



Vad betalar jag för? – Information om riskklassning och avgifter för livsmedelskontroll

Du som har en registrerad livsmedelsverksamhet betalar en avgift varje år för livsmedelskontroller. Livsmedelskontrollen ser till att din verksamhet följer livsmedelslagstiftningens mål. Det är vi på miljö- och hälsoskyddsförvaltningen som är tillsynsmyndighet och ansvarig för livsmedelskontrollerna i Västerås.

Vad är syftet med livsmedelskontroll?

Syftet med kontrollen är bland annat att konsumenterna ska ha tillgång till säkra livsmedel av bra kvalitet. Varje livsmedelsanläggning tilldelas en kontrolltid, främst utifrån risk och omfattning på verksamheten.

Vad innebär beslutet om riskklassning för min verksamhet?

Beslutet visar antalet timmar som din verksamhet tilldelas i årlig kontrolltid. Du har alltid möjlighet att överklaga och motivera annan riskklassning för din verksamhet. När vi bestämmer det årliga kontrollbehovet för din verksamhet utgår vi ifrån Livsmedelsverkets vägledning ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av årlig kontrolltid”.

Årlig kontrollavgift

Avgiftens storlek speglar anläggningens kontrollbehov och bestäms alltså genom riskklassning av din verksamhet. Avgiften beräknas genom att multiplicera det beräknade antalet kontrolltimmar med timtaxan för livsmedelskontroll. Taxan är 1 280 kronor per timme.

Vad ingår i den årliga avgiften?

Avgiften täcker tiden då vi förbereder besöket, tiden för besöket och tiden för att skriva rapporten efter besöket.

Vad innebär extra kontroll?

Om det upptäcks brister vid en ordinarie kontroll kan dessa ibland behöva följas upp med extra kontroller som går utöver den planerade kontrollverksamheten. För dessa extra kontroller tas en avgift utöver den vanliga årliga kontrollavgiften. Det kan också bli aktuellt att ta ut en avgift om extra livsmedelskontroller görs på grund av inkomna klagomål som visar sig vara befogade. Timtaxan för denna typ av kontroller är 980 kronor per timme.

Hur bestäms den årliga kontrolltiden?

Kontrolltiden bestäms utifrån en modell som består av tre moduler; Riskmodulen, Informationsmodulen och Erfarenhetsmodulen. Sammantaget ger modulerna en viss kontrolltid för din verksamhet. Ju större risk och ju större omfattning på hanteringen i livsmedelskedjan, desto fler kontrolltimmar. Du kan läsa mer om de olika modulerna nedan.

RISKMODULEN

Riskmodulen tar reda på hur stora hygieniska risker och hur stor omfattning det är på din livsmedelsverksamhet.

Risikfaktor 1 – typ av verksamhet och livsmedel

Först tittar vi på vilken typ av verksamhet och/eller vilka livsmedel som hanteras. En restaurang som tillagar flera olika maträtter från råvaror har större risker än ett café som säljer färdigt fikabröd.

Tabell 1. Typ av verksamhet

Exempel på hantering	Risk	Risikpoäng
<ul style="list-style-type: none">– Tillagning av rått kött, inklusive hamburgare, kebab, pizza med kött, grillning av kyckling– Nedkylning av varma livsmedel	Högrisk	45
<ul style="list-style-type: none">– Tillagning av fisk, kokning av pasta/ris/potatis– Tillagning av vegetariska rätter, pastöriserad mjölk, ägg– Beredning av rätter från fisk, kött eller fågel som köps in tillagade, till exempel smörgåsar och sallader– Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter– Delning av ost, skivning av charkprodukter, skära/dela rå fisk– Marinerings, styckning och liknande hantering av kött– Återuppvärmning, ”satsvis” uppvärmning av mat som tillagats tidigare, inte enskilda portioner i mikrovågsugn– Varmhållning, inklusive transport av varmhållna livsmedel	Mellanrisk	35
<ul style="list-style-type: none">– Förvaring av kylvaror inklusive försäljning och/eller servering– Uppvärmning eller infrysning av färskvaror– Manuell försäljning av glass och mjukglass	Lågrisk	15
<ul style="list-style-type: none">– Bakning av matbröd eller torra kakor– Förvaring av frysta livsmedel, inklusive försäljning och transport– Förvaring, transport, försäljning och servering av livsmedel som inte behöver kyla -Uppvärmning av t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn	Mycket låg risk	5

