

## Riskklassning av livsmedelsverksamheter

Från och med 2012 tillämpas Livsmedelsverkets vägledning för riskklassning. Det kan betyda att din årliga kontrollavgift kan blir högre eller lägre.

Miljö- och stadsbyggnadskontorets kontroll av livsmedelsverksamheter är avgiftsfinansierad. Avgifterna består av tre delar:

- Avgift för godkännande eller registrering
- Årlig avgift
- Avgift för extra kontroll

### Beräkning av kontrolltid och årlig avgift

Från och med 2012 kommer kontrolltiden och den årliga avgiften att räknas ut på ett nytt sätt. Anledningen är Livsmedelsverkets nya modell för riskklassning. Den nya modellen har fler nivåer för verksamheternas storlek än tidigare. Den tar också hänsyn till behovet av kontroll av spårbarhet, märkning och information, något som tidigare modell inte tog hänsyn till. Detta innebär att vissa verksamheter kommer att få en högre kontrolltid och avgift än tidigare, medan andra får lägre.

Utförlig information om beräkningsmodellen som vi använder oss av finns i Livsmedelsverkets vägledning ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid” som finns att ladda ner på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

### Riskklassen avgör hur mycket kontrolltid som behövs

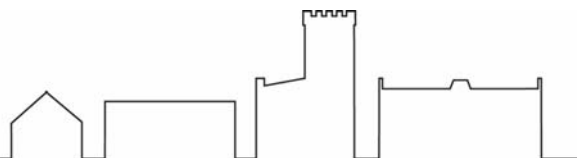
Alla livsmedelsverksamheter i Danderyds kommun placeras in i olika riskklasser, enligt Livsmedelsverkets nya modell. Genom att riskklassa din verksamhet räknar vi ut hur mycket kontrolltid den ska ha. I kontrolltiden ingår inte bara inspektionen på plats i din livsmedelsverksamhet. Även inspektörens tid för planering av inspektionen och rapportskrivning och annat efterarbete i samband med inspektionen räknas in i kontrolltiden.

### Den årliga avgiften baseras på kontrolltiden

Kontrollavgiften, det vill säga den årliga avgift som du betalar till miljö- och stadsbyggnadskontoret, baseras alltid på den kontrolltid som din livsmedelsverksamhet har. Det är kommunfullmäktige som beslutar hur stor avgift miljö- och stadsbyggnadskontoret ska ta ut per timme för livsmedelskontroll.

### Riskklassningen består av tre moduler

Den nya riskklassningen består av tre delar – riskmodulen, informationsmodulen och erfarenhetsmodulen. Läs mer på följande sidor om hur de tre modulerna används för att räkna ut kontrolltiden för olika verksamheter.



## Så räknar vi ut din kontrollavgift

Här får du en stegvis vägledning över hur riskklassningen går till. Observera att det bara är exempel.

### Riskmodulen

Riskmodulen grundar sig på vilka hygieniska risker som är förknippade med verksamheten.

#### RISKFAKTOR 1 - TYP AV VERKSAMHET OCH LIVSMEDEL

Risikfaktor 1 behandlar vad man gör i verksamheten och vilka livsmedel som hanteras.

Ett bageri som bakar bröd innebär exempelvis en mindre risk än en restaurang som lagar maträtter från grunden. Den hantering som ger högsta risken är den som ligger till grund för riskklassningen av verksamheten. Här är en tabell med exempel på olika verksamheter och vilken risknivå och poäng de ger i modulen.

Exempel på hantering	Risk	Riskpoäng
Tillagning av rått kött, inklusive hamburgare, kebab, pizza med kött, grillning av kyckling Nedkylning av varma livsmedel som ska förvaras eller serveras kylda Tillverkning av konserver	Högrisk	45
Tillagning av fisk Tillagning av vegetariska rätter, pastöriserad mjölk, ägg Kokning av pasta/ris/potatis Beredning av rätter från fisk, kött eller fågel som köps in tillagade, till exempel smörgåsar och sallader Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter Delning av ost Filetering av fisk (skära/dela rå* fisk) Beredning/styckning/malning av rått kött (köttfärs) Skivning av charkprodukter Marinering, styckning och liknande hantering av kött Återuppvärmning ("satsvis" uppvärmning av mat som tillagats tidigare, ej enskilda portioner i mikrovågsugn) Varmhållning, inklusive transport av varmhallna livsmedel	Mellanrisk	35
Förvaring av kylvaror inklusive försäljning och/eller servering Upptining eller infrysning av färskvaror Manuell försäljning av glass och mjukglass Tillverkning av kosttillskott	Lågrisk	15
Bakning av matbröd eller torra kakor Förvaring av frysta livsmedel, inklusive försäljning och transport Förvaring, transport, försäljning och servering av livsmedel som inte är beroende av kyla, t.ex. frukt, grönsaker, godis eller läskedrycker Uppvärmning av t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn	Mycket låg risk	5

### RISKFAKTOR 2 - VERKSAMHETENS STORLEK

Risikfaktor 2 handlar om hur många som äter de livsmedel som säljs, tillagas eller produceras. För försäljning bedöms storleken efter antalet årsarbetskrafter, för serveringar efter antal portioner eller konsumenter och för producenter efter produktionsvolym i ton per år. För serveringar som har säsongöppet ska portionsantalet slås ut på hela året.

