

Taxa för Jönköpings kommuns offentliga kontroll av livsmedel

Beslutad av kommunfullmäktige 2021-12-09, § 262

Inledande bestämmelser

1 § Denna taxa gäller avgifter för Jönköpings kommuns kostnader för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet enligt livsmedelslagen (2006:804), lagen (2009:1424) om kontroll av skyddade beteckningar på jordbruksprodukter och livsmedel och lagen (2013:363) om kontroll av ekologisk produktion samt de föreskrifter som har meddelats med stöd av denna lagstiftning, inklusive förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter, och de EU-bestämmelser som lagstiftningen kompletterar.

Med livsmedel i denna taxa avses även det som enligt 3 § 2 st. livsmedelslagen jämföras med livsmedel.

Allmänna bestämmelser om avgift

2 § Avgift enligt denna taxa betalas av den aktör vars verksamhet är föremål för nämndens offentliga kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen enligt 1 §, om inte annat följer av denna taxa. Med aktör avses varje livsmedelsföretagare, annan verksamhetsutövare och aktör inom ekologisk produktion som åläggs ansvar och skyldigheter enligt regleringen i 1 §.

3 § Avgift enligt denna taxa tas inte ut för handläggning som föranleds av att beslut enligt livsmedelslagstiftningen eller enligt lagen om kontroll av ekologisk produktion överklagas.

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

Särskilda bestämmelser om avgifter

5 § För offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som utförs enligt de bestämmelser som avses i 1 § ska en avgift betalas för nämndens nedlagda kontrolltid enligt 6 §.

I 9–16 §§ finns särskilda bestämmelser om avgift för

1. registrering av anläggningar och verksamheter (9 §)
2. uppföljande kontroll (10 §)

3. utredning av klagomål (11-12 §§)
4. kostnader för korrigerande åtgärder (13 §)
5. exportkontroll och utfärdande av exportintyg (14 §)
6. importkontroll (15 §) samt
7. avgift för inköp under dold identitet (16 §)

Timavgift

6 § Vid tillämpningen av denna taxa är timavgiften 1439 kronor per timme kontrolltid.

Med kontrolltid avses den sammanlagda tid som varje tjänsteperson vid nämnden har använt för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen så som inläsning av ärendet, handläggning och beslut, kontakter med parter, samråd med experter och myndigheter, inspektioner, revisioner, provtagning och kontroller i övrigt.

7 § Nämnden får besluta att ta ut avgifter för planerad kontroll enligt bestämmelserna i 7 b § om faktisk kontrolltid.

Nämnden ska fatta beslut om verksamhetens riskklass som ska ligga till grund för kontrollintervall för verksamheten (7 b §).

7 b § Avgiftsuttag sker i förhållande till faktiskt nedlagd kontrolltid i varje ärende eller enligt de andra grunder som anges i taxan.

Avgift för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen ska debiteras efter det att kontrollen har utförts, om inte annat följer av denna taxa.

Kontrollen utförs med det kontrollintervall som föranleds av anläggningens riskklassningsbeslut som fastställs av miljö-och hälsoskyddsnämnden.

Indexuppräknings

8 § Timavgiften i denna taxa är bestämd med utgångspunkt från kostnadsläge och Prisindex för kommunal verksamhet (PKV) oktober månad året före det år taxan börjar gälla.

Miljö-och hälsoskyddsnämnden får för varje kalenderår (avgiftsår) därefter besluta att höja timavgiften med den procentsats för PKV som är publicerad på SKR:s webbplats för oktober månad året före avgiftsåret.

Avgift för registrering av anläggningar och verksamheter

9 § Den som anmäler en livsmedelsanläggning för registrering ska betala avgift för 1 timme och 35 minuters kontrolltid enligt 6 §. Detsamma gäller för den som anmäler en anläggning eller verksamhet som ska registreras enligt regelverket för material i kontakt med livsmedel. Av 1 § 2 st. i taxan framgår att anläggningar för det som enligt

livsmedelslagen definieras som livsmedel omfattas av taxan. Avgiftsskyldigheten gäller även den som anmäler registrering av en anläggning med anledning av att den övergått till en ny aktör.

Avgift för uppföljande kontroll

10 § För offentlig kontroll som ursprungligen inte var planerad, och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen, ska en avgift för nämndens nedlagda kontrolltid enligt 6 § betalas om kontrollen 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.

Avgift för utredning av klagomål

11 § För utredning av klagomål ska en avgift för nämndens nedlagda kontrolltid enligt 6 § betalas för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen i de fall där bristande efterlevnad hos aktören kan bekräftas.

12 § För offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen som utförs efter ett meddelande inom systemet för snabb varning (RASSF) enligt artikel 50 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, ska en avgift för nämndens nedlagda kontrolltid enligt 6 §, om det efter det att aktören erhöll meddelandet blivit nödvändigt för nämnden att vidta åtgärder för att spåra eller återkalla de varor som omfattas av meddelandet.

Avgiften ska betalas av den aktör som innehar eller har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat de varor som omfattas av meddelandet.

Avgift för korrigerande åtgärder

13 § För korrigerande åtgärder som blivit nödvändiga efter att bristande efterlevnad har konstaterats i syfte att åtgärda eller förebygga upprepning av den bristande efterlevnaden ska en avgift betalas motsvarande nämndens faktiska utgifter som hänger samman med åtgärden.

