

Vägledning

Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter

Livsmedelsverket ger ut en vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter. Denna vägledning beräknas vara klar i sin helhet i slutet av november då vi har alla nödvändiga uppgifter och fakta. En ny förordning om avgifter vid livsmedelskontroll väntas.

För att vi som kontrollmyndigheter ska kunna påbörja vårt arbete med att fastställa en kontrolltid och besluta om en årlig kontrollavgift kommer de delar i vägledningen som är klara att efterhand läggas ut på livsteck.net för att i slutet av november ha blivit komplett.

Nu är riskmodulen klar och finns beskriven i avsnitt 5.1. Detta innebär att alla kontrollmyndigheter kan börja att riskklassificera sina kontrollobjekt och placera in dem i riskklasserna 1-5.

Utifrån riskklassen så tilldelas varje kontrollobjekt en kontrolltid. Denna tid finns angiven i avsnitt 6.1.

Även i övriga avsnitt kan det finnas en kort beskrivning för att helheten ska kunna förstås, men dessa avsnitt kommer att kompletteras med mer text.

Innehåll

| | | |
|---------|--|----|
| 1 | Inledning..... | 3 |
| 2 | Syfte och omfattning | 4 |
| 2.1 | Syfte..... | 4 |
| 2.2 | Omfattning..... | 4 |
| 2.3 | Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument | 4 |
| 3 | Definitioner och viktiga begrepp..... | 5 |
| 3.1 | Definitioner | 5 |
| 3.2 | Viktiga begrepp | 8 |
| 4 | Kommentarer till artiklar/paragrafer | 10 |
| 4.1 | Aktuella lagkrav | 10 |
| 4.1.1 | Artikel 3.1 i förordning (EG) nr 882/2004 | 10 |
| 4.1.2 | Avgiftslagstiftningen | 10 |
| 4.2 | Samband mellan riskbaserad kontroll och kontrollavgift | 10 |
| 5 | Riskklassificering av livsmedelsanläggning | 12 |
| 5.1 | Riskmodulen..... | 12 |
| 5.1.1 | Tillämpning av riskmodulen | 14 |
| 5.1.2 | Risikfaktorer | 14 |
| 5.1.2.1 | Risikfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel | 14 |
| 5.1.2.2 | Risikfaktor 2 - Produktionens storlek..... | 21 |
| 5.1.2.3 | Risikfaktor 3 – Konsumentgrupper | 23 |
| 5.1.3 | Risikklass..... | 23 |
| 5.1.4 | Kommentarer till riskmodulen | 24 |
| 5.2 | Erfarenhetsmodulen..... | 25 |
| 6 | Årlig kontrollavgift | 26 |
| 6.1 | Kontrolltid | 26 |
| 6.1.1. | Disponering av kontrolltiden..... | 27 |
| 7 | Avgift för godkännande och registrering | 27 |

1 Inledning

Livsmedelsverket tar fram vägledningar för att främja en enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen. Avsikten med vägledningar är, dels att beskriva och tolka innehållet i gällande lagstiftning, och dels visa på Livsmedelsverkets övergripande ställningstagande för hur kontroll enligt gällande lagstiftning bör bedrivas. En vägledning kan innehålla ytterligare information jämfört med lagstiftningen, med syfte att öka förståelsen för lagstiftningens krav. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Andra tillsynsmyndigheter och domstolar kan komma fram till andra slutsatser. Om en föreskrift blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolens praxis kan komma att ge vägledning vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

2 Syfte och omfattning

2.1 Syfte

Denna vägledning ger kontrollmyndigheten anvisningar för riskklassificering av livsmedelsanläggningar och tilldelning av kontrolltid. Vägledningen ger även råd för beräkning av timtaxa och fastställande av den årliga kontrollavgiften och övriga avgifter.

Framtagande av denna vägledning har skett i samarbete med Sveriges Kommuner och Landsting (SKL).

2.2 Omfattning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.
- *Avgiftslagstiftning (kompletteras)*

2.3 Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel (H 4)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien (H 15)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:10) om dricksvatten (H90)
- Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel

(se www.livsmedelsverket.se)

3 Definitioner och viktiga begrepp

Definitioner är ordagrant överförda från aktuella angivna förordningar och annan livsmedelslagstiftning. Livsmedelsverket ger nedan en kommentar till vissa av definitionerna som nämns i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 882/2004. Övriga definitioner i förordningarna är också viktiga, men en kommentar har inte ansetts nödvändig.

”Viktiga begrepp” är Livsmedelsverkets tolkning av begreppets innebörd. Definition av begreppet saknas i lagstiftningen.

3.1 Definitioner

Anläggning: (artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004)

Varje enhet i ett livsmedelsföretag.

Livsmedelsverkets kommentar:

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet. Exempelvis är ett mejeri och en butik anläggningar, men även ett marknadsstånd är en anläggning. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar. Observera att det inte är något krav att ett företag ska hantera eller lagra livsmedel i egna lokaler. Även mellanhänder som importörer och andra som endast har ett kontor varifrån de dirigerar livsmedlets rörelser kan vara ett livsmedelsföretag eller anläggning. Ett livsmedelsföretags huvudkontor kan vara en anläggning.

Bearbetade produkter: (artikel 2.1 o i förordning (EG) nr 852/2004)

Livsmedel som framställs av obearbetade produkter. Dessa produkter får innehålla ingredienser som behövs vid tillverkningen för att de skall få särskilda egenskaper.

Bearbetning: (artikel 2.1 m i förordning (EG) nr 852/2004)

Åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.

