



Taxa för offentlig kontroll inom livsmedels- lagstiftningen

Gäller från och med 2023-01-01

Antagen av kommunfullmäktige 2020-06-17 § 122

Indexreglerad av bygg- och miljönämnden 2022-12-13 § 114

Ärendenummer: KS.2020.0460
Beslutsinstans: Kommunfullmäktige
Beslutsdatum: 2020-06-17 § 122
Dokumentägare: Bygg- och miljöchef



Innehåll

Inledande bestämmelser	3
Timavgift	3
Indexreglering	4
Avgift för registrering	4
Årlig kontrollavgift	4
Avgift för uppföljande kontroll och utredning av klagomål	5
Höjning eller nedsättning av avgift	5
Avgift exportkontroll.....	5
Avgift importkontroll	5
Avgiftens erläggande och verkställighet.....	6
Överklaganden	6
Ikraftträdande	6
Bilaga 1: Riskmodul.....	7
Beräkning av kontrolltiden för livsmedelsverksamheter	9
Riskmodulen	9
Riskfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel	9
Riskfaktor 2-Produktens storlek/antal årsarbetskrafter.....	10
Riskfaktor 3 - Konsumentgrupp (om produktion sker till känslig kundgrupp) .	10
Beräkning av riskklass	11
Informationsmodulen	11
Erfarenhetsmodulen.....	12
Beräkning av kontrolltid.....	13
Beräkning av årlig kontrollavgift.....	13
Justering av kontrolltid	13



Inledande bestämmelser

1 § Denna taxa gäller avgifter för Finspångs kommuns kostnader för offentlig kontroll, prövning och registrering enligt EU:s bestämmelser inom livsmedelsområdet, livsmedelslagen (2006:804) samt de författningar, inklusive förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter, som meddelats med stöd av denna lagstiftning. Enligt 3 § livsmedelslagen jämställs med livsmedel

1. vatten, från och med den punkt där det tas in i vattenverken till den punkt där det tappas ur kran till konsument, och
2. snus och tuggtobak.

2 § Avgift enligt denna taxa tas ut för

1. registrering av anläggning
2. årlig offentlig kontroll
3. uppföljande kontroll som inte var planerad
4. utredning av klagomål
5. exportkontroll och utfärdande av exportintyg
6. importkontroll
7. offentlig kontroll i övrigt

3 § Avgift enligt denna taxa tas inte ut för handläggning som föranleds av att beslut enligt livsmedels- och foderlagstiftningen överklagas.

4 § Beslut om avgift eller nedsättning av avgift i enskilda fall fattas av bygg- och miljönämnden efter handläggning.

Timavgift

5 § Vid tillämpningen av denna taxa är timavgiften 1 080 kronor per timme kontrolltid.

Avgiftsuttag sker i förhållande till den kontrolltid som fastställts för en anläggning eller i förhållande till faktiskt nedlagd kontrolltid i varje ärende eller enligt de andra grunder som anges i taxan.

Med kontrolltid avses den sammanlagda tid som varje tjänsteman vid nämnden har använt för inläsning av ärendet, kontakter med parter, samråd med experter och myndigheter, inspektioner, revisioner, provtagning och kontroller i övrigt.

Om den sammanlagda kontrolltiden understiger en halv timme per år tas ingen timavgift ut. För inspektioner, mätningar och övrig offentlig kontroll eller annan offentlig verksamhet som utförs vardagar mellan klockan 19.00 och 07.00 lördagar, söndagar, julafton, nyårsafton, påskafton, trettondagsafton, midsommarafton och helgdagar, tas avgift ut med 1,5 gånger ordinarie timavgift.



Indexreglering

6 § De i denna taxa antagna avgifterna ska för varje kalenderår (avgiftsår) höjas med den procentsats för det innevarande kalenderåret i prisindex för kommunal verksamhet (PKV) som finns publicerad på Sveriges kommuners och regioners (SKR) hemsida i oktober månad.

Utgångspunkt för indexuppräknningen är oktober månad 2020.

Ändrat belopp avrundas till närmaste 10-tal kronor.

Avgift för registrering

7 § Den som anmäler en livsmedelsanläggning för registrering ska betala avgift för
1 timmes kontrolltid.

Årlig kontrollavgift

8 § För normal offentlig kontroll av en livsmedelsanläggning enligt 11 § livsmedelslagen (2006:804) ska en fast årlig kontrollavgift betalas.

Avgiftens storlek baseras på den kontrolltid bygg- och miljönämnden tilldelat eller beslutat för anläggningen och beräknas på det sätt som anges i *bilaga 1*.

Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att kontrolltiden (timmar) multipliceras med timavgiften.

9 § Om en tillämpning av 8 § skulle medföra att kontrolltiden för en anläggning blir uppenbart oriktig i förhållande till det faktiska kontrollbehovet enligt nämndens riskbedömning, ska anläggningen istället tilldelas kontrolltid på grundval av nämndens bedömning av anläggningens kontrollbehov.

