

Vägledning

Risiklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter



LIVSMEDELS
VERKET

Innehåll

1	Inledning.....	4
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.....	9
4	Kommentarer till artiklar/paragrafer	10
4.1	Aktuella lagkrav.....	10
4.1.1	Artikel 3.1 i förordning (EG) nr 882/2004	11
4.1.2	Avgiftslagstiftningen	11
4.2	Samband mellan riskbaserad kontroll och kontrollavgift	11
5	Riskklassificering av livsmedelsanläggning	12
5.1	Riskmodulen	13
5.1.1	Tillämpning av riskmodulen	14
5.1.2	Risikfaktorer	15
5.1.2.1	Risikfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel	15
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	24
5.2.1	Frågor.....	25
5.2.1.1	Fråga 1 – Har avvikelse/er noterats inom kontrollområde Redlighet och/eller Spårbarhet?	26
5.2.1.2	Fråga 2 Har ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot tidigare avvikelse/er inom Kontrollområde Redlighet och/eller Spårbarhet).....	27
5.2.1.3	Fråga 3 – Har avvikelse/er noterats som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa?	27
5.2.1.4	Fråga 4 – Har ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot tidigare avvikelse/er som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa?	27
5.2.2	Erfarenhetsklass	27
5.2.3	Kommentarer till erfarenhetsmodulen	28
6	Kontrolltid	31
6.1	Disponering av kontrolltid	31
6.2	Justering av kontrolltid	32
7	Avgifter för anläggningar under Livsmedelsverkets kontroll	32
8	Årlig kontrollavgift.....	32
8.1	Timtaxa	33
8.2	Nedsättande av årlig kontrollavgift.....	33

8.2.1	För verksamheter som bedrivs med traditionella metoder för produktion, bearbetning och distribution (art 27.5 c).....	34
8.2.2	Verksamheter som är lokaliserade i regioner med särskilda geografiska begränsningar (art 27.5 d).....	34
8.3	Minimiavgifter	34
9	Avgift för extra offentlig kontroll.....	34
10	Avgift för godkännande och registrering	35
10.1	Avgift för godkännande	35
10.1.1	Villkorat godkännande.....	35
10.1.2	Nedsättning av avgift för godkännande	36
10.2	Avgift för registrering.....	36
11	Avgift för bemanning vid styckningsanläggningar	36
	Bilaga 2	39

Bilaga 1 Tillämpning av erfarenhetsmodulen då checklistor för datorbaserad kontroll använts

Bilaga 2 Placering i olika erfarenhetsklasser beroende på bedömning av en anläggning och på kontrollhistoria

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.
- Förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll.

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 ”Normal kontroll” i detta avsnitt samt ”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 bortskänks 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 hanterat livsmedel, t.ex. ett huvudkontor, men att detta ändå är en del av företaget som ska uppfylla lagstiftningens krav. Se även definition ”anläggning” ovan.

Normal kontroll: (artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004)

Med normal kontrollverksamhet avses den rutinkontrollverksamhet som krävs i gemenskapens lagstiftning eller i nationell lagstiftning, och särskilt den som beskrivs i den fleråriga nationella kontrollplanen.

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.

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.

Förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel, avgiftsförordningen, lägger grunden för avgiftssystemet som ska ge tillräckliga finansiella resurser för att bedriva offentlig kontroll. Vid fastställande av avgifterna för den offentliga kontrollen ska bland annat relevanta riskfaktorer beaktas.

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:

