> 10 000	55
Stor	> 25 000 – 250 000	> 30	> 1000 – 10 000	45
Mellan	> 2500 – 25 000	> 10 - 30	> 100 – 1000	35
Liten	> 250 – 2500	> 3 - 10	> 10 – 100	25
Mycket liten (1)	> 80 – 250	> 2 - 3	> 3 – 10	15
Mycket liten (2)	> 25 – 80	> 1 - 2	> 1 – 3	10
Ytterst liten	≤ 25	≤ 1	≤ 1	5

Steg 3. Riskmodulen - konsumentgrupp

Verksamheter som producerar livsmedel som huvudsakligen är avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas 10 extra riskpoäng. Till känsliga konsumentgrupper räknas

- barn under 5 år
- personer med nedsatt immunförsvar
- personer med överkänslighet mot livsmedel

Steg 4. Riskklass och initial kontrolltid

Lägg ihop riskpoängen från de tre första stegen för att få fram riskklass och initial kontrolltid.

<i>Riskpoäng</i>	<i>Riskklass</i>	<i>Initial kontrolltid (timmar)</i>
> 100	1	26
90	2	20
80	3	14
70	4	10
60-65	5	6
55	6	4
40-50	7	2
≤ 30	8	1

Steg 5. Informationsmodulens kontrolltidstillägg

Läs av om verksamheten ska tilldelas ett kontrolltidstillägg.

Orsak till kontrollbehov vid anläggning	Storlek (enligt tabell i steg 2)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Mycket stor samt stor Mellan och liten Mycket liten (1,2) och ytterst liten	8 6 2	Industri utan huvudkontor Importör Butik med egen tillverkning
Utformar märkning men märker eller förpackar inte	Oberoende av storlek	Anpassas av myndigheten efter behov	Huvudkontor Importör som tar in färdigmärkta livsmedel Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Mycket stor samt stor Mellan och liten Mycket liten (1,2) och ytterst liten	4 3 1	Butiker som märker men får märkningsunderlag
Utformar presentation men märker/förpackar inte	Oberoende av storlek	1	Restauranger, caféer
Utformar inte presentation, utformar inte märkning och märker eller förpackar inte	Oberoende av storlek	0	Butiker med förpackade livsmedel

Steg 6. Erfarenhetsmodulens tidsfaktor

De tre erfarenhetsklasserna A, B och C speglar kontrollbehovet enligt:

A	Minskad kontroll i förhållande till normalläget
B	Normalläget
C	Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget

Erfarenhetsklass B är normalfallet och utifrån den ökas eller minskas tiden med 50%:

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

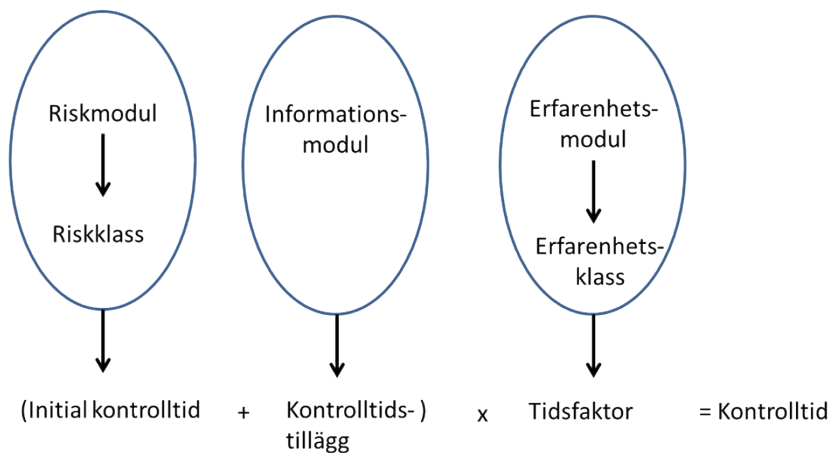
Kriterier som nämnden tar hänsyn till vid inplacering i erfarenhetsklass:

Erfarenhetsklass A
Myndigheten bedömer att anläggningen har så bra förfaranden för att producera säkra livsmedel att kontrollen och därmed frekvensen kan minskas.

Kriterier:	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollmyndigheten har granskat stora delar av företagens förfaranden för att producera säkra livsmedel. Förfarandena är väl implementerade i verksamheten och myndigheten har genom verifierande kontroller konstaterat att det följs. Livsmedelsföretagaren arbetar för att tidigt själv upptäcka brister i systemet och i verksamheten. Åtgärder vidtas omgående då brister upptäcks. • Myndigheten har endast noterat någon enstaka avvikelse eller ett fåtal mindre brister (iakttagelser) vid kontroll på anläggningen. Livsmedelsföretagaren åtgärdar dem omgående då myndigheten påpekar det. Avvikelserna är inte återkommande.
Erfarenhetsklass B	
Normalläget. Alla nya anläggningar placeras i erfarenhetsklass B.	
Kriterier:	<ul style="list-style-type: none"> • Livsmedelsföretagarens egna förfaranden för att producera säkra livsmedel bedöms fungera trots mindre brister. Vid verifierande kontroller visar det sig att systemet trots allt fungerar bra i praktiken och har bra effekt. • Myndigheten noterar några avvikelser vid kontrollen, och livsmedelsföretagaren åtgärdar det kontrollmyndigheten har noterat och påpekat.
Erfarenhetsklass C	
Myndigheten bedömer att anläggningen har så stora brister i sina förfaranden för att producera säkra livsmedel att de inte fungerar i praktiken och inte ger den effekt som behövs, varför den offentliga kontrollen måste förstärkas. Om en sanktion har utfärdats har den föranletts av mycket allvarliga avvikelser eller så har upprepade avvikelser inte åtgärdats. Har en sanktion utfärdats kommer ytterligare kontrollinsatser att behövs. Behovet av planerad kontroll ökar därför på den anläggningen.	
Kriterier:	<ul style="list-style-type: none"> • Beslut om sanktion till exempel föreläggande har fattats grundat på att livsmedelsföretagaren inte uppfyller livsmedelslagstiftningens krav. • Ett flertal avvikelser har noterats, företaget saknar förfaranden för att producera säkra livsmedel eller så följs de inte. Extra kontroll har utförts, några av avvikelserna är kvarstående. Livsmedelsföretagaren åtgärdar inte de brister myndigheten noterat och påpekat.

Steg 6. Slutlig kontrolltid

Lägg ihop kontrolltiden från Steg 4 med eventuellt kontrolltidstillägg från Steg 5. Multiplicera med erfarenhetsklassens tidsfaktor för att få fram den årliga kontrolltiden.



Exempel för en restaurang:

Steg 1: 45 riskpoäng för högrisk (tillagar rätter från rått kött, nedkylning)

Steg 2: 10 riskpoäng för storlek Mycket liten 1 (60 portioner/dag)

Steg 3: 0 riskpoäng eftersom de inte riktar sig till någon känslig konsumentgrupp

Steg 4: Sammanlagt blir det 55 riskpoäng som innebär riskklass 6. Den initiala kontrolltiden blir 4 kontrolltimmar.

Steg 5: Kontrolltidstillägg på 1 timme eftersom de utformar en meny.

Steg 6: Kontrollbehovet bedöms ligga inom normalläget vilket ger erfarenhetsklass B.

Steg 7: Kontrolltiden blir $(4 + 1) \times 1 = 5$ timmar

Kontrolltiden som fås fram är en rekommenderad årlig kontrolltid. Inom en 3-årsperiod ska verksamheterna ha fått kontroll som i genomsnitt per år motsvarar den framräknade kontrolltiden.