10 § Fast årlig avgift omfattar kalenderår och ska betalas i förskott. Den årliga avgiften ska betalas från och med det kalenderår då verksamheten påbörjas. Avgiften ska därefter betalas med helt avgiftsbelopp för varje helt kalenderår. För det kalenderår registrering skett faktureras den årliga kontrollavgiften i efterskott och beräknas som timavgift enligt 5 § och i förekommande fall enligt 13 §. Avgiften ska därefter betalas med helt avgiftsbelopp för varje påbörjat kalenderår.

Om anläggningen placeras i en annan avgiftsklass eller annars tilldelas en annan kontrolltid, ska den nya avgiften betalas från och med det följande kalenderåret.

Avgiftsskyldigheten upphör från och med det kalenderår som följer efter det år som verksamheten visat nämnden att verksamheten upphört.



11 § Den årliga kontrollavgiften ska betalas av den som äger eller innehar livsmedelsanläggningen (livsmedels- eller foderföretagaren) vid kalenderårets början.

Avgift för uppföljande kontroll och utredning av klagomål

12 § Livsmedelsföretagare ska för offentlig kontroll som ursprungligen inte var planerad och som har blivit nödvändig efter det att bristande efterlevnad upptäckts under en offentlig kontroll, och utförs för att bedöma omfattningen och konsekvenserna av denna bristande efterlevnad eller för att verifiera att korrigerande åtgärder har vidtagits, betala en avgift för nämndens nedlagda kontrolltid enligt § 5 och för de faktiska kostnaderna för provtagning och analys av prover.

Detsamma gäller för offentlig kontroll som föranleds av ett klagomål som leder till att bristande efterlevnad hos livsmedelsföretagaren kan bekräftas.

Höjning eller nedsättning av avgift

13 § Om det finns särskilda skäl med hänsyn till en verksamhets art, omfattning, tillsynsbehov eller övriga omständigheter, får bygg- och miljönämnden i ett enskilt ärende besluta ändra avgiften enligt denna taxa.

Avgift exportkontroll

14 § Livsmedelsföretagare ska utöver sådan kontrollavgift som avses i 8 § betala avgift till bygg- och miljönämnden för sådan särskild offentlig kontroll, inklusive utfärdande av exportintyg, som föranleds av införselbestämmelser i tredje land.

Avgiften ska motsvara den faktiska kontrolltid som nämnden nedlagt i ärendet, beräknat enligt 5 §.

Avgift importkontroll

15 § Importör eller dennes ombud ska, utöver sådan kontrollavgift som avses i 8 §, betala avgift till bygg- och miljönämnden för sådan särskild importkontroll som följer av förordningen (2006:812) om offentlig kontroll av livsmedel som importeras från ett tredje land och de EU-bestämmelser som förordningen kompletterar.

Avgiften ska motsvara den faktiska kontrolltid som nämnden nedlagt i ärendet, beräknat enligt 5 §, och nämndens faktiska kostnader för provtagning och analys av prover



F I N S P Å N G

Avgiftens erläggande och verkställighet

16 § Betalning av avgift enligt denna taxa ska ske till Finspångs kommun genom dess bygg- och miljönämnd. Betalning ska ske inom tid som anges i beslutet om avgift eller faktura.

Överklaganden

Nämndens beslut om avgift överklagas till länsstyrelsen.

Ikraftträdande

Denna taxa träder i kraft den 1 juli 2020.

I ärenden som rör tillstånd och anmälningar tillämpas taxan på ärenden som kommer in efter denna dag.



Bilaga 1: Riskmodul

Riskmodulen bygger på Livsmedelsverkets modell för riskklassning enligt föreskrifter om avgifter för offentlig kontroll, prövning och registrering (LIVSFS 2006:21). Årlig kontrolltid beräknas genom att addera den kontrolltid som följer av riskmodulen (tabell 1 nedan) och av informationsmodulen (tabell 2 nedan), varefter summan multipliceras med den tidsfaktor som följer av erfarenhetsmodulen (tabell 3 nedan).

Tabell 1. Riskmodulen

Riskklass	Kontrolltid (timmar)
1	26
2	20
3	14
4	10
5	6
6	4
7	2
8	1



FINSPÅNG

Tabell 2. Informationsmodulen

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Verksamhetens storlek	Kontrolltid (timmar)
Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	24
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor	8
	b - stor	6
	c - mellan d - liten	2
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	e - mycket liten (I)	1
	f - mycket liten (II)	
	g - ytterst liten	
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	a - mycket stor	4
	b - stor	3
	c - mellan d - liten	1
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel	e - mycket liten (I)	0
	f - mycket liten (II)	
	g - ytterst liten	

Tabell 3. Erfarenhetsmodulen

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



Beräkning av kontrolltiden för livsmedelsverksamheter

Alla livsmedelsverksamheter placeras i riskklasser utifrån ett system framtaget av Livsmedelsverket. Klassningen består av tre delar: riskmodul, informationsmodul samt erfarenhetsmodul.