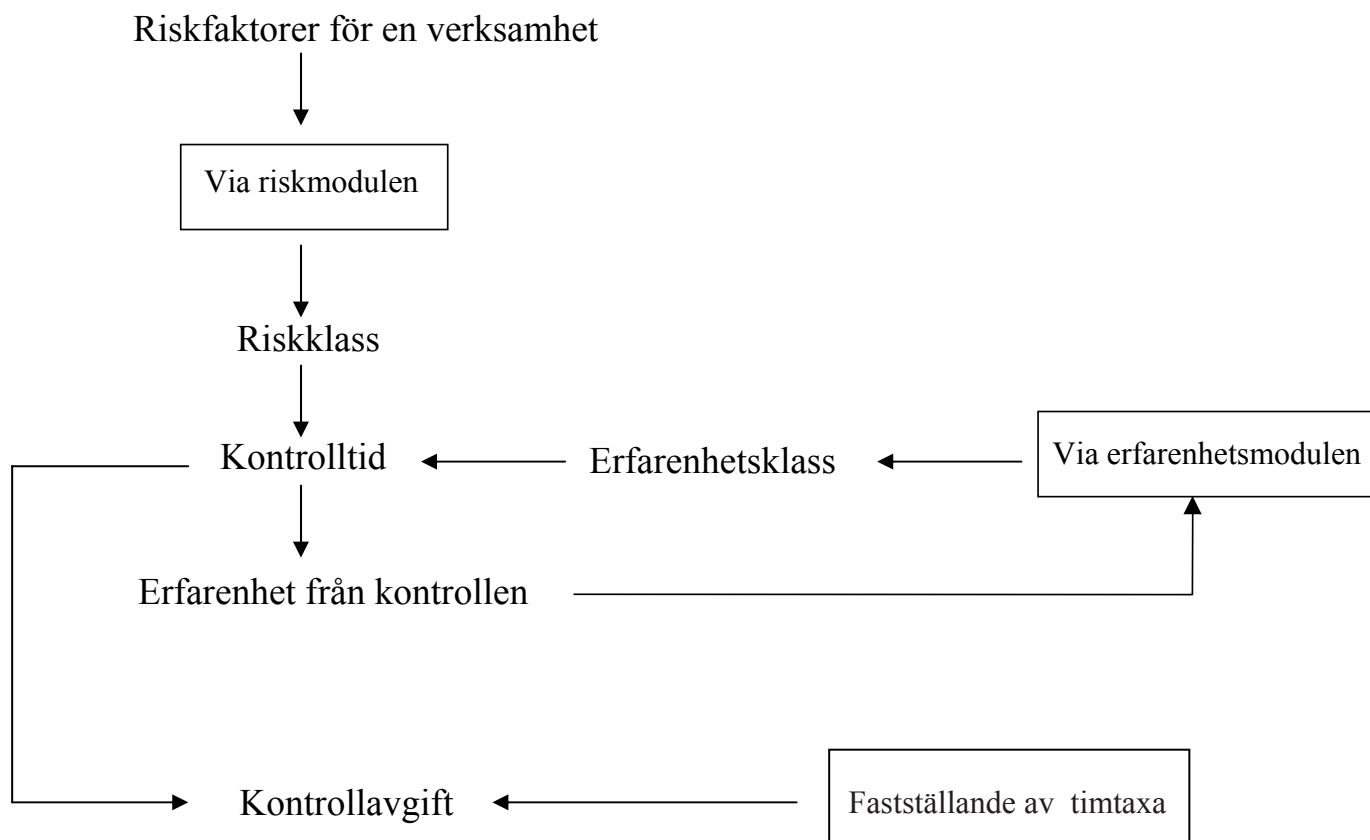
- a) Klarlagda risker i samband med djur, foder eller livsmedel, foder eller livsmedelsföretag, användningen av foder, livsmedel eller processer, material, substanser, aktiviteter eller verksamheter som kan påverka foder eller livsmedelssäkerheten, djurhälsa eller djurskydd.
- b) Foder- eller livsmedelsföretagarens 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

Grunden för finansieringen av den offentliga kontrollen över livsmedelsföretagen ges via avgiftsförordningen (2006:1166) och artiklarna 26-29 i förordning (EG) nr 882/2004, kontrollförordningen. Kontrollförordningen anger de grundläggande kraven på hur avgiftssystemet ska vara utformat och vilka kostnader som får finansieras med avgifter. Systemet ska ge full avgiftsfinansiering och vara riskbaserat. Avgiftsförordningen anger en skyldighet att ta ut avgifterna för att fullgöra kontrollförordningens krav. Förordningen anger också vilka typer av avgifter som kontrollmyndigheten ska ta ut. Dessa avgifter är den årliga kontrollavgiften som alla livsmedelsföretagare ska betala, avgift för extra kontroll till följd av bristande efterlevnad av regelverket, godkännande- och registreringsavgift för att driva livsmedelsverksamhet samt avgift för bemanning vid slakterier, stycknings- och vilthanteringsanläggningar.

4.2 Samband mellan riskbaserad kontroll och kontrollavgift

För att kontrollmyndigheten ska kunna uppfylla ovanstående krav på en fullt ut avgiftsfinansierad riskbaserad offentlig kontroll har Livsmedelsverket utvecklat en modell för att riskklassificera livsmedelsanläggningar. Riskklassificeringen är kopplad till avgiftsberäkningen för anläggningen. Modellen presenteras övergripande i nedanstående figur (figur 1) 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 placering 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 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 ätfärdigt 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 samhällsriskerna och utgår därför från storleken av anläggningens årliga produktion.

Modulen tillämpas inte för matmäklare, importörer m.fl. 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		
Producera/servera livsmedel till känsliga konsumentgrupper	10	
	Summa	

5.1.1 Tillämpning av riskmodulen

Klassningen baseras 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 avdödningssteg 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 smittdosen 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	<i>Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött, grillning av kyckling, tillagning av pizza med köttfärs, sushi</i> Tillagning i centralkök följt av varmhållen transport till serveringskök
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	<i>Kokning av potatis/ris/pasta, gräddning av pannkakor eller våfflor</i> <i>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, gräddtårter eller smörgåstårtor</i> <i>Skivning av skinka, bitning av ost</i> <i>Återuppvärmning med efterföljande servering</i> <i>Varmhållning med efterföljande servering</i>
Lågrisk	<ul style="list-style-type: none">• Kylförvaring• Upptining• Manuell hantering av glass	<i>Försäljning av kylda livsmedel</i> <i>Försäljning av mjukglass, kulglass</i>
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	<i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</i> <i>Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</i> <i>Försäljning av förpackad glass</i> <i>Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning</i>

* 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
	<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>
Högrisk	<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 • 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>Tillverkning av vegetariska maträtter, pannkakor, sylt/marmelad, grönsaksbuljong, margarin, ost*** 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, storkök.
- 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 förfaringssätt tillåter att tillfälliga verksamheter också kan klassificeras efter storleken.