Fara: (artikel 3.14 i förordning (EG) nr 178/2002)

Biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha negativ hälsoeffekt.

Färskt kött: (1.10 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Kött som inte har undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning, inbegripet kött som är vakuumpförpackat eller förpackat i kontrollerad atmosfär.

Färska fiskeriprodukter: (3.5 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Obearbetade fiskeriprodukter, vare sig de är hela eller beredda, inklusive produkter som har förpackats i vakuum eller i modifierad atmosfär och som inte har genomgått någon annan behandling än kylning för att garantera hållbarheten.

Kontaminering: (artikel 2.1 f i förordning (EG) nr 852/2004)

Förekomst eller införande av en fara.

Kontroll: (artikel 2.2 i förordning (EG) nr 882/2004)

Kontroll av om specificerade krav har uppfyllts, genom undersökning och bedömning av sakliga underlag.

Livsmedelsverkets kommentar:

Jmf ”Tillsyn” i avsnitt 3.2 Viktiga begrepp

Köttberedning: (1.15 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

Färskt kött inklusive finfördelat kött, till vilket livsmedel, smakämne eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som sålunda inte tar bort de egenskaper som är karaktäristiska för färskt kött.

Livsmedel: (artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002)

Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. Foder, tobak, växter före skörd, levande djur, läkemedel, kosmetika, narkotika, rests substanser samt främmande ämnen är inte livsmedel. Dricksvatten är livsmedel fr.o.m. den punkt då det tas in i vattenverket.

Livsmedelsverkets kommentar:

Enligt Livsmedelsverkets föreskrift om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) så omfattas även vatten (enligt SLVFS 2001:30), snus och tuggtobak.

Livsmedelsföretag: (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002)

Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel.

Livsmedelsverkets kommentar:

Livsmedelsföretag är ett centralt begrepp i lagstiftningen. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och organisation (beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004). I begreppet organisation ska vägas in om det finns en ordnad verksamhet, t.ex. att utrymmen iordningställts, eller om den avsedda livsmedelshanteringen har en sådan omfattning, både gällande mängden livsmedel eller graden av komplexitet, att en organisation krävs.

Om ett företag är registrerat hos Bolagsverket eller Skatteverket för att bedriva livsmedelsverksamhet och denna verksamhet bedrivs aktivt är det ett livsmedelsföretag även enligt livsmedelslagstiftningens definition. En sådan registrering är dock inte avgörande för bedömningen. Till exempel kan en privatperson som bereder livsmedel för regelbunden försäljning till allmänheten, bedömas vara ett livsmedelsföretag. Om någon har personal sysselsatt i verksamheten bör kriteriet ”viss organisation” anses vara uppfyllt. Anställningsförhållanden för denna personal är inte av betydelse. Det finns ingen koppling till om verksamheten bedrivs på en särskild plats eller av en särskild huvudman.

Med kontinuitet avses t.ex. en viss regelbundenhet. Säsongsverksamheter, t.ex. glassbarer, bedrivs kontinuerligt under en viss tid och är livsmedelsföretag. Verksamhet som bedrivs vid enstaka tillfällen bör inte omfattas, t.ex. midsommarfest eller julmarknad. Det är inte möjligt att komma fram till att enstaka tillfällen generellt är ett visst antal dagar eller visst antal tillfällen. Ett företag som annars bedriver livsmedelsverksamhet och ett fåtal gånger om året utökar sin verksamhet, t.ex. en restaurang som vid en festival sätter upp ett restaurangtält, är även ett företag avseende den tillfälliga verksamheten. Verksamhet som bedrivs kontinuerligt fast på flera olika platser i landet, t.ex. marknadsförsäljning, är ett livsmedelsföretag.

I definitionen framgår även att ett företag kan bedrivas med eller utan vinstsyfte. Med detta avses att även verksamheter som inte betraktas som försäljning omfattas av begreppet ”livsmedelsföretag”, t.ex. då livsmedel bortskänkes till allmänheten i reklamsammanhang, utlottningar av mat eller vid smakprovningar. Därför används istället begreppet ”utsläppande på marknaden”.

Även företag som transporterar livsmedel inryms i definitionen, samt företag där man i sin verksamhet aldrig direkt kommer i kontakt med livsmedel, t.ex. matmäklare.

Notera att ett företag kan ha anläggningar där man inte hanterar livsmedel, t.ex. ett huvudkontor, men att detta ändå är en del av företaget som ska uppfylla lagstiftningens krav. Se även definition ”anläggning” ovan.

Obearbetade produkter: (artikel 2.1 n i förordning (EG) nr 852/2004)

Livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning, och omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flått, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.

Primärprodukter: (artikel 2.1 b i förordning (EG) nr 852/2004)

Produkter från primärproduktion, däribland produkter från jorden, från boskapsuppfödning, från jakt och fiske.

Livsmedelsverkets kommentar:

Se Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004.

Primärproduktion: (artikel 3.17 i förordning (EG) nr 178/2002)

Produktion, uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också.

Livsmedelsverkets kommentar:

I bilaga 1 till förordning (EG) nr 852/2004 finns regler för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamheter, vilket inkluderar även transport, hantering och lagring av primärprodukter under förutsättning att detta inte påverkar produktens karaktär (se även Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004).

Produkter av animaliskt ursprung: (8.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004)

- livsmedel av animaliskt ursprung, inklusive honung och blod,
- levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor avsedda att användas som livsmedel, och
- andra djur avsedda att behandlas i syfte att levereras levande till konsumenten.

