

Handläggare
Daniel Persson
Telefon: 08-508 287 58

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2018-08-28 p. 12

Förslag till ny modell för riskklassning av livsmedelsföretag

Remiss från Livsmedelsverket, ert dnr 2018/00787

Förvaltningens förslag till beslut

1. Avstyrka i den del som gäller kontrolltider och kontrollfrekvens i detaljhandelsledet och i övrigt tillstyrka förslaget
2. I övrigt överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen
3. Justera beslutet omedelbart

Gunnar Söderholm
Förvaltningschef

Daniel Persson
Avdelningschef

Sammanfattning

Den föreslagna modellen ger totalt sett mindre tid för livsmedelskontroll. Förslaget skulle därmed medföra att livsmedelsföretagen i Sverige blir föremål för mindre kontroll än i dag, någon som riskerar att få negativa konsekvenser för konsumenterna. Förvaltningen anser därför att förslaget ska omarbetas när det gäller de frekvenser för livsmedelskontroll som blir resultatet av den föreslagna riskklassningen.

Förvaltningen ser positivt på att förenkla riskklassningen, att fastställa tydligare kriterier för minskad kontroll och att införa riktvärden för kontrollfrekvens och tid per kontroll. Förvaltningen har dock en del synpunkter och förbättringsförslag.

Miljöförvaltningen
Livsmedelskontrollen

Fleminggatan 4
Box 8136
104 20 Stockholm
Telefon 08-508 287 58
Växel 08-508 288 00
e-postadress miljoforvaltningen@stockholm.se
stockholm.se

Ärendet

Livsmedelsverket har fått i uppdrag av regeringen att se över modellen för riskklassning som tillämpas av livsmedelskontrollen. Syf-

tet är att öka förståelsen för den kontroll som utförs och avgifterna kopplade till denna kontroll samt att skapa förutsättningar för en enhetligare tillämpning av modellen.

Beskrivning av modellen

Livsmedelsanläggningar riskklassas i dag med hjälp av en vägledning som är indelad i tre moduler.

- Riskmodulen värderar olika riskfaktorer, verksamhetstyp, storlek och konsumentgrupp, 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 återkallelserutiner.
- 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.

Livsmedelsverket föreslår en ny förenklad modell för riskklassning av livsmedelsföretag. Modellen bygger på två delar, en allmän del som är kopplad till typ av verksamhet, där risker förknippade med verksamhetstypen beaktas, samt en specifik del där processer som inte nödvändigtvis är bundna till verksamhetstypen beaktas. Reduktion av kontrolltiden kopplat till förväntad god efterlevnad föreslås som i dagens erfarenhetsmodul fast med tydligare kriterier, alternativt via certifiering av livsmedelsföretaget.

Den föreslagna modellen liknar den befintliga, men den har förenklats och skiljer sig på ett antal punkter.

- Klassningen föreslås ske branschvis. Dagens modell beräknar riskerna per individuell anläggning vilket är ett av problemen som har identifierats av statskontoret eftersom att det leder till varierande tillämpning av modellen mellan kontrollmyndigheterna. Genom branschvis klassning riskklassas samtliga verksamheter i samma bransch på samma sätt. Men verksamheter inom en och samma bransch får dock olika kontrolltid beroende av storlek och risk. Text innebär förslaget att en liten butik, utan någon hantering av oförpackade livsmedel hamnar i riskklass 1 och får besök var tredje år. Förenklingen som branschklassningen innebär gör att riskklassningen blir mer förutsägbar och lättare att

förstå vilket underlättar för verksamhetsutövare som ska starta en ny verksamhet.

- Varje bransch innehåller en matris med tre storleksklasser och tre riskklasser. Matrisen genererar ett antal timmar och ett visst antal kontrollbesök per år. Antalet timmar är dock inte specificerat och jämförelser med nuvarande modell är därför svåra att göra.
- Modellen innehåller färre parametrar att ta hänsyn till, tex är det färre storleksklasser och informationsmodulen har tagits bort helt.
- Baskontroll införs som begrepp och därmed blir styrningen av kontrollen i riskklassningen tydligare då man tydligt pekar ut vilka lagstiftningsområden som ska kontrolleras på vilka anläggningar och med vilken frekvens.
- Särskildkontroll och kampanjkontroll införs som begrepp vilket innebär att kontroll med fokus på speciallagstiftning särskiljs från baskontrollen. Denna ska genomföras i samverkan med andra kontrollmyndigheter.
- Kriterierna för erfarenhetsklassning blir tydligare. Verksamheter som inte får uppföljande kontroll eller sanktioner flyttas till reducerad kontroll (motsvarande dagens erfarenhetsklass A). Erfarenhetsklass C försvinner helt.
- Livsmedelsföretag som är certifierade placeras direkt i reducerad kontroll.