Tabell 6. Mått på verksamhetens storlek för olika typer av produktion, riskfaktor 2 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 allvarigare 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 placering 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

Riskklassificeringen av en verksamhet som skett med hjälp av riskmodulen kompletteras med de erfarenheter myndigheten har erhållit vid offentlig kontroll av den aktuella verksamheten. Denna komplettering sker med hjälp av erfarenhetsmodulen då nya erfarenheter av livsmedelsföretagarens efterlevnad av lagstiftningens krav gjorts. Erfarenhetsmodulen används i samband med att ett nytt beslut om årlig kontrollavgift tas (se avsnitt 8).

Erfarenhetsmodulen utgår ifrån att myndigheten bedriver offentlig kontroll enligt Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel. I vägledningen beskrivs de kontrollområden som livsmedelslagstiftningen anger krav inom:

- A Grundförutsättningar (utbildning, personalhygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, mottagning, temperatur, avfall)
- B HACCP
- C Redlighet
- D Spårbarhet
- E Mikrobiologiska och kemiska kriterier
- F Övriga krav

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på att livsmedel ska vara säkra, att konsumenter inte vilseleds, på spårbarhet och ibland övriga krav.

Kontrollen och bedömningen utgår ifrån frågeställningarna: finns det rutiner, följs rutinerna och är rutinerna ändamålsenliga? Vid bedömningen används eventuella checklistor/hjälpredor som fastställts för vissa kategorier av livsmedel eller typer av verksamheter. Om checklistor/hjälpredor saknas kan de generella bedömningsgrunder som anges i verkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel användas. Inga ytterligare bedömningsgrunder ges i denna vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter.

5.2.1 Frågor

I erfarenhetsmodulen ingår fyra frågor (se tabell 8 nedan). Frågorna avser att tydliggöra hur väl livsmedelsföretagarens system för egenkontroll säkerställer att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls. Det gäller att konsumenten inte blir vilseledd, att råvara och produkt kan spåras, samt att livsmedlet inte ska vara skadligt för konsumentens hälsa. De övriga två frågorna belyser om företaget över huvud taget har ambitionen/viljan att uppfylla kraven, dvs. om de avvikelser som kontrollmyndigheten har noterat och kommunicerat med livsmedelsföretagaren blivit åtgärdade.

Avvikelse kan finnas kvar beroende på att inga åtgärder har vidtagits mot avvikelsen. Denna bedömning sker vid närmast efterföljande kontroll på plats på anläggningen eller genom uppföljning på annat sätt, t.ex. dokumentationsgranskning på kontoret.

En avvikelse kan även finnas kvar eller ha uppstått igen om åtgärder har vidtagits mot avvikelsen men att de inte var tillräckliga, dvs. åtgärderna var inte ändamålsenliga. Denna bedömning kan göras under hela den tid kontrollhistorien sträcker sig (kontrollhistorieperiod, se avsnitt 5.2.3).

Tabell 8. Erfarenhetsmodulen

Fråga	Poäng	Bedömning
1. Har avvikelse/er noterats inom kontrollområde Redlighet och/eller Spårbarhet?		
a) Ja	50	
b) Nej	0	
2. Har ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot tidigare avvikelse/er inom kontrollområde Redlighet och/eller Spårbarhet?	*	
a) Ja	- 25	
b) Nej	50	
3. Har avvikelse/er noterats som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa?		
a) Ja	50	
b) Nej	0	
4. Har ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot tidigare avvikelse/er som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa?	**	
a) Ja	- 25	
b) Nej	50	
Summa		

* Fråga 2 besvaras bara om svaret på fråga 1 är Ja.

** Fråga 4 besvaras bara om svaret på fråga 3 är Ja.

5.2.1.1 Fråga 1 – Har avvikelse/er noterats inom kontrollområde Redlighet och/eller Spårbarhet?

I Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel framgår kraven på de planerade åtgärder som ska finnas i livsmedelsföretagarens system för egenkontroll då det gäller att konsumenten inte får vilseledas genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras (Kontrollområde C - Redlighet) och att livsmedelsföretagaren ska kunna ange från vem och till vem en råvara, en ingrediens eller ett livsmedel har levererats (Kontrollområde D - Spårbarhet).

Svaret på fråga 1 blir ja om avvikelse noterats inom något av dessa kontrollområden.

5.2.1.2 Fråga 2 Har ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot tidigare avvikelser inom Kontrollområde Redlighet och/eller Spårbarhet)

Frågan besvaras bara om svaret på fråga 1 är ja.

Svaret på fråga 2 blir nej om avvikelserna finns kvar eller har uppstått igen. Då har inte ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot avvikelserna.

5.2.1.3 Fråga 3 – Har avvikelser noterats som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa?

Avvikelse som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa återfinns inom kontrollområdena; A - Grundförutsättningar, B – HACCP, E - Mikrobiologiska och kemiska kriterier, och F - Övriga krav.