I riskmodulen värderas olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i livsmedelsanläggningen. Modulen ger en initial kontrolltid som är kopplad till riskmodulen. Modulen tillämpas inte för matmäklare, importörer, huvudkontor etc. där livsmedel inte hanteras fysiskt. Dessa verksamheter placeras direkt i riskklass 8.

Det finns ofta behov av ytterligare kontrolltid. Det är viktigt att det finns tid till informationsrelaterad kontroll, till exempel märkning. På samtliga livsmedelsanläggningar är det dessutom viktigt att kontrollera att det finns fungerade spårbarhets- och återkallelserutiner. Därför ges ett kontrolltidstillägg i informationsmodulen.

Den generella klassningen kompletteras där efter med erfarenheter från den offentliga kontrollen av anläggningen, med hjälp av erfarenhetsmodulen. I erfarenhetsmodulen bedöms hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Kompletteringen sker regelbundet när nya erfarenheter av aktuell verksamhet gjorts och resulterar i användandet av en tidsfaktor.

Riskmodulen

Riskmodulen kan sammanfattas med "vad gör anläggningen med vad, hur mycket, och för vem". I riskmodulen värderas olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i livsmedelsanläggningen. Riskklassningen baseras på att livsmedelsanläggningen får riskpoäng utifrån följande tre riskfaktorer:

1. Typ av verksamhet och livsmedel
2. Produktionens storlek
3. Konsumentgrupper

Risikfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

- Högrisk 45 p
- Mellanrisk 35 p
- Lågrisk 15 p
- Mycket låg risk 5 p

*Exempel på typ av verksamhet och livsmedel*

Högrisk	Tillagning av rätter från rått kött/rått fjäderfä. Tillagning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk. Pastörisering. Nedkylning. Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk. Groddning.
Mellanrisk	Tillagning av fiskrätter. Tillverkning av sushi. Kokning av pasta/potatis/ris. Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad). Tillagning av vegetariska maträtter. Beredning av pastasallad/smörgåstårter/gräddtårter. Återuppvärmning. Varmhållning. Värma förbehandlade produkter, t ex korv, förstekta hamburgare, köttbullar. Paketering av fisk. Malning av kött/fisk/fjäderfä. Marinering av kött. Styckning.
Lågrisk	Kylförvaring. Försäljning av kylvaror. Upptining. Försäljning av mjukglass/kulglass. Transport av kylvaror/kyld mat. Tillverkning av sylt/saft/marmelad.
Mycket låg risk	Bakning av matbröd/kakor. Förvaring/försäljning av frukt/grönsaker/godis/förpackad glass/snacks. Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex paj, pizza., lasagne. Transport av frysvaror/fryst mat. Försäljning av kosttillskott.

Risikfaktor 2-Produktens storlek/antal årsarbetskrafter

Storlek	Risk Poäng	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter):	Ton Utgående per år:
Mycket stor	55p	> 250 000		> 10 000
Stor	45 p	>25 000-250 000	> 30	> 1 000 – 10 000
Mellan	35 p	> 2 500 – 25 000	> 10 - 30	> 100 – 1 000
Liten	25 p	> 250 – 2 500	> 3 - 10	> 10 – 100
Mycket liten (I)	15 p	> 80 - 250	> 2 - 3	> 3 - 10
Mycket liten (II)	10 p	> 25 - 80	> 1 - 2	> 1 – 3
Ytterst liten	5 p	≤ 25	≤ 1	≤ 1

Risikfaktor 3 - Konsumentgrupp (om produktion sker till känslig kundgrupp)

Anläggningar som producerar livsmedel som huvudsakligen är avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra riskpoäng. Dessa grupper är mer utsatta för faror, eftersom de kan få allvarigare symptom och/eller tål lägre doser när det gäller de mikrobiologiska och kemiska farorna. Känsliga konsumentgrupper tilldelas tio extrapoäng. (+10 p).

Till de känsliga konsumentgrupperna räknas:

- barn under 5 år (förskola)
- personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, boende i äldreboende, gravida)
- personer med livsmedelsallergi 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 och livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål ("sär-när"). Däremot får inte vattenverk eller mejerier extra riskpoäng, även om det ingår känsliga personer bland konsumenterna. Restauranger som serverar enstaka gäster t ex en mjölkfri sås, får inte heller extra riskpoäng.

