



# JÖNKÖPINGS KOMMUN

## Riskklassificering och årlig avgift för livsmedelsanläggningar

En kommun är skyldig att ta ut avgifter för den kommunala livsmedelskontrollen. Den årsavgift som räknas ut skall betalas för varje påbörjat kalenderår. **Var därför noga att meddela om verksamheten upphört/sålts före årsskiftet. Meddelas inte detta är man nämligen fortfarande skyldig att betala hela avgiften för kommande år.**

Årsavgiftens storlek beror på antalet kontrolltimmar som fastställs. Antalet kontrolltimmar fastställs genom en riskmodul, en informationsmodul samt en erfarenhetsmodul. Systemet förklaras vidare nedan.

### Riskmodul

Enligt modellen är det tre riskfaktorer som är avgörande för hur många riskpoäng en anläggning får. Summan av riskpoängen ligger till grund för vilken riskklass anläggningen hamnar i och hur mycket tid riskmodulen ger upphov till.

#### Riskfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

Klassningen enligt riskfaktor 1 baseras på vad anläggningen gör och med vilka livsmedel.

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Risk	Riskpoäng
• Tillagning av maträtter från rått kött, fjäderfä eller opastöriserad mjölk.	<i>Grillning av kyckling, tillagning av råa hamburgare, kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk</i>	Högrisk	45
•Nedkylning	<i>Nedkylning efter tillagning</i>		
• Beredning/bearbetning av vegetabilier	<i>Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker, tillagning av potatis, ris, pasta</i>	Mellanrisk	35
• Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	<i>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddårter. Tillagning av förstekta hamburgare, korb med bröd, fiskrätter som t.ex. sushi, Gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk Skivning av skinka, bitning av ost</i>		
• Beredning/styckning/malning av rått kött	<i>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</i>		
• Återuppvärmning			
•Varmhållning,			
• Kylförvaring	<i>Försäljning av kyllda livsmedel</i>	Lågrisk	15
• Uptining			
• Manuell hantering av glass	<i>Försäljning av mjukglass, kulglass</i>		
• Bakning	<i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</i>	Mycket låg risk	5
• Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	<i>Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</i>		
• Hantering av frysta livsmedel	<i>Försäljning av förpackad glass</i>		
• Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	<i>Uppvärmning av t.ex. frysta portionsförpackade pizzabitar för direkt försäljning</i>		

\*pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge. Bearbetning av råa ägg från andra länder klassas som högrisk

### Risikfaktor 2 – Verksamhetens storlek

Klassningen enligt risikfaktor 2 baseras på antalet konsumenter. Restauranger, kaféer och andra serveringar indelas efter antalet konsumenter eller portioner per dag beräknat på årsbasis. En servering som bara har sommaröppet räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året. Butiker och grossister indelas efter antalet årsarbetskrafter och bagerier och industriell tillverkning indelas efter ton utgående produkt per år.

Antal konsumenter/portioner per dag	Antal årsanställda	Ton utgående produkt	Storlek	Risikpoäng
>250 000	-	> 10 000	Mycket stor	55
>25 000 – 250 000	>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
≤ 25	≤1	≤ 1	Ytterst liten	5

### Risikfaktor 3 – Konsumentgrupper

Klassning enligt risikfaktor 3 baseras på om anläggningen producerar livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper.

Känsliga konsumentgrupper	Risikpoäng
Barn under 5 år Personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer boende på äldreboenden, gravida) Personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel	10

### Risikklass

Varje risikfaktor ger ett visst antal poäng. Summan ligger till grund för placering i en risikklass. Utifrån risiklassen tilldelas anläggningen risikmodulens tid.

Risikpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid (timmar)
≥ 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

## Informationsmodul

Beroende på vilken typ av märkning/presentation som bedrivs vid anläggningen tilldelas den ett kontrolltidstillägg enligt tabellen nedan.

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Verksamhetens storlek (se tabell föregående sida)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b – stor	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)</li> <li>• Importörer som översätter märkning</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>• 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 framtagen matsedel</li> <li>• Kyl- och fryshus</li> </ul>

\* Anpassas efter behov

### Erfarenhetsmodul

Utifrån erfarenheter från kontroller på anläggningen kan kontrolltiden sänkas, höjas eller förbli oförändrad. Modellen bygger alltså på att det finns tre erfarenhetsklasser med olika tidsfaktorer som den årliga kontrolltiden multipliceras med. Erfarenhetsklass B utgör normalläget och där placeras alla nyregistrerade anläggningar. Tabellen nedan visar klasserna med tillhörande tidsfaktorer.

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

### Årlig kontrollavgift

Den årliga kontrolltiden är summan av riskmodulens tid och kontrolltidstillägget från informationsmodulen multiplicerat med tidsfaktorn från erfarenhetsmodulen. Nya anläggningar placeras alltid in i erfarenhetsklass B. Kontrolltiden multipliceras med timtaxan för att få den årliga kontrollavgiften. Från och med 2017-01-01 är taxan per timme 1 220 kr.

### Laghänvisning

Livsmedelslagen (2006:804)

Förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel

Mer information finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se). Se t.ex. vägledningen ”*Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid*” (fastställd 2013-11-29).