Bedömningsgrunder för detta ges inte i denna vägledning utan finns i andra vägledningar och checklistor/hjälpredor för vissa kategorier av livsmedel eller typer av verksamheter. Det finns även generella bedömningsgrunder i vägledningen om offentlig kontroll av livsmedel.

5.2.1.4 Fråga 4 – Har ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot tidigare avvikelser som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa?

Frågan besvaras bara om svaret på fråga 3 är ja.

Svaret på fråga 4 blir nej om avvikelserna finns kvar eller har uppstått igen. Då har inte ändamålsenliga åtgärder vidtagits mot avvikelserna.

I bilaga 1 ges vägledning till hur frågorna 1-4 kan besvaras om checklistor för datorbaserad kontroll använts.

5.2.2 Erfarenhetsklass

Varje fråga i modulen genererar ett antal poäng. Summan av poängen ligger till grund för placering i en erfarenhetsklass, A - D, se tabell 9.

Tabell 9. Erfarenhetsklasser

Erfarenhetsklass	Poäng
A	0
B	25 & 50
C	100 & 125
D	200

(OBS! poängsummorna 75, 150, 175 kan inte erhållas)

5.2.3 Kommentarer till erfarenhetsmodulen

Första gången riskklassificering sker bör anläggningen placeras i erfarenhetsklass B (se avsnitt 6). Då erfarenhet erhållits av hur väl livsmedelsföretagarens system för egenkontroll säkerställer att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls, så kan erfarenhetsklassen och därmed kontrolltiden (se avsnitt 6) justeras enligt:

- A Förminskad kontroll
- B Normalläget**
- C Förstärkt kontroll
- D Särskilda åtgärder bör vidtas, tillfälligt upphäva eller återkalla godkännandet

Eventuell justering sker inför att nytt beslut om årlig kontrollavgift (se avsnitt 8) ska fattas

Frågorna i modulen besvaras utifrån den kontrollhistoria som finns för aktuell anläggning, dvs. resultatet från all kontroll, både den behöriga myndighetens normala kontroll och extra offentlig kontroll, bl.a. inspektioner, revisioner, provtagningar, som gjorts vid anläggningen under den tid kontrollhistorien ska sträcka sig (se nedan). Hela systemet för egenkontroll behöver inte ha granskats för att erfarenhetsmodulen ska användas. Erfarenheten kan grunda sig på bedömning av några av de kontrollområden som livsmedelslagstiftningen anger krav inom (se avsnitt 5.2)

Resultat från inspektioner och revisioner är enkla att använda då frågorna besvaras, men även provtagningsresultat kan vara avgörande för att bedöma om det t.ex. finns avvikelser inom kontrollområde E - Mikrobiologiska och kemiska kriterier eller som bevis för att en brist i rutinen för personalhygien innebär att livsmedlet är skadligt för konsumentens hälsa.

När det är möjligt, dvs. då erfarenhet från kontrollen finns, ska erfarenhetsmodulen användas varje år. En årlig kontrolltid på t.ex. 32 timmar (se tabell 12) kan innebära att tiden fördelas på tre besök på anläggningen under ett år. Erfarenhetsmodulen används inte efter varje besök utan det görs en sammanfattande bedömning av kontrollresultaten som erhållits under hela året.

Vissa anläggningar har dock tilldelats ett fåtal kontrolltimmar. Vid sådana tillfällen kan det hända att kontrollmyndigheten inte genomför ett kontrollbesök varje år utan ”spar” kontrolltimmar för ett planerat besök för revision/inspektion på anläggningen en gång vartannat eller vart tredje år. I sådana fall används erfarenhetsmodulen först efter två eller tre år, när ny erfarenhet av verksamheten vid aktuell anläggning gjorts. Den kontrollhistoria som bedöms i erfarenhetsmodulen bör alltså sträcka sig minst ett år tillbaka

Vid den sammanfattade bedömningen ska erfarenhet från all kontroll utförd inom den aktuella perioden omfattas (både normal offentlig kontroll, extra offentlig kontroll och övriga åtgärder vid bristande efterlevnad). Under en och samma kontrollhistorieperiod kan poäng enbart erhållas i varje fråga i modulen en gång. Maximal erfarenhetspoäng inom en kontrollperiod är 200 (se tabell 10). Erfarenheter som redan beaktats vid placering i eventuell ny erfarenhetsklass föregående år beaktas inte igen.

Tabell 10. Exempel fråga 3 (avseende en kontrollhistorieperiod som omfattar 3 kontroller)

Fråga 3.	Kontroll 1	Kontroll 2	Kontroll 3	Poäng
Har avvikelser noterats som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa?	Ja	Ja		50
			Nej	

Hänsyn till tidigare erfarenhet ska tas då den årliga kontrolltiden för en anläggning beräknas. Erfarenhetsmodulen är ett hjälpmedel för att ta denna hänsyn och hjälper till att skapa en likvärdig bedömning om den normala offentliga kontrollen vid en anläggning ska minska eller förstärkas jämfört med normalläget/nuläget.