Risk: (artikel 3.9 i förordning (EG) nr 178/2002)

Funktion av sannolikheten för en negativ hälsoeffekt och denna effekts allvarlighetsgrad till följd av en fara.

(Red. Anmärkning: Listan kan komma att utökas)

3.2 Viktiga begrepp

Avvikelse:

En avvikelse från livsmedelslagstiftningen, d.v.s. en av kontrollmyndighet skriftligt dokumenterad bedömning av att kraven i livsmedelslagstiftningen inte är uppfyllda.

Beredning:

Åtgärd som påverkar helheten men inte väsentligt förändrar livsmedlet, t.ex. sköljning, rensning, köttberedning, styckning, malning, skivning, hackning, putsning.

Hantering:

Åtgärd som inte innebär att livsmedlet förändras, t.ex. lagring, transport, försäljning (ej helt klart ännu)

Iakttagelser:

De dokumenterade observationer som ligger till grund för bedömningen av om kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda eller inte. En iakttagelse kan utgöra ett avsteg från lagstiftningen, men också en observation om att ett företag inte följer sina egna rutiner.

Redlighet:

Ärlighet, förlitlighet, hederlighet, rätt och riktigt.

Sammansatta livsmedel:

Livsmedel som består av produkter av både animaliskt och icke animaliskt ursprung, t.ex. pizza, skinksmörgås, majonnäs och mjölkchoklad.

Förordningarna skiljer på sammansatta livsmedel där den animaliska produkten är obearbetad respektive bearbetad. Förordning (EG) nr 853/2004 gäller inte för sammansatta livsmedel med bearbetade animaliska produkter. Dock gäller förordningen för framställning och bearbetning av den animaliska produkten.

Exempel på sammansatt livsmedel med obearbetad produkt av animaliskt ursprung är kåldolmar, där köttfärsen är obearbetad. Exempel på sammansatt livsmedel med bearbetad produkt av animaliskt ursprung är pizza med salami.

(punkt 3.4 i Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004)

Säkra livsmedel:

(artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002)

Livsmedel ska anses som icke säkra om de anses vara

- a) skadliga för hälsan (omedelbara, kortsiktiga, långsiktiga effekter på hälsan) och/eller
- b) otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttnelse, försämring eller nedbrytning).

Sär-när:

(SLVFS 2000:14)

Livsmedel för särskilda näringsändamål (sär-när) avser livsmedel som p.g.a. särskild sammansättning eller tillverkningsmetod skiljer sig från övriga livsmedel och som är särskilt lämpliga för personer som behöver speciell kost.

Tjänligt:

Se ovan ”Säkra livsmedel”.

Tillsyn:

De tidigare använda begreppen tillsyn och tillsynsmyndighet används inte i de nya EG-förordningarna. Där används begreppen kontroll och kontrollmyndighet. Kontroll definieras ovan (se avsnitt 3.1). I begreppet tillsyn ingår dels de granskande åtgärder som genomförs med stöd av lag (kontroll) och myndighetens möjligheter att besluta om någon form av ingripande, dels andra verksamheter, såsom rådgivning, allmän information och utvecklingsstöd m.m. Dessa skyldigheter omfattas av förvaltningslagens princip om serviceskyldighet m.m.

4 Kommentarer till artiklar/paragrafer

4.1 Aktuella lagkrav

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. Av artikel 3 framgår även att offentlig kontroll ska utföras utan förvarning med undantag för revisioner eller liknande tillfällen. Här framgår även att kontroller kan utföras ad-hoc, samt att offentlig kontroll ska genomföras i alla led i produktionen, bearbetningen och distributionen av foder, livsmedel, djur och animaliska produkter.

Vid fastställande av avgifterna för den offentliga kontrollen ska bland annat relevanta riskfaktorer vara beaktade. *Något mer om avgifterna* (ej helt klart ännu).

4.1.1 Artikel 3.1 i förordning (EG) nr 882/2004

1. Medlemsstaterna skall se till att riskbaserad offentlig kontroll genomförs regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i denna förordning med hänsyn till följande:

- a) Klarlagda risker i samband med djur, foder eller livsmedel, foder eller livsmedelsföretag, användningen av foder, livsmedel eller processer, material, substanser, aktiviteter eller verksamheter som kan påverka foder eller livsmedelssäkerheten, djurhälsa eller djurskydd.
- b) Foder- eller livsmedelsföretagarens tidigare resultat i fråga om efterlevnad av foder eller livsmedelslagstiftningen eller av bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.
- c) Tillförlitligheten hos eventuella egna kontroller som redan blivit genomförda.
- d) Information som kan tyda på bristande efterlevnad.

4.1.2 Avgiftslagstiftningen

(ej helt klart ännu)

4.2 Samband mellan riskbaserad kontroll och kontrollavgift

För att kontrollmyndigheten ska kunna uppfylla ovanstående krav på riskbaserad offentlig kontroll och *något om avgifter* (ej helt klart ännu) har Livsmedelsverket utvecklat en modell för att riskklassificera livsmedelsanläggningar och *något om beräkning av timtaxa och årlig kontrollavgift* (ej helt klart ännu). Modellen presenteras övergripande i nedanstående figur och beskrivs i följande avsnitt.



Figur 1. Schematisk bild över modellen för riskklassificering och beräkning av årlig kontrollavgift.