RISKFAKTOR 2 - OMFATTNING

Risikfaktor 2 ser på omfattningen av din hantering; hur många äter av den mat som tillverkas och/eller säljs. Ju större omfattning på hanteringen, desto större risker.

Tabell 2. Produktionens storlek

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
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

Risikfaktor 3 – känsliga grupper

Tredje steget är att de verksamheter som producerar livsmedel för känsliga konsumentgrupper (allergiker, personer med nedsatt immunförsvar på sjukhus eller äldreboende och barn under fem år) får 10 extra risikpoäng.

Uträkning av kontrolltimmar enligt risikmodulen

När en verksamhet fått poäng enligt risikfaktor 1-3 läggs poängen ihop. Summan resulterar i en riskklass och det antal kontrolltimmar per år som kontrollen av verksamheten bör ha.

Tabell 3. Risikpoäng & riskklass

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 innebär att tid för kontroll även läggs på att granska den märkning din verksamhet utformar, till exempel märkning av förpackade livsmedel och/eller utformning av menyer. Den ger ett visst kontrolltidstillägg beroende på omfattningen. Syftet är att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av den märkning som ska finnas på livsmedel, eller av den information som ska finnas på till exempel menyer.

Typ av märkning/presentation	Storlek (se riskfaktor 2)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a – mycket stor	8	<ul style="list-style-type: none"> • Industri utan huvudkontor • Importör som översätter märkning • Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
	b - stor	6	
	c – mellan	2	
	d – liten		
	e – mycket liten (I) f – mycket liten (II) g – ytterst liten		
Utformar märkning, men märker/förpackar inte	Oberoende	*	<ul style="list-style-type: none"> • Huvudkontor • Importör som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a – mycket stor	4	<ul style="list-style-type: none"> • Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor • Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning
	b - stor	3	
	c – mellan	1	
	d – liten		
	e – mycket liten (I) f – mycket liten (II) g – ytterst liten		
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	1	<ul style="list-style-type: none"> • Fristående restauranger • Catering verksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> • Butik med enbart förpackade livsmedel • Franchiserestauranger • Skola med centralt framtagen matsedel • Kyl och fryshus
* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bland annat hur många typer av produktgrupper och storlek på sortimentet livsmedelsföretagaren har.			

ERFARENHETSMODULEN

I erfarenhetsmodulen tas hänsyn till den erfarenhet som vi har från din verksamhet (exempelvis genomförda inspektioner och revisioner) i fråga om hur väl verksamheten uppfyller lagstiftningens krav. De flesta anläggningar ligger i normalläget, vilket också är den erfarenhetsklass som nya anläggningar placeras i. Om en verksamhet har bra livsmedelshantering finns möjlighet att få färre kontrolltimmar och därmed en lägre årlig kontrollavgift. Om verksamheten återkommande uppvisat stora brister i sin livsmedelshantering kan det istället leda till fler kontrolltimmar.

- A Minskad kontroll i förhållande till normalläget
- B Normalläget
- C Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget

KONTROLLTID

För att få den totala kontrolltiden summeras tiden från riskmodulen och tilläggsmodulen. För vissa typer av verksamheter är den nuvarande modellen för riskklassning något bristfällig. Det kan därför finnas några fall där den tid som ges av modellen modifieras för att bättre återge verksamhetens faktiska behov av livsmedelskontroller.

Sedan multipliceras detta med tidsfaktorn i erfarenhetsmodulen och summan blir den totala kontrolltiden.

Mer information

Kontaktcenter: 021-39 00 00
kontaktcenter@vasteras.se
www.vasteras.se