En omplacering till erfarenhetsklass med fler kontrolltimmar leder till en högre kontrollavgift. Denna omplacering ska/får inte ske med syfte att:

- genom ytterligare avgift för att ”bestrafva” livsmedelsföretagaren för att den inte skött sig ett år. Det finns andra sanktionsmöjligheter, se vägledning om uppföljning av kontroll och administrativa åtgärder vid bristande efterlevnad.
- ta betalt för uppföljande kontroller. Extra offentlig kontroll är den kontroll som utförs utöver den normala offentliga kontrollverksamheten för att följa upp bristande efterlevnad av lagstiftningen, se art 28 i förordning (EG) 882/2204.

På motsvarande sätt kan anläggningar inte omplaceras till erfarenhetsklass med färre kontrolltimmar endast därför att myndigheten inte hinner utföra den kontroll som ska göras. Om en myndighet, av skäl som borde beaktats vid placering i riskklass, inte använder den tilldelade kontrolltiden, ska justeringen göras med hjälp av riskmodulen. Detta kan t.ex. ske då produktionens storlek ändrats eller om en del av verksamheten upphört.

En ändrad placering i erfarenhetsmodulen innebär en förändring i tilldelad kontrolltid och därmed i avgiften. För att säkerställa att stora förändringar i

kontrolltid baseras på tillräcklig erfarenhet av verksamhet så bör förflyttning mellan erfarenhetsklasserna inte ske med mer än ett steg per år. En anläggning som är placerad i erfarenhetsklass A bör alltså bara omplaceras till klass B även om poängsumman är högre än 50. På samma sätt så bör en anläggning som är placerad i erfarenhetsklass C bara omplaceras till klass B även om poängsumman är 0. Det kan givetvis finnas undantag från denna rekommendation och det är den enskilda kontrollmyndigheten som avgör om det finns tillräckligt underlag för att göra en större förflyttning mellan erfarenhetsklasserna.

Tabell 11. Omplacering mellan erfarenhetsklasser beroende på erhållna poäng i erfarenhetsmodulen.

Nuvarande erfarenhetsklass	Ny erfarenhetsklass				
	0 p	25 p	50 p	100 p & 125p	200 p
A	A	A/B *	B	B	B
B	A	B	B	C	C
C	B	B	B	C	D
D	C	C	C	C	D

(OBS! poängsummorna 75, 150, 175 kan inte erhållas)

* Kontrollmyndigheten får göra bedömning om anläggningen ska vara kvar i A eller flyttas till B.

Om kontrollmyndigheten bedömer att den inte har tillräckligt underlag för att använda erfarenhetsmodulen för placering av en anläggning i en ny erfarenhetsklass så kan myndigheten välja att tidigare placering i erfarenhetsklass ska fortsätta gälla eller att anläggningen placeras i erfarenhetsklass B enligt avsnitt 6.

I bilaga 2 till vägledningen ges ytterligare bedömningshjälp för placering i rätt erfarenhetsklass, samt några exempel på kontrollhistoria som kan vara anledning till justering av erfarenhetsklass.

Det kan finnas verksamheter där inte alla frågorna är aktuella att besvara, t.ex. för vattenverk. Kontrollområde C – Redlighet bedöms inte för vattenverk. Kontrollområde D – Spårbarhet kan vara relevant om processkemikalier används i vattenverket. Kontrollmyndigheten får i dessa fall göra en egen bedömning, t.ex. med hjälp av bilaga 2, om kontrollen på anläggningen ska förminska eller förstärkas.

Poängsättningen i erfarenhetsmodulen grundar sig på en teknisk lösning för att få en differentiering mellan erfarenhetsklasserna.

6 Kontrolltid

Utifrån den riskklass som verksamheten är placerad i enligt riskmodulen och den erfarenhetsklass som erhållits ur erfarenhetsmodulen så tilldelas anläggningen en årlig kontrolltid enligt tabell 12.

Tabell 12. Årlig kontrolltid (timmar)

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

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

Första gången en anläggning riskklassificeras används bara riskmodulen för placering i en riskklass. Anläggningen placeras lämpligen 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.

6.1 Disponering av kontrolltid

I kontrolltiden, enligt tabell 12, ingår förberedelser, själva kontrollen och efterarbetet:

- 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 består av 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.

- Efterarbetet, t ex rapportskrivning, granskning och besvarande av inlämnade åtgärdsplaner.

Kontrolltiden kan disponeras av myndigheten på det sätt den anser ge en effektiv och ändamålsenlig kontroll. T.ex. kan myndigheten fördela 80 % av kontrolltiden på inspektioner och 20 % på provtagningsprojekt för kartläggning av en grupp anläggningar.

6.2 Justering av kontrolltid

Det kan naturligtvis uppkomma situationer när riskklassificeringsmodellen för en specifik anläggning inte ger en rättvisande bild av riskerna och där det kan finnas skäl för att öka eller minska kontrolltiden, t.ex. anläggningar där andra än mikrobiologiska risker finns, mycket små anläggningarna eller anläggningar med flera olika verksamheter.

En justering av kontrolltid bör då göras genom att anläggningen placeras i en annan riskklass som bättre speglar kontrollbehovet. Myndigheten ska både i enskilda och mer generella fall kunna motivera en sådan justering av riskklass utifrån bl.a. artikel 3 i förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll. För kommunerna bör generella anpassningar göras genom att kommunfullmäktige i vissa avseenden ändrar principerna för riskklassificering.