Beräkning av riskklass

Varje riskfaktor genererar ett antal poäng. Summan av poängen från de tre riskfaktorerna (riskpoäng) ligger till grund för placering i en riskklass, vilket därefter utgör en del av bestämningen av kontrolltiden enligt följande tabell:

Riskklass	Riskpoäng	Riskmodulens tid
1	≥ 100	26
2	90	20
3	80	14
4	70	10
5	60-65	6
6	55	4
7	40-50	2
8	≤ 30	1

Informationsmodulen

En del av kontrollen har som syfte att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av exempelvis den information som kopplas till respektive produkt. Därför beräknas hur mycket tid som behövs för att kontrollera detta samt för att kontrollera att det finns fungerande spårbarhets och återkallelserutiner.

Kontrolltidstillägg ges för kontroll som inte baseras på de faktorer som tas med i riskmodulen (om det utförs någon form av märkning i livsmedelsanläggningen). Kontrolltidstillägget beror på i vilken storleksklass (riskfaktor 2) verksamheten klassas i och i vilken omfattning på anläggningen sker enligt följande:

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel på verksamhet
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	8	Industri utan huvudkontor Importör som översätter märkning Butik med egen tillverkning (till exempel matlådor)
	mellan liten	6	
	mycket liten (I) mycket liten (II) ytterst liten	2	



Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontroll-tidstillägg (timmar)	Exempel på verksamhet
Utformar märkning men märker/förpackar inte	Oberoende	*	Huvudkontor Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	4	Legotillverkning Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd)
	Mellan liten	3	
	mycket liten (I) mycket liten (II) ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/ förpackar inte livsmedel	Oberoende	1	Fristående restauranger Cateringverksamhet E-handel
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (Dricksvatten)	mycket stor stor mellan liten	1	Dricksvatten-anläggningar
	mycket liten(I) ytterst liten	0	
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none">· Butik med enbart förpackade livsmedel· Franchise-restauranger· Skola med centralt framtagna matsedel· Kyl- och fryshus

Erfarenhetsmodulen

I samband med klassningen av en livsmedelsanläggning ska även hänsyn tas till de erfarenheter myndigheten har fått från den offentliga kontrollen vid anläggningen. Erfarenhetsmodulen används då nya erfarenheter av



livsmedelsföretagarens efterlevnad av livsmedelslagstiftningens krav gjorts. Livsmedelslagstiftningen ställer krav på att livsmedel ska vara säkra, att konsumenter inte vilseleds och att råvaror och produkter kan spåras.

Den klassning som skett med hjälp av riskmodulen och informationsmodulen kompletteras alltså med erfarenheter från tidigare kontroller. Kontrollmyndigheten ska göra en bedömning av den aktuella verksamhetens kontrollbehov, om den är tillräcklig eller om den ska minska eller öka. Vid den sammanfattade bedömningen ska erfarenhet från all kontroll, både den normala och den extra offentliga kontrollen som har gjorts vid anläggningen under aktuell tidsperiod omfattas.

Detta ger en indelning i 3 olika klasser benämnda A, B och C. Första gången en verksamhet klassas placeras den i erfarenhetsklass B (normalläget).

Erfarenhetsklass A: Myndigheten bedömer att anläggningen har så bra förfaranden för att producera säkra livsmedel att kontrollen och därmed frekvensen kan minskas. Erfarenhetsklass B: Normalläget. Alla nya livsmedelsanläggningar placeras i erfarenhetsklass B. Erfarenhetsklass C: Myndigheten bedömer att anläggningen har så stora brister i sina förfaranden för att producera säkra livsmedel att de inte fungerar i praktiken och inte ger den effekt som behövs, varför den offentliga kontrollen måste förstärkas.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

A = Minskad kontroll i förhållande till normalläget - ger en tidsfaktor på 0,5

B = Normalläget - ger en tidsfaktor på 1

C = Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget - ger en tidsfaktor på 1,5

Beräkning av kontrolltid

Utifrån erhållen risk- och erfarenhetsklass (inklusive eventuellt kontrolltidstillägg) så får anläggningen en årlig kontrolltid. Beräkningen av kontrolltiden sker på följande sätt:

$(\text{Riskmodulens tid} + \text{Kontrolltidstillägg}) * \text{Tidsfaktor} = \text{Kontrolltid}$

Beräkning av årlig kontrollavgift

Den årliga avgiften beräknas genom att multiplicera den kontrolltid som riskklassningen har gett med den av kommunfullmäktige beslutade timtaxan.

Kontrolltid * Timavgift = Årlig kontrollavgift

Justering av kontrolltid

Det kan uppkomma situationer när riskklassningsmodellen för en specifik anläggning inte ger en rättvisande bild av kontrollbehovet och där det kan finnas skäl att minska eller öka kontrolltiden.

Kontrolltiden kan då justeras genom att anläggningen kvarstår i den tilldelade riskklassen, men att kontrolltiden justeras så att den bättre speglar det verkliga kontrollbehovet.