

## Så här räknar vi ut din avgift för livsmedelskontroll

För att beräkna hur mycket kontrolltid\* din verksamhet ska ha gör miljönämnden en **risk-, informations- och erfarenhetsbedömning** av din verksamhet. Den framräknade kontrolltiden avgör hur mycket du ska betala i årlig kontrollavgift.

Här följer en beskrivning av hur det går till.

**Riskbedömningen** grundar sig på risker förknippade med verksamheten. Det är tre riskfaktorer som är avgörande.

1. **Typ av verksamhet och livsmedel** - det vill säga vad man gör i verksamheten och vilka livsmedel som hanteras. Ett bageri som bakar bröd har exempelvis en hantering som utgör en mindre risk än en restaurang som lagar maträtter från grunden.
2. **Produktionens storlek (antal portioner eller antal årsarbetskrafter)** - det vill säga hur många konsumenter som äter de livsmedel som säljs, tillagas eller produceras. För butiker bedömer man storleken efter antalet årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel.
3. **Konsumentgrupper** - det vill säga om man har särskilt känsliga gäster. Det kan vara personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende, gravida), de med livsmedelsrelaterad allergi eller barn under 5 år.

**Informationsbedömningen** innebär att titta på etiketter, menyer m.m. samt att det finns rutin för spårbarhet och återkallande av varor om något blivit fel. Konsumenterna ska exempelvis inte bli vilseledda eller lurade av att det på menyen står oxfilé men att det som serveras är fläskfilé.

**Erfarenhetsbedömningen** innebär att de erfarenheter vi fått vid kontroll av din verksamhet vägs in i klassningen. Nya verksamheter placeras i erfarenhetsklass B. Under åren som följer kommer våra erfarenheter att tas med i bedömningen av hur ditt företag ska klassas. Om verksamheten fungerar bra och vi inte har något att anmärka på, ska ni få en lägre avgift. Motsatt förhållande gäller om det finns mycket att anmärka på.

---

\*I kontrolltiden ingår, förutom kontroll i din verksamhet, även tid för inläsning, bedömning av provtagning, rapportskrivning m.m.

## Stegvis vägledning

Detta är några **exempel** och gäller i de flesta fall butiker, grossister, restauranger, kaféer och andra storhushåll. Mer information, även om hur andra verksamheter klassas, finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

### STEG 1

#### Risikfaktor 1, Typ av verksamhet och livsmedel

Vad gör du i din verksamhet?

Exempel på hantering	Risk	Risikpoäng
<b>Restauranger o andra storhushåll, kaféer, livsmedelsbutiker</b> Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling - kebab eller pizza med rå köttfärs - kalvdans, pannkakor, ostkaka gjord av opastöriserad mjölk. Nedkylning efter tillagning <b>Grossister</b> (exempel saknas inom denna kategori)	Högrisk	45
<b>Restauranger o andra storhushåll, kaféer, livsmedelsbutiker</b> Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker - pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter Tillagning av fiskrätter, sushi - gräddning av pannkakor eller våfflor baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk - skivning av skinka, bitning av ost Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs Återuppvärmning med efterföljande servering Varmhållning med efterföljande servering Transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats <b>Grossister</b> Transport av varmhållna livsmedel	Mellanrisk	35
<b>Restauranger o andra storhushåll, kaféer, livsmedelsbutiker</b> Försäljning av kylda livsmedel, mjukglass, kulglass <b>Grossister</b> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel	Lågrisk	15
<b>Restauranger o andra storhushåll, kaféer, livsmedelsbutiker</b> Bakning av matbröd, hårt bröd, torra kakor. Försäljning av frukt, grönsaker, godis, förpackad glass Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning <b>Grossister</b> Lagring el transport av frukt, grönsaker, frysta livsmedel	Mycket låg risk	5

### STEG 2

#### Risikfaktor 2, produktionens storlek

Hur många konsumenter tar del av dina produkter?

Restauranger, storhushåll, kaféer och andra serveringar bedöms efter antalet portioner eller konsumenter per dag. En servering som bara är öppen på sommaren räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året.

$\frac{\text{antal portioner} \times \text{dagar}}{365} = \text{portioner/ dag}$
--

Ex: vid servering av 250 portioner per dag i en restaurang som har öppet 3 månader (ca 90 dagar) på ett år motsvarar (250 portioner per dag x 90 dagar) / 365 dagar på ett år = 62 portioner per dag.