Till skillnad från dagens riskklassningsmodell innehåller den nya modellen riktvärden för tid per kontroll samt kontrollfrekvens. Detta anses nödvändigt för att kontrollen ska kunna utföras med jämförbar kvalitet mellan myndigheterna. Det borgar också för ett likvärdigt avgiftsuttag. Riktvärdet gör det dessutom möjligt att enkelt genomföra likvärdiga behovsutredningar och planera kontrollen på samma sätt mellan kontrollmyndigheterna.

Utrymmet för egna anpassningar hos myndigheterna som idag bidrar mycket till den oönskade variationen inom kontrollen minskar därmed och kontrollen blir mer enhetlig i sitt utförande.

Livsmedelsverket föreslår också att ett koncept kallat ”baskontroll” införs. Det är en modell lånad från Danmark där vissa regler bedöms vara grundläggande och det är extra viktigt att dessa kontrolleras med viss regelbundenhet. Från detta separeras många specialregler som kräver särskild kompetens och istället bedrivs som nationellt samordnade kontrollkampanjer. Genom att konstruera ”baskontroller” för olika verksamhetstyper ska kontrollen blir mer en-

hetlig. Det skapar också bättre möjligheter för företagen att förstå vad som ska kontrolleras hos dem och fyller en viktig pedagogisk såväl som praktisk funktion.

Avsikten är att förslaget ska ge en enklare modell utan svårbegrip-
liga beräkningar. Modellen ska också ta större hänsyn till risken för
vileledning genom att öka kontrollbehovet hos huvudkontor med
ansvar för utformning av märkning. Modellen tar också större hän-
syn till risken för bedrägliga beteenden, d.v.s. ”livsmedelsfusik”, ge-
nom att öka kontrollbehovet i partihandelsledet och genom att öka
kontrollen av livsmedlens spårbarhet i hela kedjan. Samtidigt tonar
modellen ner behovet av kontroll på verksamheter som förknippas
med mycket låg risker, exempelvis små butiker som endast säljer
läsk och godis.

Förslaget finns i en rapport som är 100 sidor lång och innehåller ut-
förlig bakgrund, analys och överväganden. [Det finns att läsa på
Livsmedelsverkets webb](#) eller [https://www.livsmedelsverket.se/om-
oss/remisser/1/remiss-livsmedelsverkets-oversyn-av-
riskklassningsmodell-for-livsmedelskontroll.-dnr-201800787](https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/remisser/1/remiss-livsmedelsverkets-oversyn-av-riskklassningsmodell-for-livsmedelskontroll.-dnr-201800787)

Ytterligare utredning bör enligt förslaget göras när det gäller mo-
dellens status. Dagens riskklassningsmodell är endast vägledande,
men den nya modellen kan komma att göras i form av en bindande
föreskrift. Detta för att ytterligare bidra till en enhetlig tillämpning.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen kan konstatera att den totala kontrolltiden för livsme-
delsföretag skulle minska med uppskattningsvis 30% om modellen
införs. Det är svårt att beräkna hur mycket, eftersom det inte går att
direkt översätta dagens riskklassning utan man måste titta på varje
anläggnings verksamhet och samla in nya uppgifter. Den stora ma-
joriteten anläggningar i Sverige är små detaljhandelsanläggningar,
och för många av dessa kommer kontrollfrekvensen att minska.

Förvaltningens synpunkter redovisas under respektive verksamhets-
typ.

Huvudkontor

Kontrolltiden för huvudkontor minskar något mot i dag. Det är van-
ligt att kontrollen genomförs som revisioner och då räcker inte den
föreslagna tiden till.

Förvaltningens förslag:

Tiden för respektive besök behöver ökas.

Partihandel, lager och transport

Livsmedelsverket vill med den nya riskklassningen se en ökning av kontrolltid i denna kategori vilket förvaltningen anser är bra.

Verksamheter som köper och säljer, men inte hanterar livsmedel, sk matmäklare bör i vissa fall flyttas till riskklass noll. De som endast har en eller ett fåtal produkter som säljs till en kund, tex vinmäklare så är den faktiska kontrollen som kan genomföras mycket begränsad. Dessa verksamheter skulle passa i den föreslagna riskklass noll och skulle med fördel kontrolleras i kontrollkampanjer.