5 Riskklassificering av livsmedelsanläggning

Modellen för riskklassificering består av två delar, dels en riskmodul och dels en erfarenhetsmodul. Båda modulerna genererar ett antal poäng som ligger till grund för inplacering i riskklass, erfarenhetsklass och tilldelning av kontrolltid. I riskmodulen värderas olika riskfaktorer som är kopplade till aktuell verksamhet i livsmedelsanläggningen. Denna modul ger en första generell klassificering av livsmedelsanläggningen och tilldelning av en initial kontrolltid. Den sker i samband med godkännandeprövningen/registreringen av verksamheten och då verksamheten ändrats väsentligt. Riskfaktorerna utgår ifrån dagens kunskaper och modellen ska därför ses som ett dynamiskt verktyg vilket kan utvecklas och förbättras med tiden.

Den generella klassificeringen kompletteras sedan med erfarenheter från kontrollen av aktuell verksamhet, med hjälp av erfarenhetsmodulen. I erfarenhetsmodulen bedöms hur väl livsmedelsanläggningens/livsmedelsföretagarens system för egenkontroll uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Denna komplettering sker regelbundet då nya erfarenheter av aktuell verksamhet gjorts.

Alla livsmedelsanläggningar ska riskklassificeras, oavsett om de är registrerade eller godkända.

Än så länge omfattar inte riskklassificeringen primärproduktionen.

5.1 Riskmodulen

”Vad gör anläggningen med vad, hur mycket, och för vem?”

Med dessa frågor kan riskmodulen enklast sammanfattas. Utifrån svaren på frågorna beräknas riskpoängen. Det är viktigt att förstå att användaren av denna vägledning måste ha ett övergripande perspektiv och att man oftast inte kan gå in på enskilda patogener vid klassningen. Principen i riskmodulen är att utgå ifrån den potentiella risken som verksamheten i aktuell livsmedelsanläggning utgör, dvs. risken om verksamheten inte fungerar tillfredsställande. Denna princip har valts eftersom riskpoängen då speglar de inneboende riskerna med en anläggnings verksamhet. Till exempel innebär förekomst av patogener i ett ätferdigt livsmedel en större risk än i ett livsmedel som inte är färdigt att äta. Risken för sjukdom är större om campylobacter förekommer i en kycklingsallad jämfört med i en rå kyckling som ska upphettas. Hur väl en anläggning faktiskt lyckas med sin verksamhet utvärderas med erfarenhetsmodulen. Konsekvensen av ovan beskrivna princip blir att en del livsmedelsanläggningar kommer att få höga riskpoäng utifrån sin verksamhet även då de inte upplevs som problem enligt vår erfarenhet utifrån inträffade sjukdomsfall. Det motsatta kan säkert också inträffa.

I begreppet risk ligger både sannolikheten för att en hälsostörning inträffar och konsekvensen av den. Riskmodulen tar hänsyn till detta genom att utgå både från anläggningens verksamhet och om de producerar för känsliga konsumentgrupper. Det är även en skillnad mellan individens risk och samhällets risk; en högriskprodukt som få konsumenter äter utgör en stor risk för de individer som äter produkten, men kan ur samhällssynpunkt ändå utgöra en liten risk (totalt sett mycket få fall). Riskmodulen väger in den årliga samhällsrisk och utgår därför från storleken av anläggningens årliga produktion.

Modulen tillämpas inte för matmäklare, importörer mfl. där ingen fysisk hantering av livsmedel sker. Dessa verksamheter placeras i riskklass 5 (riskklasser se avsnitt 5.1.3).

Klassificeringen baseras på att livsmedelsanläggningen får riskpoäng utifrån följande riskfaktorer:

- 1) Typ av verksamhet och livsmedel
- 2) Produktionens storlek (antal portioner eller annat mått på detta)
- 3) Konsumentgrupper

Tabell 1. Riskmodulen

| Risikfaktor | Risikpoäng | Bedömning |
|--|-------------------|------------------|
| 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 | | |
| Producerar/serverar livsmedel till känsliga konsumentgrupper | 10 | |
| | Summa | |

5.1.1 Tillämpning av riskmodulen

Klassningen baserar sig på den typ av livsmedel som produceras/säljs på livsmedelsanläggningen. Riskfaktorerna 2 och 3 gäller alltså samma verksamhet och livsmedelstyp som valts för klassificeringen i riskfaktor 1. Om anläggningen producerar/säljer olika livsmedelstyper bör klassificeringen baseras på den typ av livsmedel som ger högsta sammanlagda riskpoäng och därmed högsta riskklass. Till exempel för en butik som grillar kyckling bedöms riskfaktorerna 1 – 3 för grillningsverksamheten (inte för hela butiken) respektive för övrig verksamhet i butiken, dvs. försäljning av oförpackade och förpackade livsmedel. Den verksamhet som vid bedömningen ger flest riskpoäng avgör riskklassen och tilldelning av kontrolltid för butiken.

Om det är svårt att avgöra vilken som är den mest riskfyllda verksamheten så kan den huvudsakliga verksamheten klassificeras.

Undantag från ovanstående kan göras då det på anläggningen bedrivs av varandra oberoende verksamheter, tydligt avskiljda verksamheter. I dessa fall kan varje del klassas för sig, vilket då genererar en kontrolltid för respektive del. Till exempel i en industriell tillverkning där det på anläggningen produceras många olika livsmedel där varje verksamhet är helt skild från övriga verksamheter eller ett fiskrökeri med en restaurang i anslutning till rökeriverksamheten. Då kan rökeriet klassas för sig och få en kontrolltid och restaurangen för sig och få en kontrolltid. För en restaurang som har egen vattenbrunn, så kan restaurangen klassas för sig och brunnen för sig

Slakt, som omfattas av förordning (EG) nr 853/2004, ska alltid klassas för sig oavsett övrig verksamhet på anläggningen. Det är många kontrolluppgifter för denna typ av verksamhet som är reglerade i lagstiftningen. Därför ska den inte blandas ihop med övrig kontroll på anläggningen.