7 Avgifter för anläggningar under Livsmedelsverkets kontroll

Årlig kontrollavgift, avgift för extra offentlig kontroll, avgift för prövning och registrering, m.m. för anläggningar under Livsmedelsverkets kontrollansvar regleras i Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter för offentlig kontroll, prövning och registrering (LIVSFS 2006:21). Avsnitt 8 – 11 handlar endast om avgifter för anläggningar under kommunal kontroll.

8 Årlig kontrollavgift

Enligt 3 § förordningen om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel, SFS 2006:1166 (avgiftsförordningen), är kommunerna skyldiga att ta ut en årlig avgift som täcker kostnaderna för den offentliga kontrollen. Myndigheterna ska beräkna avgiften så att livsmedelskontrollen ska ha tillräckliga finansiella resurser enligt 7 §. Principen om att kontrollen ska ha tillräckliga finansiella resurser har sitt ursprung i artikel 26 i förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll. Avgiftsförordningen slår fast att kontrollen ska finansieras via avgifter. Kommunerna får alltså inte finansiera kontrollen med andra medel än avgifter.

Avgiften ska fastställas av nämnden på grundval av en taxa som kommunfullmäktige bestämmer (se avsnitt 8.1).

Alla livsmedelsföretagare ska enligt 4 § i avgiftsförordningen betala en årlig kontrollavgift för den verksamhet som är föremål för offentlig kontroll. Den årliga kontrollavgiften kan beräknas genom att multiplicera det beräknade behovet av kontroll (i timmar, se tabell 11) som kommunen får fram genom att riskklassificera sina livsmedelsanläggningar med den av fullmäktige beslutade timtaxan. Detta ger en schabloniserad årlig avgift för varje livsmedelsanläggning. Avgiften är då baserad på en riskbedömning genom riskklassificeringen och ska vara kostnadstäckande.

8.1 Timtaxa

Timtaxan ska beslutas av kommunfullmäktige och beräknas så att principen om tillräckliga finansiella resurser för kontrollen beaktas. Enligt bilaga VI i förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll, kontrollförordningen, ska följande kriterier ligga till grund vid beräkning av avgifter:

1. Löner till den personal som medverkar i offentliga kontroller. Medverkande personal inkluderar även administrativ personal och politiker.
2. Kostnader för den personal som medverkar vid offentlig kontroll, inklusive kostnader för utrymmen, verktyg, utrustning, utbildning, resor och andra tillhörande kostnader.
3. Kostnader för provtagning och laboratorieanalyser.

Sveriges kommuner och landsting (SKL) ger ytterligare vägledning om taxesättning i kommunen.

8.2 Nedsättande av årlig kontrollavgift

Enligt § 10 avgiftsförordningen kan kontrollmyndigheten sätta ned eller efterskänka avgiften om det finns särskilda skäl. Det är kontrollmyndigheten som fattar beslut om att en avgift ska sättas ned i det enskilda fallet och i så fall med hur mycket.

Det är viktigt att påpeka att nedsättning av kontrollavgiften inte innebär nedsättning av kontrollen. Nedsättning av en avgift medför alltid att den del av kostnaderna för kontrollen som avgiften inte täcker måste täckas av skattemedel.

Sådana särskilda skäl skulle kunna vara de som anges i artikel 27.5 i kontrollförordningen:

- a) Typ av företag och relevanta riskfaktorer.
- b) Särskilda omständigheter för företag med liten produktion.
- c) Traditionella metoder som används för produktion, bearbetning och distribution (se avsnitt 8.2.1).
- d) Behoven hos de företag som är lokaliserade i regioner med särskilda geografiska begränsningar (se avsnitt 8.2.2).

Behovet av att sätta ned avgiften enligt punkterna a och b som ”särskilt skäl” bör vara små med hänvisning till att dessa kriterier redan beaktas i riskklassificeringen och att avgiften ska spegla den kostnad som är förknippad med kontrollen (se avsnitt 6).

8.2.1 För verksamheter som bedrivs med traditionella metoder för produktion, bearbetning och distribution (art 27.5 c)

Tillämpningsområdet för artikel 27.5 c är troligtvis mycket begränsat. Den exakta avgränsningen för begreppet ”traditionella metoder för produktion, bearbetning och distribution” är än så länge oklar. Traditionella metoder är ett vidare begrepp än garanterade traditionella specialiteter. I Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 anges i artikel 7.1 en definition på traditionella livsmedel. Dessa livsmedel omfattas av artikel 27.5 c.

8.2.2 Verksamheter som är lokaliserade i regioner med särskilda geografiska begränsningar (art 27.5 d)

I förordning (EG) nr 853/2004 om animaliekontroll, beaktandesats 19, anges avseende särskilda geografiska begränsningar att dessa är områden ”...såsom de regioner i de yttersta randområden som avses i artikel 299.2 i fördraget...”.

Möjligheten att i Sverige finna verksamheter som är lokaliserade i regioner med särskilda geografiska begränsningar är troligtvis mycket liten.