Förvaltningens förslag:

Matmäklare med begränsat antal produkter placeras i riskklass 0. I övrigt har förvaltningen ingen erinran.

Kontrolltid för partihandel, lager och transport

Nuvarande system:	1116 timmar/år
Livsmedelsverkets förslag:	1203 timmar/år
Förvaltningens förslag:	1203 timmar/år

Butiker

För butiker införs en ny storleksklassning som bygger på Svensk dagligvaruhandels storleksindelning. Systemet är inte beskrivet vilket är nödvändigt i den slutliga versionen.

Butiker med viss hantering som innebär en hög risk, tex grillning och nedkyllning av kyckling hamnar i mellanrisk om hanteringen av oförpackade livsmedel är begränsad, dvs att man har 1-3 kategorier av oförpackade livsmedel. För en butik med upp till 15 årsarbetskrafter som har avvikelser som inte är allvarliga innebär det kontroll var tredje år. Detta är enligt förvaltningen för lite.

Förvaltningens förslag:

Det behöver förtydligas vad antal kategorier av oförpackade livsmedel innebär.

Frekvensen för kontroll av butiker behöver ökas. Förvaltningen föreslår att riskklasserna flyttas upp en klass. Dvs En butik i lågrisk och storleksklass 1 som i dag får riskklass 1 flyttas i stället till riskklass 2.

Kontrolltid för butiker

Nuvarande system:	3026 timmar/år
Livsmedelsverkets förslag:	1891 timmar/år
Förvaltningens förslag:	3485 timmar/år

Skola och omsorg

Även för skola och omsorg minskar kontrollen något. Förvaltningen bedömer dock att den föreslagna frekvensen är tillräcklig. Exempelvis får tillagningskök med reducerad kontroll som minst besök vart annat år..

I kategorin Skola & Omsorg ligger en verksamhetstyp som heter "Övrigt". Det är olyckligt eftersom verksamhetstypen inte kan användas utan att samtidigt ange kategori. Verksamhetstyperna förskola, skola och sjukhus är lätta att förstå vad de betyder utan att veta att de ingår i kategorin Skola och Omsorg. Verksamhetstypen övrigt bör därför förtydligas.

Förvaltningens förslag:

Ta bort verksamhetstypen "övrigt" och skriv en definition till verksamhetstypen "vårdboenden" där det framgår att "övrig" omsorg ingår.

Under Skola & Omsorg finns också verksamhetstypen "Hemtjänst". Förvaltningen anser att verksamhet i enskilda hem inte omfattas av livsmedelslagstiftningen. Om ett hemtjänstföretag lagrar, transporterar, tillagar och/eller säljer livsmedel med en sådan grad av organisation och kontinuitet att verksamheten kan anses vara ett livsmedelsföretag bör denna verksamhet lämpligen klassas in i lämplig kategori och verksamhetstyp för respektive verksamhet.

Förvaltningens förslag:

Ta bort verksamhetstypen "Hemtjänst".

Kontrolltid för skola och omsorg

Nuvarande system:	5264 timmar/år
Livsmedelsverkets förslag:	5587 timmar/år
Förvaltningens förslag:	5587 timmar/år

Serveringar

För serveringar försvinner mer än hälften av kontrolltiden. Tex en pizzeria som serverar upp till 250 portioner per dag och som har avvikelser som inte anses vara allvarliga får enligt förslaget besök var

tredje år. Förvaltningen ser ett behov av att besöka dessa verksamheter med en högre frekvens än vad som föreslås.

Förvaltningens förslag:

Frekvensen för kontroll av serveringar behöver ökas. Förvaltningen föreslår att riskklasserna flyttas upp en klass. Dvs en servering i lågrisk och storleksklass 1 som i dag får riskklass 1 flyttas i stället till riskklass 2.

Även i kategorin Servering finns en verksamhetstyp "Övrigt". Som ovan nämnts så är det fördelaktigt att kunna använda verksamhetstyperna utan att samtidigt ange kategori och övriga verksamhetstyper i kategorin. Samtliga serveringar bör kunna placeras in under snabbmatsrestaurang, café och restaurang.

Förvaltningens förslag:

Ta bort kategorin "Övrigt".