5.1.2 Riskfaktorer

5.1.2.1 Riskfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

Klassningen enligt riskfaktor 1 baserar sig på vad anläggningen gör och med vilka livsmedel.

Anläggningens verksamhet bedöms utifrån följande kriterier:

- om processen omfattar ett kritiskt avdömningssteg för mikroorganismer
- om produkten är ätfärdig
- om det finns risk för kontamination av mikroorganismer (korskontamination eller smittbärare)
- om det finns förutsättningar för tillväxt av mikroorganismer

Exempel

Bearbetning av livsmedel avser i detta sammanhang åtgärder som väsentligt eller helt reducerar halter av mikroorganismer (t.ex. värmebehandling, konservering, pastörisering). Ett bearbetat livsmedel är oftast ätfärdigt, vilket innebär att det inte finns några efterföljande processteg där eventuell förekomst av mikroorganismer minskas innan livsmedlet konsumeras. En misslyckad bearbetningsprocess leder därför till en hög risk för konsumenten.

Bearbetning av livsmedel medför även risk för kontamination av ätfärdiga livsmedel från obearbetade råvaror, smittbärande personal eller miljö. I samband med bearbetningen kan också nedkylning, återuppvärmning, varmhållning eller kylförvaring av livsmedel ingå.

Beredning av livsmedel definieras här som åtgärder som påverkar helheten men inte väsentligt förändrar den ursprungliga produkten (t.ex. styckning, malning, bitning). Beredning av livsmedel medför risk för korskontamination mellan olika produkter, mellan olika delar av samma produkt, eller kontamination av livsmedel från smittbärande personal eller miljö. I samband med beredningen kan också kylförvaring av livsmedel ingå.

Enklare hantering (t.ex. hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring). Kan medföra risk för kontamination från smittbärande personal eller miljö.

Groddning. Inkommande fröer kan vara kontaminerade med patogener som vid groddningen får goda tillväxtmöjligheter.

Kylförvaring. Kylförvaring vid för hög temperatur medför risk för tillväxt av mikroorganismer. Likaså kan upptining följt av förvaring vid för hög temperatur leda till tillväxt.

Nedkylning. Långsam nedkylning kan innebära att ett livsmedel under lång tid förvaras vid en temperatur som är gynnsam för snabb tillväxt av mikroorganismer.

Slakt. Mycket stor risk för kontamination av köttet med patogener från tarminnehåll.

Säkerhetsbarriärer i vattenverk. Kritiska steg för att inaktivera eller avskilja mikroorganismer från råvattnet.

Tvätt av ägg. Ägg tvätt kan om den inte utförs på rätt sätt öka risken för kontamination genom att skada äggets naturliga barriärer (cuticula, skal). Patogener kan då tillföras till ett livsmedel där tillväxtmöjligheterna är goda och som annars är fritt från skadliga mikroorganismer.

Varmhållning. Varmhållning vid för låg temperatur medför risk för snabb tillväxt av mikroorganismer. Transport av varmhållen mat ställer stora krav på utrustning för att hålla rätt temperatur.

Återuppvärmning. Otillräcklig återuppvärmning medför risk för bristande avdödning.

Livsmedel bedöms utifrån följande kriterier:

- sannolikheten att det innehåller patogena mikroorganismer eller toxiner
- om det stödjer tillväxt av patogena mikroorganismer och/eller toxinbildning

Sannolikheten att livsmedlet innehåller patogener. Sannolikheten att ett livsmedel innehåller patogener beror på flera faktorer, t.ex. livsmedlets ursprung eller vilka processer som det har genomgått. Till exempel är sannolikheten att det förekommer patogener i råa animalier generellt högre än för råa vegetabilier. Sannolikheten att svenskt kött innehåller salmonella är lägre än för kött från många andra länder men detta gäller inte för andra patogener som förekommer i kött. Därför gör riskmodulen ingen skillnad på svenskt och importerat kött. Däremot tar riskmodulen hänsyn till ursprunget av ägg och ger ägg från Sverige, Norge och Finland lägre riskpoäng än andra ägg eftersom salmonella är den dominerande mikrobiologiska faran som sprids via ägg. På grund av de processer som pastöriserad mjölk eller en helkonserv har genomgått är sannolikheten för att det förekommer patogener i dessa lägre än för både råa animalier och råa vegetabilier.

Livsmedel stödjer eller stödjer inte tillväxt och/eller toxinbildning. Visserligen är smitt dosen för en del patogener så låg att det inte krävs någon tillväxt för att de ska kunna orsaka sjukdom. Men sannolikheten för sjukdom, och därmed risken, för alla patogener ökar ju fler patogener eller ju mer toxin som finns i livsmedlet. Livsmedel som har sådana egenskaper att mikroorganismer kan föröka sig eller bilda toxin i det utgör därför en större risk än de som inte har dessa egenskaper. Sannolikheten för tillväxt/toxinbildning beror inte bara på livsmedlets inneboende egenskaper utan också på miljön det befinner sig i, t.ex. temperatur och luftfuktighet. Till exempel utgör frysta livsmedel en lägre risk än färska eftersom ingen tillväxt kan ske i dessa, så länge de frysta. Likaså stödjer torra livsmedel som mjöl och buljongpulver ingen tillväxt eller toxinbildning så länge de hålls torra.