Avgift exportkontroll

14 § För exportkontroll som föranleds av införselbestämmelser i tredje land ska en avgift för nämndens nedlagda kontrolltid enligt 6 § betalas för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen samt för utfärdande av exportintyg och andra intyg.

Avgiften ska betalas av den aktör som innehar den exportkontrollerade anläggningen.

Avgift importkontroll

15 § För kontroll av varor som importeras från ett tredjeland ska en avgift enligt 6 § betalas av den aktör som ansvarar för sändningen, med ett belopp som motsvarar nämndens nedlagda kontrolltid för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen.

För uppföljning av prover som har lett till anmärkning ska en avgift enligt 6 § betalas med ett belopp som motsvarar nämndens nedlagda kontrolltid samt nämndens övriga faktiska utgifter. Avgiften ska betalas av importören, dennes ombud eller den som annars ansvarar för livsmedlen.

Avgift för inköp under dold identitet

16 § För inköp under dold identitet som är nödvändiga för att kontrollera att ett livsmedel uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen ska en avgift motsvarande nämndens faktiska utgifter för köpet betalas.

Om ett inköp under dold identitet utförs som ett led i en klagomålskontroll enligt 11-12 §§ tas avgift enligt första stycket ut endast om bristande efterlevnad kan bekräftas.

Justering av avgift i enskilt fall

17 § 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 att sänka en avgift enligt denna taxa.

Första stycket gäller dock inte en avgift enligt 10 §. En sådan avgift får endast ändras enligt de förutsättningar som anges i artikel 79.3 förordning (EU) 2017/625.

18 § Om den sammanlagda kontrolltiden understiger en halv timme under ett och samma kalenderår får nämnden besluta att ingen timavgift ska tas ut av aktören under det kalenderåret.

Detsamma gäller andra avgifter enligt denna taxa än timavgift om beloppet i det enskilda fallet är så lågt att det inte är ekonomiskt motiverat att ta ut avgiften.

Avgiftens erläggande

19 § 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 i faktura.

Överklaganden

§ 20 Nämndens beslut om avgift överklagas till länsstyrelsen.

Ikraftträdande och övergångsbestämmelser

§ 21 Denna taxa träder i kraft den 1 januari 2022 och tillämpas på ärenden som kommer in från och med denna dag. För ärenden som påbörjats innan denna taxas ikraftträdande tillämpas tidigare gällande taxa.

Riskklassning och kontrolltid för livsmedelsanläggningar

En kommun ska utföra offentliga kontroller regelbundet och med lämplig riskbaserad frekvens. Till kommunernas hjälp finns Livsmedelsverkets modell för riskklassning som genererar en kontrolltid. Fastställd kontrolltid kommer ligga till grund för planeringen av antal kontroller som ska genomföras per år på verksamheten.

Var noga med att meddela oss om verksamheten upphör/säljs.

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. Skivning av 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 kyllda 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	Försäljning av frukt, grönsaker, godis.	Mycket låg risk	5
Hantering av frysta livsmedel	Försäljning av förpackad glass	Mycket låg risk	5
Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	Uppvärmning av t.ex. frysta portionsförpackade pizzabitar för direkt försäljning.	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 verksamhetens storlek. 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 tabell ovanför)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b - stor	8	• Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
	c – mellan, d - liten	6	• Importörer som översätter märkning
	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.
	c – mellan, d – liten	1	• Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd).
	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 inte 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 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

Kontrolltid och kontrollfrekvens

Kontrolltid i timmar	Antal kontroller
0,25 - 1,5	1 kontroll var 3:e år
2 - 2,5	1 kontroll vart annat år
3 - 5,5	1 kontroll per år
6 - 8,5	2 kontroller per år
9 - 11,5	3 kontroller per år
12 och över	4 kontroller per år

Laghänvisning

Livsmedelslagen (2006:804)

Förordning (2017/625) om offentlig kontroll med mera. Artikel 9, punkt 2

Mer information finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida, livsmedelsverket.se

Riskklassning och kontrolltid för livsmedelsanläggningar med produktion av dricksvatten

En kommun ska utföra offentliga kontroller regelbundet och med lämplig riskbaserad frekvens. Till kommunernas hjälp finns Livsmedelsverkets modell för riskklassning som genererar en kontrolltid. Fastställd kontrolltid kommer ligga till grund för planeringen av antal kontroller som ska genomföras per år på verksamheten.

Var noga med att meddela oss om verksamheten upphör/säljs.

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: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: > 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 ³ 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

Risikfaktor 3 – Konsumentgrupper

Denna riskfaktor är inte aktuell för dricksvattenanläggningar.

Risikklass

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

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 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

Kontrolltid och kontrollfrekvens

Kontrolltid i timmar	Antal kontroller
0,25 - 1,5	1 kontroll var 3:e år
2 - 2,5	1 kontroll vart annat år
3 - 5,5	1 kontroll per år
6 - 8,5	2 kontroller per år
9 - 11,5	3 kontroller per år
12 och över	4 kontroller per år

Laghänvisning

Livsmedelslagen (2006:804)

Förordning (2017/625) om offentlig kontroll med mera. Artikel 9, punkt 2

Mer information finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida, livsmedelsverket.se