Kontrolltid för serveringar

Nuvarande system:	16558 timmar/år
Livsmedelsverkets förslag:	9102 timmar/år
Förvaltningens förslag:	16477 timmar/år

Tillverkning av vegetabiliska och sammansatta livsmedel

Förslaget påverkar Stockholms anläggningar i liten utsträckning och förvaltningen har inga synpunkter på förslaget.

Animalieanläggningar

Även för animalieanläggningar minskar kontrolltiden vilket innebär en minskad kontrollfrekvens. Det är även otydligt om myndigheternas provtagning omfattas av kontrolltiden eller om det tillkommer som en tilläggsuppgift.

Förvaltningens förslag:

Frekvensen för kontroll av animalieanläggningar behöver ökas. Förvaltningen föreslår att riskklasserna flyttas upp två klasser. Dvs en köttanläggning i mellanrisk och storleksklass 1 som i dag får riskklass 2 flyttas i stället till riskklass 4.

Kontrolltid för animalieanläggningar

Nuvarande system:	1289 timmar/år
Livsmedelsverkets förslag:	312 timmar/år
Förvaltningens förslag:	750 timmar/år

Dricksvatten

I Stockholm finns det en dricksvattenanläggning och det är distributionsnätet. Förändringarna gällande riskklassning av dricksvattenanläggningar påverkar livsmedelskontrollen i mycket liten utsträckning.

Stockholm Vatten och Avfall (SVOA) har analyserat modellen och deras svar finns bifogat som bilaga 2.

Erfarenhetsklassning

En ny modell för erfarenhetsklassning föreslås vilken skiljer sig avsevärt från nuvarande modell. I dag flyttas verksamheterna mellan tre olika erfarenhetsklasser, på ett sätt som uppfattas som godtyckligt av företagen. Enligt utredningen har modellen fått mycket kritik och förvaltningen delar helt livsmedelsverkets uppfattning att den måste anpassas.

Enligt det nya systemet flyttas anläggningar som efter minst två kontroller eller 24 månader inte haft allvarliga avvikelser, dvs fått extra offentlig kontroll eller sanktioner till en reducerad klass. Med dagens system är ca hälften av anläggningarna i Stockholm placerade i erfarenhetsklass A, dvs de har halverad kontrolltid. Resterande anläggningar är placerade i B vilket innebär en oförändrad kontrolltid. Detta är den klass som samtliga anläggningar placeras i vid registreringen. Ett fåtal anläggningar, ca 1 %, är i dag C-klassade vilket innebär fördubblad kontrolltid. Med den nya modellen införs begreppet reducerad kontroll vilket innebär att de verksamheter som inte är föremål för sanktioner eller får uppföljande kontroll ska få reducerad kontroll. I Stockholm får i storleksordningen 15% av anläggningarna någon form av uppföljande kontroll. Detta innebär sannolikt att flera anläggningar kommer att få reducerad kontroll med den nya modellen.

Förvaltningens förslag:

Förvaltningen anser att det föreslagna sättet att reducera kontrolltiden är bra. Verksamheter som inte uppvisar några brister har ett mindre kontrollbehov och en lägre kontrollfrekvens är rimlig. Förvaltningen anser emellertid att de föreslagna kontrollfrekvenserna för vissa verksamheter blir för låg. Som redovisats tidigare föreslår därför förvaltningen att riskklassen ökar för verksamhetstyperna butiker, serveringar och animalieanläggningar.

Tidsåtgång för kontroll

För anläggningar i riskklass 1, där många butiker, serveringar och bagerier skulle hamna, föreslås en kontrolltid på 2 timmar per kontrolltillfälle. Förvaltningen har svårt att se att livsmedelskontroller inklusive förberedelse och efterarbete skulle kunna göras på så lite tid, i synnerhet på anläggningar som besöks sällan (en gång per tre år) där förberedelserna tar mer tid per kontroll.

Förvaltningens förslag:

Tidsåtgången för kontroll i riskklass 1 justeras till 4 timmar.

Principiella synpunkter på modellen

Förvaltningen ser positivt på att förenkla riskklassningen, fastställa tydligare kriterier för minskad kontroll och införa riktvärden för kontrollfrekvens och tid per kontroll.

Den centrala frågan är dock att verksamheterna får den kontrolltid som de har betalat för. Det är avgörande för legitimiteten i systemet. Kontrolltiden ska sättas till den tid som normalt behövs för en viss typ av anläggning. Om kontrollerna i det enskilda fallet behöver ha längre tid kan extraordinär kontrolltid debiteras.

Förvaltningen är dock i huvudsak positiv till själv strukturen i förslaget, men vill dock framföra några synpunkter och förslag.