Följande tabeller ger vägledning till bedömning av olika verksamheter för:

| | |
|--|------------|
| Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker | (Tabell 2) |
| Industriell tillverkning av livsmedel | (Tabell 3) |
| Grossister och distributionsföretag | (Tabell 4) |
| Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning | (Tabell 5) |

Matmäklare och importörer placeras i riskklass 5 (riskklasser se avsnitt 5.1.3).

Tabell 2. Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker

| | Verksamhet och typ av livsmedel | Exempel |
|-----------------|---|--|
| Högrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) • Transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats • Malning av kött/fisk, tillverkning av köttberedningar • Nedkylning | <p><i>Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött, grillning av kyckling, tillagning av pizza med köttfärs, sushi</i></p> <p>Tillagning i centralkök följt av varmhållen transport till serveringskök</p> |
| Mellanrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Bearbetning av vegetabilier, ägg** eller pastöriserad mjölk • Bearbetning/beredning av sammansatta livsmedel med bearbetade animaliska produkter som ingrediens • Beredning av beredda animaliska produkter • Styckning • Återuppvärmning • Varmhållning | <p><i>Kokning av potatis/ris/pasta, gräddning av pannkakor eller våfflor</i></p> <p><i>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, gräddtårter eller smörgåstårtor</i></p> <p><i>Skivning av skinka, bitning av ost</i></p> <p><i>Återuppvärmning med efterföljande servering</i></p> <p><i>Varmhållning med efterföljande servering</i></p> |
| Lågrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Kylförvaring • Upptining • Manuell hantering av glass | <p><i>Försäljning av kylda livsmedel</i></p> <p><i>Försäljning av mjukglass, kulglass</i></p> |
| Mycket låg risk | <ul style="list-style-type: none"> • Bakning • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring • Hantering av frysta livsmedel • Uppvärmning av fryst, bearbetad produkt | <p><i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</i></p> <p><i>Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</i></p> <p><i>Försäljning av förpackad glass</i></p> <p><i>Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning</i></p> |

* avser pastöriserad äggmassa oberoende av ursprungsland, eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge för vilka sannolikheten av förekomst av patogena bakterier är låg. Bearbetning av råa ägg från andra länder klassas som hög risk.

Tabell 3. Industriell tillverkning av livsmedel

| | Verksamhet och typ av livsmedel | Exempel |
|-----------------|---|--|
| Högrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) | <i>Pastörisering av mjölk och grädde, tillverkning av ost*, smör, fermenterad korv, färdiga maträtter, falukorv, bacon, rökt skinka</i> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Slakt • Malning av kött/fisk, tillverkning av köttberedningar • Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter • Groddning | <i>Tillverkning av fiskkonserver, grönsakskonserver, inläggning av sill</i> |
| Mellanrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Bearbetning av vegetabilier, ägg** eller pastöriserad mjölk | <i>Tillverkning av vegetariska maträtter, pannkakor, sylt/marmelad, grönsaksbuljong, margarin, ost***</i> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Beredning av vegetabilier som ska kylförvaras • Bearbetning/beredning av sammansatta livsmedel med bearbetade animaliska produkter • Beredning av beredda animaliska produkter • Styckning • Äggpackeri med tvätt | <i>Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk, gräddtårter, pastasallader Skivning skinka, bitning ost</i> |
| Lågrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Infrysning och/eller blanchering | <i>Infrysning av rått kött, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär</i> |
| Mycket låg risk | <ul style="list-style-type: none"> • Bakning • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring | <i>Bakning av matbröd eller torra kakor Tvättning av potatis, förpackning av grönsaker, äggpackeri utan tvätt,</i> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, snacks, rostning av kaffe, malning av mjöl | |

* mjuka eller halvmjuka ostar gjorda av obearbetad (opastöriserad) mjölk.

** avser pastöriserad äggmassa oberoende av ursprungsland, eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge för vilka sannolikheten av förekomst av patogena bakterier är låg. Bearbetning av råa ägg från andra länder klassas som hög risk.

*** ost gjord av bearbetad mjölk (pastöriserad eller motsvarande) eller hårda eller halvhårda ostar gjorda av obearbetad mjölk.

Tabell 4. Grossister och distributionsföretag

| Verksamhet och typ av livsmedel | | Exempel |
|---------------------------------|--|---|
| Högrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Hantering av varmhållna livsmedel | <i>Transport av varmhållna livsmedel</i> |
| Mellanrisk | <ul style="list-style-type: none"> • - | <i>(exempel saknas inom denna kategori)</i> |
| Lågrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Hantering av kylförvarade livsmedel | <i>Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel</i> |
| Mycket låg risk | <ul style="list-style-type: none"> • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring • Hantering av frysta livsmedel | <i>Lagring eller transport av frukt och grönsaker</i> <i>Lagring eller transport av frysta livsmedel</i> |

Tabell 5. Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning

| Verksamhet och råvatten | | Halter av mikroorganismer i råvattnet |
|-------------------------|--|---|
| Högrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten | <i>E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml</i> |
| Mellanrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten | <i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml</i> |
| Lågrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten | <i>E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml</i> |
| Mycket låg risk | <ul style="list-style-type: none"> • Distributionsanläggning | |

5.1.2.2 Riskfaktor 2 - Produktionens storlek

I denna riskfaktor vägs det in hur många konsumenter som potentiellt kan drabbas om det går fel. I riskbegreppet speglar denna faktor konsekvenserna och ger också en uppfattning om samhällsrisk per år. Det är storleken på den riskbestämmande verksamheten som avses, d.v.s. den typ av livsmedel som valts för klassning i riskfaktor 1. Till exempel om en butik grillar kyckling och denna verksamhet bestämmer riskklassningen är det omfattningen av grillningsverksamheten som ska ligga till grund för klassificeringen. Är det däremot den övriga verksamheten, d.v.s. hantering av förpackade varor i butiken, som valts för klassningen i riskfaktor 1 så är det omfattningen på den verksamheten (se även avsnitt 5.1.1).