#### Restauranger o andra storhushåll, caféer, livsmedelsbutiker

Antal portioner per dag utslaget på hela året	Storlek	Riskpoäng
Mer än 250 000	Mycket stor (a)	55
25 000 – 250 000	Stor (b)	45
2 500 – 25 000	Mellan (c)	35
250 – 2 500	Liten (d)	25
80 – 250	Mycket liten (I) (e)	15
25 - 80	Mycket liten (II) (f)	10
Mindre än 25	Ytterst liten (g)	5

Butiker och grossister bedöms efter antalet årsarbetskrafter. *\*En årsarbetskraft motsvarar 2 000 arbetstimmar per år.* Deltidsanställda och liknande räknas om till årsarbetskrafter.

#### Butiker, grossister

> = fler än ≥ = fler än eller lika med

Antal sysselsatta (årsarbetskraft*)	Storlek	Riskpoäng
-	Mycket stor	55
> 30	Stor	45
> 10 – 30	Mellan	35
> 3 – 10	Liten	25
> 2 – 3	Mycket liten (I)	15
> 1 - 2	Mycket liten (II)	10
≤ 1	Ytterst liten	5

### STEG 3

#### Risikfaktor 3, konsumentgrupper

Till vem serveras maten?

#### Gäller förskola, sjukhus, äldreomsorg etc

Tillagar mat som är avsedd för personer som är känsliga, dvs. - barn under 5 år - personer med nedsatt immunförsvar - personer med livsmedelsallergier - personer med överkänslighet	10 riskpoäng
--	--------------

### STEG 4

#### Summering av riskfaktorer

Vilken riskklass hamnar du i?

Lägg ihop poängen från steg 1, 2 och 3. Då ser du hur många kontrolltimmar det ger i första steget.

Risikoäng totalt	Riskklass	Tid
100 eller mer	1	26 timmar
90	2	20
80	3	14
70	4	10
60 – 65	5	6
55	6	4
35 – 50	7	2
30 eller mindre	8	1

## STEG 5

### Informationstillägg

Information på förpackningar eller menyer i restauranger ska vara korrekt. Det ska även finnas fungerande rutiner kring spårbarhet och återkallelse. Tid för detta läggs ovanpå den tid som räknats fram.

Orsak till kontrollbehov	Storlek se tabell STEG 2	Tillägg timmar	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Mycket stor (a) Stor (b)	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>
	Mellan (c) Liten (d)	6	
	Mycket liten (I) (e) Mycket liten (II) (f) Ytterst liten (g)	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte	Mycket stor (a) Stor (b)	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huvudkontor</li> <li>• Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel</li> <li>• Matmäklare</li> </ul>
	Mellan (c) Liten (d)	4,5	
	Mycket liten (I) (e) Mycket liten (II) (f) Ytterst liten (g)	1,5	
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Mycket stor (a) Stor (b)	4	<ul style="list-style-type: none"> <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>
	Mellan (c) Liten (d)	3	
	Mycket liten (I) (e) Mycket liten (II) (f) Ytterst liten (g)	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>

## STEG 6

### **Erfarenhet**

Hur bra sköter du din verksamhet?

Kontrolltiden beror delvis på vilken riskklass verksamheten hamnat i och delvis på resultatet från den offentliga kontrollen, den så kallade erfarenhetsklassen. Nya verksamheter placeras i erfarenhetsklass B enligt Livsmedelsverkets rekommendationer.

<b>Erfarenhetsklass</b>	<b>Erfarenhet från kontrollen och hur det fungerar i verksamheten</b>	<b>Tidsfaktor</b>
A	Anläggningen har så bra rutiner för att producera säkra livsmedel att kontrollen, och därmed hur ofta den ska ske, kan minskas	Kontrolltiden halveras = 0,5
B	<b>Normalläget.</b> Alla nya anläggningar placeras i erfarenhetsklass B	Kontrolltiden blir det som räknats fram = 1
C	Anläggningen har så stora brister i sina rutiner och sin hantering att den inte klarar att producera säkra livsmedel. Därför behöver den kontrolleras oftare.	Kontrolltiden ökar med 50 % = 1,5

## STEG 7

### **Sammanlagd kontrolltid**

Hur många timmar blir det för din verksamhet?

Beräkning:

(tid enligt risk + informationstillägg) x tidsfaktor

= **antal kontrolltimmar**

### **Årlig avgift**

Den framräknade kontrolltiden avgör hur mycket du ska betala i årlig kontrollavgift. Taxan per timme är 1 055 kronor för år 2022 (den indexjusteras vart år). Det betyder att om kontrolltiden är åtta timmar per år blir den årliga avgiften 8 440 kronor (8 timmar x 1 055 kronor).

Miljönämnden har möjlighet att justera kontrolltiden om den inte motsvarar verkligt kontrollbehov.