Minst 50% på plats

Enligt förslaget ska 50-75% av kontrolltiden vara operativ och genomföras i verksamheten. Detta bör helt tas bort ur förslaget eftersom kontrollen genomförs väldigt olika på olika typer av objekt.

- En hygienkontroll på en restaurang genomförs i huvudsak på plats och bedömningen kan göras direkt.
- När märkning och spårbarhet ska kontrolleras kan platsbesöket omfatta fotografering av produkter. På kontoret sker sedan granskning och bedömning. Vissa handlingar skickas in i efterhand och även den granskningen kan göras på kontoret.
- För vissa verksamheter, tex matmäklare som ofta helt saknar en anläggning i traditionell bemärkelse, kan hela kontrollen göras från myndighetens kontor.

Förvaltningens förslag:

Kontrollen ska enligt förvaltningen genomföras där det är så effektivt som möjligt och regleringen om 50-75% på plats ska tas bort helt ur förslaget.

Branschvis riskklassning

Förvaltningen är positiv till branschvis riskklassning. Det blir dock allt vanligare med livsmedelsverksamheter som inte är renodlade i de traditionella branscherna servering *eller* försäljning *eller* tillverkning *eller* grossist. Ska t.ex. en 7-eleven, eller en Statoil-mack klassas som butik eller servering? Att gå ifrån enskild riskklassning till branschvis riskklassning är inte någon garanti för att det kommer att bli samma riskklass för likartade verksamheter som bedrivs i olika kommuner.

Inom de olika branscherna finns det ett brett spektrum av verksamheter med olika kontrollbehov. I viss mån tas detta omhand av modellens tilläggsmoduler, men det är olyckligt om företagarna och myndigheterna har uppfattningen att alla företag som ligger i samma riskklass ska bli föremål för lika mycket kontroll. Kontrollerna kommer att ta olika lång tid på olika företag och det måste vara tillåtet.

Förvaltningens förslag:

Riskklassningsmodellen förtydligas med vägledning för hur anläggningar med flera olika delverksamheter ska riskklassas, samt definitioner av alla kategorier och verksamhetstyper. Det bör också tydligt framgå att den tid som anges per kontroll är ungefärlig och inte gäller för varje enskild anläggning.

Riskklass noll

Enligt förslaget ska verksamheter med mycket lågt kontrollbehov, t.ex. apotek, kiosker som enbart säljer godis, läsk och förpackad glass, enkel pauservering vid teatrar, småskalig försäljning av livsmedel vid gym eller inredningsbutiker, kontrolleras ”vart 5 år eller vid behov” (löpande text i förslaget). I tabellform står bara ”vid behov”.

Förvaltningens förslag:

Förvaltningen är positiv till förslaget men anser att fler verksamheter kan placeras i kategorin. Tex matmäklare som endast har en produkt. Kontrollen av dessa verksamheter genomförs bäst genom projektinriktad kontroll och inte på plats.

Kontrollens omfattning och införande av ”baskontroll”

Förvaltningen är positiv till tanken med baskontroll och tror att det är bra att plocka ut grundläggande områden som alltid ska kontrolleras. Det ökar framför allt likvärdigheten mellan de olika kontrollmyndigheterna.

Förslaget med baskontroll innebär även att ”särskild- och kampanjkontroll” införs som begrepp. Här menar man att kontroll som omfattas av speciallagstiftning eller på annat sett behöver riktas och hållas samman ska genomföras gemensamt och/eller genom kontrollkampanjer som Livsmedelsverket koordinerar. Modellen beskrivs övergripande och behöver utvecklas. Förvaltningen vill dock lyfta vikten av att tydliggöra vem som ansvarar för att kontroll planeras och genomförs.

När planeringen blir beroende av att Livsmedelsverket eller andra myndigheter koordinerar kontrollen ökar vikten av att dessa aktiviteter planeras i god tid. Tidigare har den nationella kontrollplanen fastställts för sent och har inte kunnat ligga till grund för de kommunala myndigheternas planering. Om det nya systemet ska vara tvingande – vilket förvaltningen dock avråder ifrån – behöver Livsmedelsverket ha en framförhållning på tre år, dvs vad som motsvarar kommunernas kontrollplaner och kampanjkontroller kan inte ställas in med kort varsel.

I dag är det respektive kontrollmyndighet som ansvarar för att kontroll planeras och genomförs på varje enskilt objekt, och så måste det vara även i framtiden. Förslaget får inte heller hindra de kommunala kontrollmyndigheterna att genomföra den kontroll som man bedömer är nödvändig.