Produktionens storlek benämns som:

- a) mycket stor
- b) stor
- c) mellan
- d) liten
- e) mycket liten
- f) ytterst liten

Indelningen varierar beroende på typ av produktion:

- antal portioner alt. konsumenter per dag (på årsbasis, se nedan)
Exempel: restaurang, café, storhushåll.
- antal anställda, årsarbetskrafter.
Exempel: butik, grossist, lager.
- antal ton utgående produkt per år.
Exempel: kött, fågel, äggpackeri, fisk, glass, mjöl, bröd, öl, sylt.
- antal ton mottagen mjölk per år.
Mjölk och mjölkproduktanläggning, inkl. osttillverkning.
- antal m³ producerat eller distribuerat dricksvatten per år.
Vattenverk.

Mått på produktionens storlek för olika typer av verksamhet framgår av tabell 6.

Indelningen bygger bl a på uppgifter om genomsnittligt dagligt intag enligt SLV-rapport 1-2003 De svenska näringsrekommendationerna översatta till livsmedel – SNÖ (se www.livsmedelsverket.se).

Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis, t.ex. vid servering av 250 portioner per dag i en restaurang som har verksamhet under 3 månader på ett år motsvarar det $(250 \times 3) / 12 = 63$ portioner per dag. Detta förfaringsätt tillåter att tillfälliga verksamheter också kan klassificeras efter storleken.

Tabell 6. Mått på verksamhetens storlek för olika typer av produktion, riskfaktor 3 i riskmodulen

| Omfattning | Konsumenter /portioner per dag | Anställda (årsarbetskrafter) | Ton utgående produkt per år | Ton mottagen mjölk per år | Distribuerat dricksvatten, m ³ per år |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|---|---------------------------|--|
| | | | Industriell tillverkning av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel | | |
| a) Mycket stor | > 250 000 | | > 10 000 | > 100 000 | >18 250 000 |
| b) Stor | > 25 000 – 250 000 | > 30 | > 1 000 - 10 000 | > 10 000 - 100 000 | > 1 825 000 – 18 250 000 |
| c) Mellan | > 2 500 – 25 000 | 11 - 30 | > 100 - 1 000 | > 1000 - 10 000 | > 182 500 – 1 825 000 |
| d) Liten | > 250 - 2500 | 4 - 10 | > 10 – 100 | > 100 - 1000 | > 18 250 - 182 500 |
| e) Mycket liten | > 25 - 250 | 1-3 | < 10 | < 100 | > 1 825 - 18 250 |
| f) Ytterst liten | < 25 | ≤ 1 | | | < 1825 |

5.1.2.3 Riskfaktor 3 – Konsumentgrupper

Anläggningar som producerar livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra riskpoäng. Dessa grupper är mer utsatta för faror då de kan få allvarligare symptom och/eller tål lägre doser då det gäller de mikrobiologiska och kemiska farorna.

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

Exempel på anläggningar som producerar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper är förskolekök, sjukhuskök, kök som tillverkar mat till äldreboende, skolkök som tillagar och serverar specialmat till allergiska elever, livsmedelsanläggning som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål (sär-när) t.ex. glutenfria, mjölkfria och sojafria produkter, barnmatsproducenter, sondmatsproducenter.

Däremot får ett vattenverk inte extra riskpoäng även om det bland konsumenterna ingår personer som är känsliga. Inte heller får en restaurang extra poäng om restaurangen serverar enstaka gäster t.ex. en mjölkfri sås.

5.1.3 Riskklass

Varje riskfaktor genererar ett antal poäng. Summan av poängen ligger till grund för inplacering i en riskklass, 1-5, se tabell 7.

Tabell 7. Riskklasser

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

5.1.4 Kommentarer till riskmodulen

Att ta fram en helt användningsfri modell för att riskklassificera livsmedelsanläggningar är egentligen omöjligt på grund av den stora variation som finns vad gäller livsmedel och hur de framställs. Även för ”samma” produkt på marknaden är variationen stor beroende på producent. Tillsammans med kravet på att modellen ska vara generell vad gäller anläggning och användare leder det till att riskklassificeringen måste bli en kompromiss mellan exakthet och användbarhet.

I avsaknad av omfattande data om riskökningen förbunden med en viss riskfaktor förankras riskpoängen utifrån riskfaktor 2, produktionens storlek. Där är relationerna mellan storlekskategorierna och risken kända. En tio gånger större verksamhet utgör en tio gånger större risk. Spännvidden vad gäller riskpoäng för de andra riskfaktorerna utgör bedömningar utifrån internationella riskvärderingar som t.ex. visat på hur stora riskerna kan vara mellan mat som stödjer eller inte stödjer tillväxt av patogena mikroorganismer. I bedömningarna ligger naturligtvis en viss del subjektivitet och de kan därför ifrågasättas. Men genom att systemet är öppet redovisat kan en sådan diskussion leda fram till modifieringar och förbättringar av systemet.

