

Riskklassificering och nya avgifter för animalieanläggningar

Den 1 januari 2006 trädde ett antal nya EG-förordningar inom livsmedelsområdet i kraft. Som en följd härav har ändringar införts i svensk lagstiftning.

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. 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. 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.

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.

Avgörande för klassificeringen är typ av livsmedelshantering, storlek på verksamheten samt vilken målgrupp verksamheten vänder sig till. Verksamheter med känslig hantering (hög risk) kommer att få mer kontrolltid och därmed högre kontrollavgift än verksamheter med mindre känslig hantering. Modellen innehåller också erfarenhetsklasser där hänsyn tas till hur ett företag sköter sig. En verksamhet som inte följt lagstiftningen och där allvarliga avvikelser konstaterats, kan få högre avgift påföljande år.

Risikfaktor	Risikpoäng
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

BOX 8136, 104 20 STOCKHOLM, BESÖKSADRESS: TEKNISKA NÄMNDHUSET FLEMINGGATAN 4
TELEFON 08-508 28 800 VX. FAX 08-508 28 808 WWW.MILJO.STOCKHOLM.SE

Typ av verksamhet och livsmedel, Riskfaktor 1

Exempel på riskbedömning, industriell tillverkning av livsmedel

Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk	a) Högrisk
Malning av kött/fisk, tillverkning av köttberedningar	a) Högrisk
Transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats	a) Högrisk
Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter	a) Högrisk
Styckning	b) Mellanrisk
Bearbetning av vegetabilier, ägg eller opastöriserad mjölk	b) Mellanrisk
Beredning av sammansatta produkter med bearbetade animaliska produkter som ingrediens	b) Mellanrisk
Bearbetning av beredda animaliska produkter	b) Mellanrisk
Kylförvaring	c) Lågrisk
Infrysning och/eller blanchering	c) Lågrisk
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	d) Mycket låg risk
Bakning	d) Mycket låg risk

Exempel på riskbedömning, grossister och distributionsföretag

Hantering av kylförvarade livsmedel	c) Lågrisk
Hantering av frysta livsmedel	d) Mycket låg risk

Produktionens storlek, Riskfaktor 2

<i>Ton utgående produkt per år</i>	<i>Anställda / (Årsarbetskrafter) *</i>	<i>Omfattning</i>
>10 000		a) Mycket stor
>1 000 – 10 000	>30	b) Stor
>100 – 1 000	11-30	c) Mellan
>10 – 100	4-10	d) Liten
<10	1-3	e) Mycket liten

* Gäller för grossister och distributionsföretag.

Konsumentgrupper, Riskfaktor 3

Anläggningar som producerar livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra riskpoäng. 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

Riskklass

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

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

Erfarenhetsmodul

Risiklassificeringen 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 verksamhetens efterlevnad av lagstiftningens krav gjorts.

Kontrolltid

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

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 befintlig anläggning riskklassificeras placeras den in i erfarenhetsklass B. En eventuell omprövning och justering av erfarenhetsklass och kontrolltid, baserad på myndighetens erfarenhet vid kontroller av hur väl livsmedelsföretagarens system för egenkontroll säkerställer att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls, görs först vid avgiftsbeslut för år 2008

I kontrolltiden ingår förberedelser för kontrollen, själva kontrollen och efterarbetet.

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.

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 som kommunen får fram genom att riskklassificera sina livsmedelsanläggningar med den av fullmäktige beslutade timtaxan. Taxan i Stockholm är 875 kronor per timme.

Detta ger en schabloniserad årlig avgift för varje livsmedelsanläggning. Avgiften är då baserad på en riskbedömning genom riskklassificeringen och ska vara kostnadstäckande.

Bemanningsavgift

Styckningsanläggningar ska utöver årlig kontrollavgift även betala en särskild bemanningsavgift som ska täcka kostnader för kontroll och övervakning av salmonella, animala biprodukter samt sådan ytterligare offentlig kontroll som avses i EG-förordning 854/2004. Även faktiska merkostnader för kontroller i samband med export till tredje land ska bekostas av de anläggningar där detta är aktuellt.

- För kontroll av animala biprodukter faktureras 50 % extra av den beräknade årliga kontrolltiden enligt riskklassning för styckningsverksamhet.
- För salmonellaprovtagning faktureras en timme per provtagningstillfälle.

Bemanningsavgiften baseras på:

- Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.
- Förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförande av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.
- Avgiftsförordning SFS 2006:1166.
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:21) om avgifter för offentlig kontroll, provning och registrering.

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. Även faktiska merkostnader för kontroller i samband med export till tredje land ska bekostas av de anläggningar där detta är aktuellt. Detta faktureras löpande i efterhand.

Vid extra offentlig kontroll ska företagaren stå för alla de kostnader kontrollen ger upphov till.

Avgift för godkännande och registrering

Godkännandavgiften ska enligt avgiftsförordningen täcka kommunens kostnader för provningen. Avgiften är i form av en schablon och relateras till den årliga kontrollavgiften. Godkännandavgiften ska betalas oavsett vilket beslut myndigheten fattar i prövningsärendet. Detta innebär att avgiften ska betalas även om beslutet går sökanden emot.

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. Avgift tas ut för en timmes arbete.

Vill du veta mer? Gå in på Miljöförvaltningens hemsida via www.stockholm.se

Du kan också ringa 08-508 28 888 när du har frågor om livsmedelshantering.

Livsmedelskontrollen på Miljöförvaltningen är bemannad måndag– torsdag klockan 9–16, fredagar klockan 9–12. Ni kan även skicka e-post till

livsmedelskontrollen@miljo.stockholm.se.

Utförlig vägledning till Riskklassificering och beräkning av kontrollavgifter finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se