8.3 Minimiavgifter

I artikel 27.3 och bilaga IV till kontrollförordningen anges att det för vissa animaliska livsmedel och för importerade livsmedel finns minimiavgifter som inte får underskridas. I artikel 27.4 anges att kontrollmyndigheten inte får ta ut mer avgift än kontrollen kostar. Detta innebär att bestämmelserna om minimiavgifter inte blir aktuell om kontrollmyndigheten tar ut den faktiska kostnaden för kontrollen.

9 Avgift för extra offentlig kontroll

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

Vid extra offentlig kontroll ska företagaren stå för alla de kostnader kontrollen ger upphov till, se artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004 och 11 § i avgiftsförordningen. Företagaren som äger eller innehar produkterna vid tidpunkten för kontrollen ska betala för kontrollen. Det är viktigt att komma ihåg att extra offentlig kontroll alltid ska föräledas av brister i företagets efterlevnad av regelverket.

En uppföljning av avvikelser föräledd av resultatet från planerade kontrollbesök eller marknadskontroller är exempel på sådan extra offentlig kontroll.

Exempel: Vid ett kontrollbesök noteras avvikelser. Myndigheten kan beroende på avvikelserna bedöma att de kan följas upp vid nästa planerade besök. Då sker ingen extra offentlig kontroll. Om myndigheten bedömer att ett extra besök mellan de planerade besöken är nödvändig för att följa upp vidtagna åtgärder mot avvikelserna, så sker extra offentlig kontroll och företaget ska då betala särskilt för denna.

Kontroll som utförs med anledning av klagomål, tips eller liknande där någon bristande efterlevnad inte kan konstateras, är inte extra offentlig kontroll och ska inte belasta livsmedelsföretagaren som är föremål för kontrollen. Denna typ av kontroll får inte finansieras med avgifter.

10 Avgift för godkännande och registrering

10.1 Avgift för godkännande

Godkännandavgiften ska enligt avgiftsförordningen täcka kommunens kostnader för prövningen. Avgiften får vara i form av en schablon. Enligt förarbetet till livsmedelslagen föreslås att denna prövning täcks genom att godkännandavgiften motsvarar en årlig avgift för den sökande anläggningen. Godkännandavgiften ska betalas oavsett vilket beslut myndigheten fattar i prövningsärendet. Detta innebär att avgiften ska betalas även om beslutet går sökanden emot. Enligt avgiftsförordningen ska dels den allmänna principen om tillräckliga finansiella resurser genom avgifter beaktas och dels reglerna om hur avgiften ska beräknas i artikel 27.4-7 i förordning (EG) nr 882/2004.

10.1.1 Villkorat godkännande

I godkännandavgiften ska kostnaden för all prövning av godkännandet inklusive ett eventuellt villkorat godkännande ingå. Ett villkorat godkännande är en del av den normala prövningen. Myndigheten ska kunna utfärda ett villkorat godkännande om så bedöms nödvändigt, utan att det innebär en ytterligare ekonomisk belastning för den sökande.

10.1.2 Nedsättning av avgift för godkännande

Liksom för den årliga kontrollavgiften ska godkännandavgiften ge kontrollmyndigheten tillräckliga finansiella medel för godkännandet. Det finns inga särskilda regler i avgiftsförordningen om nedsättning av godkännandavgiften, men kommunen kan i sin taxesättning sätta taxan så att den innebär en nedsättning av avgiften för vissa verksamheter eller vid vissa omständigheter. Vid sådan taxesättning, som ska antas av kommunfullmäktige, ska principerna i artikel 27.5 i förordning (EG) nr 882/2004 beaktas.

Avgiften för ett godkännande ska överlag inte vara större än kostnaderna för provningen. Att varje provning inte innebär full avgiftsfinansiering eller att vissa provningar innebär en lägre kostnad än avgiften tolereras dock om avgiften sätts som en schablon som i stort svarar mot kostnaden för godkännandeverksamheten. Det är viktigt att avgiften inte sätts så att resurser saknas för provningarna.

10.2 Avgift för registrering

Beslut om registrering av en verksamhet innebär ingen provning och inget godkännande av om anläggningen uppfyller lagstadgade krav utan innefattar enbart själva registreringen och placering i riskklass. Provning/kontroll sker vid senare tillfälle och är inte kopplat till själva registreringen. Oavsett verksamhet bör därför kostnaderna för en registrering vara densamma. Avgiften ska täcka den kostnad som myndigheten har för registreringen och placering i riskklass. Avgift för mer än en timmes arbete bör inte tas ut vid registrering.

11 Avgift för bemanning vid styckningsanläggningar

Riskklassificeringsmodellen omfattar de regler som finns för kontrollen i förordning (EG) nr 882/2004. Förutom dessa krav finns särskilda krav på bemanning och frekvens för bemanning i förordning (EG) nr 854/2004 om animaliekontroll.

För bemanningen vid styckningsanläggningar har kommunen möjlighet enligt 3 och 18 §§ i avgiftsförordningen (2006:1166) att förutom den årliga kontrollavgiften som avser att täcka kontrollen enligt förordning (EG) nr 882/2004 även ta ut avgift för bemanning för att tillgodose kraven i förordning (EG) nr 854/2004. Sådana krav på kontroll finns för animaliska biprodukter, specificerat riskmaterial och salmonellakontrollprogrammen.

