

# Taxa för Jönköpings kommuns offentliga kontroll av livsmedel

Beslutad av kommunfullmäktige 2020-12-10 § 259, § 260

---

## Inledande bestämmelser

**1 §** Denna taxa gäller avgifter för Jönköpings kommuns kostnader för offentlig kontroll, prövning och registrering enligt EU:s bestämmelser inom livsmedelsområdet, livsmedelslagen (2006:804) och 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 livsmedel

1. Vatten, från och med den punkt där det tas in i vattenverken till den punkt där det tappas ur kran till konsument<sup>1</sup>, 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 föranledning av att beslut enligt livsmedels- och foderlagstiftningen överklagas.

**4 §** Beslut om avgift eller nedsättning av avgift i enskilda fall fattas av miljö- och hälsoskydds nämnden efter handläggning.

## Timavgift

**5 §** Vid tillämpningen av denna taxa är timavgiften 1 372 kr 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.

---

<sup>1</sup> Där värdena skall iaktas enligt artikel 6 i rådets direktiv 98/83/EG den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten, ändrat genom Europaparlamentets och rådets förordning (EH) nr 1882/2003

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 andra offentliga kontroller 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.

**5a §** Miljö- och hälsoskyddsnämnden får för varje kalenderår (avgiftsår) besluta att höja i denna taxa fastställd timavgift med en procentsats som motsvarar de tolv senaste månadernas förändring i arbetskostnadsindex för tjänstemän inom privat sektor (AKI, totalindex) räknat fram till den 1 mars året före avgiftsåret.

#### **Avgift för registrering**

**6 §** Den som anmäler registrering av en anläggning för att driva livsmedelsverksamhet eller för att tillverka snus och tuggtobak eller för dricksvattenförsörjning ska betala avgift för 1 timme och 35 minuters kontrolltid.

#### **Årlig kontrollavgift**

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

Avgiftens storlek baseras på den kontrolltid miljö- och hälsoskyddsnämnden 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.

**8 §** Om en tillämpning av 7 § 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.

**9 §** 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 kalenderår. För det kalenderår registrering skett faktureras den årliga kontrollavgiften i efterskott och beräknas som timavgift enligt 5 § och i förekommande fall enligt 15 §. Avgiften ska därefter betalas med helt avgiftsbelopp för varje påbörjat kalenderår.

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

Avgiftsskyldigheten upphör från och med det kalenderår som följer efter det att verksamheten vid anläggningen har upphört.

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

#### **Avgift, uppföljande kontroll och utredning av klagomål**

**11 §** 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 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**

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

#### **Avgift exportkontroll**

**13 §** Livsmedelsföretagare ska utöver sådan kontrollavgift som avses i 7 § betala avgift till miljö- och hälsoskyddsnämnden 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**

**14 §** Importör eller dennes ombud ska, utöver sådan kontrollavgift som avses i 7 §, betala avgift till miljö- och hälsoskyddsnämnden 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.

#### **Avgiftens erläggande och verkställighet**

**15 §** Betalning av avgift enligt denna taxa ska ske till Jönköpings kommun genom dess miljö- och hälsoskyddsnämnd. 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 januari 2021

Bestämmelsen om timavgiften i 5 § första stycket ska dock börja tillämpas från och med den 1 januari 2021. I ärenden där timavgift enligt 5 § ska debiteras tillämpas istället till och med den 31 december 2020 tidigare beslutad timavgift (1 319 kr). Detsamma gäller ärenden som rör registreringar som inkommer till nämnden under denna period.

### **Bilaga 1: Årlig kontrolltid**

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* och av *informationsmodulen*, varefter summan multipliceras med den tidsfaktor som följer av *erfarenhetsmodulen*. Mer om detta kan du läsa om på livsmedelsverkets sida om du där söker på **Kontrolltid och justeringar**

## 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>	Högrisk	45
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, gräddtarter. Tillagning av förstekta hamburgare, korv med bröd, fiskrätter som t.ex. sushi. Gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk. Skivad skinka, bitning av ost.</i>	Mellanrisk	35
Beredning/styckning/malning av rått kött	<i>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs.</i>	Mellanrisk	35
Åter uppvärmning		Mellanrisk	35
Varmhållning		Mellanrisk	35
Kylförvaring	<i>Försäljning av kylda livsmedel</i>	Låg risk	15
Upptining		Låg risk	15
Manuell hantering av glass	<i>Försäljning av mjukglass, kulglass</i>	Låg risk	15
Bakning	<i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</i>	Mycket låg risk	5

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Risk	Riskpoäng
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	<i>Försäljning av frukt, grönsaker, godis.</i>	Mycket låg risk	5
Hantering av frysta livsmedel	<i>Försäljning av förpackad glass</i>	Mycket låg risk	5
Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	<i>Uppvärmning av t.ex. frysta portions förpackade pizzabitar för direkt försäljning.</i>	Mycket låg risk	5

*\*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 riskfaktor 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	Riskpoäng
> 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 riskfaktor 3 baseras på om anläggningen producerar livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper.