Fysikaliska och kemiska faror utgör också en risk för hälsostörningar, men förutom allergener och en del toxiner ingår dessa inte i den nuvarande riskmodulen. Den dominerande orsaken till akuta hälsoeffekter är mikrobiologiska faror och dessa är därför enklare att relatera till specifika livsmedelsanläggningars verksamhet. Detta till skillnad från många kemiska faror som ger långsiktiga effekter. Hur de fysikaliska och kemiska farorna hanteras av anläggningen påverkar däremot utfallet i erfarenhetsmodulen.

På Livsmedelsverkets hemsida, [www.livsmedelsverket.se /livsmedelsburna hälsofaror](http://www.livsmedelsverket.se/livsmedelsburna_halsofaror), finns ytterligare information om faror i olika typer av livsmedel.

5.2 Erfarenhetsmodulen

Erfarenhetsmodulen och vägledningen till den är inte klar ännu. Kompletteringar kommer snart, men en kort beskrivning av innebörden beskrivs nedan:

Den generella riskklassificeringen av en verksamhet som skett med hjälp av riskmodulen kompletteras med de erfarenheter myndigheten har erhållit vid offentlig kontroll av den aktuella verksamheten, kontrollhistoria. Denna komplettering sker med hjälp av erfarenhetsmodulen.

I erfarenhetsmodulen ingår tre frågor. Frågorna är valda för att belysa hur väl livsmedelsföretagarens system för egenkontroll säkerställer, att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls då det gäller att livsmedlet inte ska vara skadligt för konsumentens hälsa, att konsumenten inte ska bli vilseledd och att råvara och produkt kan spåras.

Varje fråga i modulen genererar ett antal poäng. Summan av poängen ligger till grund för inplacering i en erfarenhetsklass, A - D. Anläggningar med bra egenkontroll placeras i A.

Kontrollhistorian ska sträcka sig minst ett år tillbaka beroende på hur fastställd kontrolltid (se nedan avsnitt 6.1) fördelas över åren. En årlig kontrolltid på t.ex. 32 timmar kan innebära att tiden fördelas på tre besök på anläggningen under ett år. Erfarenhetsmodulen används inte efter varje besök utan en sammanfattande bedömning av kontrollresultaten under hela året görs. Motsvarande gäller för en årlig kontrolltid på 1 timme, vilket kan innebära att ett besök för revision/inspektion på anläggningen görs en gång vart tredje år och då är besöket tre timmar långt. I detta fall används erfarenhetsmodulen först efter tre år, alltså då ny erfarenhet av verksamheten vid aktuell anläggning gjorts.

Inplacering i ny erfarenhetsklass sker alltså varje år eller mer sällan. För att en väsentlig förändring av tilldelad kontrolltid för en anläggning, beroende på erfarenhetsklassen, ska vara baserad på tillräcklig erfarenhet så sker förflyttning mellan erfarenhetsklasserna ett steg i taget. Omplacering från klass B kan alltså ske till klass A eller klass C efter ett års erfarenhet

6 Årlig kontrollavgift

Alla livsmedelsföretagare ska betala en årlig kontrollavgift för sina godkända eller registrerade anläggningar.

Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att multiplicera den kontrolltid (timmar) som riskklassificeringen ger med av kommunfullmäktige beslutad timtaxa. Detta ger en schabloniserad årlig avgift för varje kontrollobjekt. Avgiften är baserad på en riskbedömning genom riskklassificeringen och ska vara kostnadstäckande genom timtaxan.

6.1 Kontrolltid

Utifrån den riskklass som erhållits ur riskmodulen och den erfarenhetsklass som erhållits ur erfarenhetsmodulen så tilldelas anläggningen en årlig kontrolltid enligt tabell 8.

Tabell 8. 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 årlig kontrolltid på 8 timmar. År 1 kan den verkliga kontrolltiden blir 10 timmar medan den år 2 blir 6 timmar, men genomsnittet blir 8 timmar. På några års sikt har anläggningen erhållit den kontrolltid som den årliga kontrollavgiften beräknas utifrån.

Första gången en anläggning riskklassificeras används bara riskmodulen för inplacering i en riskklass. Anläggningen placeras automatiskt i erfarenhetsklass B. Detta gäller då kontrollmyndigheten beslutar om årlig kontrollavgift för år 2007 och därefter för nya verksamheter.

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, kontrollen och efterarbete:

- Förberedelser inför kontrollen kan exempelvis vara att gå igenom tidigare kontrollrapporter, analysresultat, inlämnat material från verksamheten, viss inläsning om verksamhet och aktuella faror, etc.
- Själva kontrollen är inspektion, revision, provtagning, övervakning, kartläggning eller annan kontroll. Kontrollen kan vara i den form myndigheten anser vara effektiv för ändamålet, t.ex. projekt eller kontrollinsatser i samarbete med andra myndigheter.
- Efterarbete, t.ex. rapportskrivning, granskning och besvarande av inlämnade åtgärdsplaner.

6.1.1. Disponering av kontrolltiden

Kontrolltiden som erhålls ur risk- och erfarenhetsklassningen kan disponeras av myndigheten på det sätt den anser ge en effektiv och ändamålsenlig kontroll. T.ex. kan myndigheten fördela 80 % av kontrolltiden på revision och 20 % på provtagningsprojekt för kartläggning av en grupp anläggningar.

Här kommer det fler avsnitt om avgifter

7 Avgift för godkännande och registrering