Bemanningsavgiften beräknas genom att myndigheten bestämmer antal bemanningstimmar som beräknas åtgå för denna kontroll. Denna tid ska sedan multipliceras med den timtaxa som fullmäktige beslutat för bemanningen.

Tillämpning av erfarenhetsmodulen då checklistor för datorbaserad kontroll använts

Vid användning av checklistor för datorbaserad kontroll kan bedömningar av kontrollområde 2 och framåt användas som underlag vid erfarenhetsklassning. Observera att eftersom den beskrivna modellen för erfarenhetsklassning delar upp eventuella avvikelser i Redlighet/Spårbarhet respektive livsmedelssäkerhet kan man inte utgå från eventuellt helhetsomdöme vid erfarenhetsklassning av en anläggning.

Följande resonemang utgår från de frågor och poäng som anges i tabell 8.

1. För respektive kontrolltillfälle under en kontrollperiod bedöms
 - Har avvikelse/er noterats inom kontrollområde Redlighet och/eller Spårbarhet? (Fråga 1)
Checklistans kontrollområde 14, Märkning/presentation – de kontrollpunkter som rör redlighet samt kontrollområde 17, Spårbarhet
 - Har avvikelse/er noterats som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för konsumentens hälsa? (Fråga 3)
Resterande del av checklistan, undantaget kontrollområde 1, Myndighetsdokument, samt 19, Korrigerande åtgärder. Om en eller flera avvikelser konstaterats vid ett kontrolltillfälle måste en sammantagen värdering av huruvida dessa innebär att livsmedlet kan vara skadliga för konsumentens hälsa göras.
2. Om svaret blir ja på en eller båda av ovanstående frågor (fråga 1 och 3) ska en bedömning göras av om ändamålsenliga åtgärder vidtagits av livsmedelsföretagaren med anledning av konstaterade avvikelser. (Fråga 2 och 4)
Checklistans kontrollområde 19. Checklistan skiljer inte på korrigerande åtgärder inom olika kontrollområden. Om en uppföljning avser avvikelser inom både kontrollområdena Redlighet/Spårbarhet och avvikelser av betydelse för livsmedelssäkerheten kan en notering behöva göras i samband med bedömningen så att det är möjligt att skilja bedömningen av dessa åt.
Om uppföljning av konstaterad avvikelse kommer att göras under nästkommande kontrollperiod – se exemplet i sista stycket under rubriken **Klass B** i bilaga 2.

Placering i olika erfarenhetsklasser beroende på bedömningen av en anläggning och på kontrollhistoria

Nedan ges exempel på situationer på anläggningen och på kontrollmyndighetens erfarenhet från kontrollen vid denna anläggning som kan vara motivering till placering i en viss erfarenhetsklass. Dessa exempel kan användas tillsammans med poängbedömningen i tabell 8.

Klass A

Myndigheten bedömer att anläggningen har så bra system för egenkontroll att kontrolltiden kan minskas. Kontroll behöver inte nödvändigtvis utföras varje år.

Kontrollmyndigheten har granskat stora delar av systemet för egenkontroll. Inga avvikelser har noterats inom kontrollområden Redlighet och Spårbarhet. Inga avvikelser som innebär att livsmedlet kan vara skadligt för hälsan har noterats.

Anläggningen har endast ett fåtal mindre brister (iakttagelser), som åtgärdas då myndigheten påpekar detta.

Rutin för internrevisioner finns och företaget följer upp sina egna påpekanden.

Anläggningen/företaget är eventuellt certifierade enligt ISO 22 000, BRC eller liknande av en tredje part (utredning om hur detta kan påverka myndighetens bedömning av kontrollbehovet på en anläggning kommer att göras av Livsmedelsverket under 2008)

Klass B

Normalläget. De flesta anläggningar kommer vara placerade i B.

Alla nya anläggningar placeras i B.

Systemet för egenkontroll är hyfsat bra, några avvikelser har noterats, men livsmedelsföretagaren åtgärdar det vi sett.

Om myndighetens planering av kontrollen leder till att en anläggning får det enda planerade kontrollbesöket i slutet av året och avvikelser noteras, så kan det hända att uppföljning inte hinner ske innan året är slut. Anläggningen ligger då kvar i klass B ett år till.

Bilaga 2

Klass C

Systemet för egenkontroll följs inte av livsmedelsföretagaren.

Några avvikelser har noterats. Några av dessa är kvarstående. Företaget åtgärdar inte de brister myndigheten noterar.

Beslut om sanktion t ex föreläggande har fattats. Enstaka extra kontroll har utförts.

Klass D

Myndigheten överväger beslut om förbud eller om att återkalla beslutet om godkännande av livsmedelsanläggning.

Många avvikelser har noterats. Flertalet av dessa kvarstår vid en extra kontroll.

Flera extra besök har gjorts vid anläggningen. Beslut om sanktioner har tagits.

Anläggningen ligger sedan tidigare i klass C och myndigheten har fattat beslut om föreläggande med vite. Myndigheten bedömer att verksamheten kan fortsätta.