Känsliga konsumentgrupper	Riskpoäng
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 riskfaktor ger ett visst antal poäng. Summan ligger till grund för placering i en riskklass. Utifrån riskklassen tilldelas anläggningen riskmodulens tid

Riskpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid (timmar)
≥ 100	1	26
90	2	20

Riskpoäng	Riskklass	Riskmodulens tid (timmar)
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 tidigare tabell)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b - stor	8	Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor) Importörer som översätter märkning
	c – mellan, d - liten	6	
	e – mycket liten (I), f– mycket liten (II), g – ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	Anpassas vid behov	Huvudkontor Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a – mycket stor, b – stor	4	Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor.  Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd).
	c – mellan, d – liten	1	
	e – mycket liten (I), f – mycket liten (II) g – ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar livsmedel inte	Oberoende	1	Fristående restauranger Cateringverksamhet
Utformar ej presentation och märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	0	Butik med enbart förpackade livsmedel. Franchiserestauranger. Skola med centralt framtagen matsedel. Kyl- och fryshus



## Erfarenhetsmodul

Utifrån erfarenheter från kontroller i 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.

A – innebär att kontrollmyndigheten bedömer att företaget har väl fungerande system för säkra livsmedel. Kontrolltiden sänks till hälften jämfört med normalläget.

B – är normalläget för livsmedelsverksamheter. Där placeras alla nyregistrerade verksamheter. Det kan även innebära att kontrollmyndigheten har konstaterat avvikelser mot lagstiftningen, men att företagarens system för säkra livsmedel bedöms fungera tillfredsställande.

C – innebär att kontrollmyndigheten bedömer att företagaren har visat så stora brister i sina system för säkra livsmedel att den offentliga kontrollen måste förstärkas. Kontrolltiden ökar med 1,5 gånger den normala.

Tabellen nedan visar klasserna med tillhörande tidsfaktorer.

Erfarenhetsklass	Tidsfaktor
A	0,5
B	1 (normalläget)
C	1,5

## Årlig kontrollavgift

Den årliga kontrolltiden är summan av riskmodulens tid och kontrolltidstillägget från informationsmodulen multiplicerat med tidsfaktorn från erfarenhetsmodulen. Kontrolltiden multipliceras med timtaxan för att få den årliga kontrollavgiften. Från och med 2021-01-01 är taxan per timme 1 372 kr.

## Laghänvisning

Livsmedelslagen (2006:804)

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

Mer information finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida,

## Riskklassificering och årlig avgift för livsmedelsanläggningar - dricksvatten

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

Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning. Klassningen enligt riskfaktor 1 baseras på vad anläggningen gör och med vilka livsmedel.

Verksamhet och råvatten	Halter av mikroorganismer i råvatten	Risk	Riskpoäng
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: &gt; 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: &gt; 100 per 100 ml</i>	Högrisk	45
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml</i>	Mellanrisk	35
Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten Distributionsanläggning	<i>E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml</i>	Lågrisk	15
-	<i>(exempel saknas inom denna kategori)</i>	Mycket låg risk	5

#### Riskfaktor 2 – Verksamhetens storlek

Klassningen enligt riskfaktor 2 baseras på distribuerad mängd dricksvatten per dygn.

Distribuerat dricksvatten, m <sup>3</sup> per dygn	Storlek	Riskpoäng
> 100 000	Mycket stor	55
> 10 000 - 100 000	Stor	45
> 1 000 - 10 000	Mellan	35
> 100 - 1 000	Liten	25
> 10 - 100	Mycket liten (I)	15
-	Mycket liten (II)	10
≤ 10	Ytterst liten	5

### Riskklass

Varje riskfaktor ger ett visst antal poäng. Summan ligger till grund för placering i en riskklass. Utifrån riskklassen tilldelas anläggningen riskmodulens tid

Riskpoäng	Riskklass	Riskmodulens 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

### Erfarenhetsmodul

Utifrån erfarenheter från kontroller i 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	Tidsfaktor
A	0,5
B	1 (normalläget)
C	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 2021-01-01 är taxan per timme 1 372 kr

### Laghänvisning

Livsmedelslagen (2006:804)

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

Mer information finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se), sök på Kontrollwiki och riskklassning av livsmedelsanläggningar.