Portioner eller konsumenter per genomsnittsdag	Årsarbetskrafter	Produktion, ton/år	Storlek	Risikpoäng
Mer än 250 000	-	>10 000	Mycket stor	55
25 000 – 250 000	Mer än 30	>1000 – 10 000	Stor	45
2 500 – 25 000	10 – 30	>100 -1 000	Mellan	35
250 – 2 500	3 – 10	>10 - 100	Liten	25
80– 250	2 – 3	>3 -10	Mycket liten (I)	15
25-80	1-2	>1 - 3	Mycket liten (II)	10
Mindre än 25	Mindre än 1	Högst 1	Ytterst liten	5

### RISKFAKTOR 3 - KONSUMENTGRUPPER

Risikfaktor 3 ger 10 extra risikpoäng till anläggningar som har särskilt känsliga konsumenter. Till de känsliga konsumenterna räknas

- barn under fem år
- personer med nedsatt immunförsvar
- personer med överkänslighet mot livsmedel.

Det är bara anläggningar som vänder sig direkt till dessa konsumentgrupper som får extra poäng, till exempel förskolor, sjukhuskök, äldreboenden och bagerier som bakar glutenfritt bröd.

### UTRÄKNING AV KONTROLLTIMMAR ENLIGT RISKMODULEN

När anläggningen har fått poäng enligt risikfaktor 1, 2 och 3 läggs dessa poäng ihop. Summan resulterar i en riskklass och ett antal kontrolltimmar som anses behövas för att kontrollera verksamhetens hygieniska risker.

Risikpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid, timmar per år
≥100	1	26
90	2	20
80	3	14
70	4	10
60-65	5	6
55	6	4
35-50	7	2
≤30	8	1

### Informationsmodulen

Informationsmodulen används för att beräkna hur mycket tid som behövs för att kontrollera att företaget följer de regler som finns om information, märkning och

presentation. Det handlar bland annat om att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av den information som kopplas till respektive produkt.

Nedanstående tabell används för att räkna fram kontrolltid för information. Storleken i tabellen avser verksamhetens storlek enligt "Riskfaktor 2".

<b>Orsak till kontrollbehov vid anläggningen</b>	<b>Storlek (se riskfaktor 2)</b>	<b>Kontrolltids-tillägg (timmar)</b>	<b>Exempel</b>
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b - stor	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industri utan huvudkontor</li> <li>• Importör som översätter märkning</li> <li>• Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)</li> </ul>
	c - mellan, d - liten	6	
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte	Oberoende	*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huvudkontor</li> <li>• Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel</li> <li>• Matmäklare</li> </ul>
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b - stor	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare</li> <li>• Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor</li> <li>• Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd)</li> </ul>
	c - mellan, d - liten	3	
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fristående restauranger</li> <li>• Cateringverksamhet</li> </ul>
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butik med enbart förpackade livsmedel</li> <li>• Franchiserestauranger</li> <li>• Skola med centralt framtagna matsedel</li> <li>• Kyl- och fryshus</li> </ul>

\* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bland annat hur många olika typer av produktgrupper och storlek på sortiment livsmedelsföretagaren har.

## Erfarenhetsmodulen

Erfarenhetsmodulen innebär att våra erfarenheter från tidigare kontroller i din verksamhet, ska vägas in vid tilldelningen av kontrolltid. Utgångsläget, där verksamheter kontrolleras enligt det antal timmar som faller ut ur risk- och informationsmodulerna, är erfarenhetsklass B. Om verksamheten har så bra hantering att frekvensen på kontrollen kan minskas placeras verksamheten i kategori A, vilket innebär färre kontrolltimmar och en lägre avgift. Bedömer vi däremot att verksamheten har så stora brister i sin hantering att kontrollen måste förstärkas, placeras den i kategori C, kontrolltimmarna blir fler och avgiften högre.

A Minskad kontroll i förhållande till normalläget

B Normalläget

C Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget

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

## Eventuell justering av kontrolltid

Modulerna kan ibland ge en orimligt hög eller låg kontrolltid för enskilda anläggningar. I så fall har miljö- och stadsbyggnadskontoret möjlighet att justera tiden. Det kan till exempel röra sig om hamburgerrestauranger som har en mycket stor produktion, men en väl styrd hantering med ett fåtal rätter som tillagas enligt fasta rutiner, som får för mycket kontrolltid.

Stora livsmedelsbutiker med många olika delar där man bakar, bereder sallader, styckar kött och grillar kan i stället behöva mer tid än som faller ut ur modulen. Miljö- och stadsbyggnadskontoret har i dessa fall möjlighet att justera kontrolltiden. Sådana justeringar motiveras alltid i det enskilda fallet.

## Årlig kontrollavgift

Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att multiplicera det beräknade antalet kontrolltimmar med timtaxan för livsmedelskontroll. När kommunfullmäktige beslutar att ändra timtaxan ändras den årliga avgiften utan att du får ett nytt beslut. Nytt beslut skickas om riskklassningen ändras.

Det är en anläggning registreras faktureras den årliga avgiften efter utförd kontroll. Avgiften kan sättas ned så att den motsvarar tid för utförd kontrolltid.

Därefter ska en hel årlig avgift betalas för varje påbörjat kalenderår. Avgiften faktureras i början av varje år. Det är alltså viktigt att anmäla förändrad verksamhet eller planerad nedläggning i god tid innan årsskifte, så att rätt avgift faktureras.

Om du anser att din verksamhet har fått en felaktig riskklass, hör av dig till miljö- och stadsbyggnadskontoret så snart som möjligt!

## Behöver du mer information?

Mer information finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

Du kan även kontakta miljö- och stadsbyggnadskontoret via [www.danderyd.se/kontaktakommunen](http://www.danderyd.se/kontaktakommunen), eller via telefon 08-568 910 00.

## Schematisk bild av modell för riskklassning