Det är av central betydelse att den enskilda kontrollmyndigheten inte hindras att driva särskilda kampanjer inom vissa typer av anläggningar eller rörande vissa typer av livsmedel. Det t ex förödande om t ex Stockholm inte skulle ha haft möjligheten att driva sin kosttillskottskampanj som var ett banbrytande arbete för att minska riskerna med vissa kosttillskott. Förvaltningen välkomnar gemensamma kampanjer under samordning av Livsmedelsverket. Men det får inte bli en förutsättning för att den enskilda myndigheten skall kunna driva olika typer av projekt.

Förvaltningen har också i olika sammanhang, senaste i yttrandet över Statskontorets utredning, anfört att kommuner måste ta ett gemensamt ansvar för att de kommunala kontrollerna verkligen kommer till stånd. Om det behövs för att bistå enskilda kommuner som av olika skäl inte hunnit utföra sina kontroller är förvaltningen positiv till ett organiserat samarbete där några kommuner är redo att bistå den fallerande kommunen. Det kan ske genom en särskild insatsstyrka eller att några inspektörer från ett antal kommuner utföra de kontroller som inte hunnits med. Det är viktigt att Livsmedelsverket tillsammans med Sveriges Kommuner och Landsting

utvecklar standardavtal för hur en sådan samverkan ska kunna utformas.

Indelningen i Kategorier och Verksamhetstyper

Som tidigare nämnts är det inte självklart hur anläggningar ska klassas. Exempel: Tillverkning av piroger, är det bageri eller tillverkning av sammansatta produkter?

Förvaltningens förslag:

Modellen kompletteras med mer definitioner, förklarande text och fler exempel läggs in.

Tilläggsuppgifter

Tilläggsuppgifterna är inte helt genomtänkta. För vissa verksamhetstyper tycks det vara obligatoriskt med tilläggsuppgift, t.ex. för bagerier. Där är då det ena alternativet *Framställning av konditoriprodukter* och det andra *Övriga bageriprodukter*. För kategorin *köttbranschen* och verksamhetstypen *omförpackningsanläggning* finns en (1) tilläggsuppgift och det är ”omförpackning av köttprodukter”, vilket är en uppgift som inte tillför någon kunskap om anläggningen. För andra verksamhetstyper väljer man en, flera eller ingen tilläggsuppgift.

Förvaltningens förslag:

Gör det konsekvent att man väljer en, flera eller ingen tilläggsuppgift.

Även för tilläggsuppgifterna saknas definitioner och exempel. Vad är t.ex. konditoriprodukter, räknas smörgåsar och smörgåstårter dit? Och hur mycket eller ofta ska bageriet framställa konditoriprodukter för att denna tilläggsuppgift ska bli aktuell? Vad är tredjepartsgistik?

Förvaltningens förslag:

Komplettera med tydliga definitioner och exempel.

Efterhandsdebitering

Frågan om att införa efterhandsdebitering har utretts av Livsmedelsverket och man har begärt att Näringsdepartementet utreder en sådan förändring. Förvaltningen är som Livsmedelsverket och många företag positiva till principen att man betalar först efter genomförd kontroll, men ser praktiska problem med den lösningen. Många små företag kommer att uppleva en stor avgiftsökning. De som i dag betalar 0,5-1 timme kontrolltid per år får besök var tredje år. De anser

redan i dag att denna avgift är stor i förhållande till deras verksamhet och omsättning. Fördelen med dagens system är att kostnaden sprids ut och är förutsägbar. Med ett nytt system genomförs kontroll för många objekt vart tredje till vart femte år, och då får de en faktura på 2-4 timmar. Många verksamheter som inte får kontrollbesök varje år föredrar en lägre avgift varje år eftersom det blir lättare att budgetera

Det nuvarande systemet med förhandsbetalning genererar årligen ca 1200 timmar (ca 4 % av den totala kontrolltiden) som inte kan genomföras eftersom verksamheten hinner avslutas innan kontrollbesök har hunnit ske. Dessa intäkter bidrar till livsmedelskontrollens självkostnad och så att säga ”subventionerar” alla kvarvarande verksamheter. Om dessa intäkter uteblir krävs att timavgiften ökas i motsvarande mån.

Slut

Bilagor

1. Rapport Livsmedelsverkets översyn av riskklassningsmodell för livsmedelskontroll
2. Stockholm vatten och avfalls synpunkter på remissen.