



## Förändring av Livsmedelsverkets ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter”

I artikel 6 i förordningen (EG) nr 178/2002 stadgas det bland annat att livsmedelslagstiftningen ska byggas på riskanalys.

I EG-förordning nr 882/2004 står det att den offentliga kontrollen ska vara riskbaserad. Den ska också genomföras regelbundet, och så ofta som är lämpligt med hänsyn till klarlagda risker och tidigare resultat från kontroller. Det framgår också att offentlig kontroll ska utföras utan förvarning, med undantag för revisioner eller liknande tillfällen.

För att kontrollmyndigheten ska kunna uppfylla dessa krav på riskbaserad kontroll, har Livsmedelsverket utvecklat en modell för att klassa livsmedelsanläggningar. Modellen har nu omarbetats av Livsmedelsverket och ska börja gälla från och med 2012. Av den anledningen klassar vi under hösten 2011 om alla livsmedelsanläggningar efter denna modell.

Den omarbetade modellen består av en riskmodul, en erfarenhetsmodul och en informationsmodul (ny). Nytt är även att antalet klasser har ökat från 5 stycken till 8 stycken.

### 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 vaccumpackad 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/gräddårter. 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/kylmat. 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 - Produktionens storlek/antal årsarbetskrafter**

Storlek	Risk poäng	Konsumenter/ portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter):	Ton utgående produkt per år:
Mycket stor	55 p	> 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:

Risikklass	Risikpoäng	Risikmodulens 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 återkallese rutiner.

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
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	8	Industri utan huvudkontor Importör Butik med egen tillverkning (av t.ex. matlådor)
	mellan liten	6	
	mycket liten (I) mycket liten (II) ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte	oberoende	Kontrolltid anpassas efter behov	Huvudkontor Importör som tar in färdigmärkta livsmedel Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	4	Legotillverkare Företag som märker men får färdigt märkningsunderlag Butik med egen tillverkning men centralstyrd märkning (grillad kyckling/bake off)
	mellan liten	3	
	mycket liten (i) mycket liten (II) ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	oberoende	1	Fristående restauranger Cateringverksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	oberoende	0	Butik med enbart förpackade livsmedel Skola med centralt framtagen matsedel Kyl-/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:

**(Riskmodulens tid + Kontrolltidstillägg) \* Tidsfaktor = 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.

**Har du frågor eller funderingar?** Då är du välkommen att ta kontakt med någon av kommunens livsmedelsinspektörer. Vi kan nås på telefon eller e-post via kommunens växel, 08-530 610 00 eller [miljo@botkyrka.se](mailto:miljo@botkyrka.se). Mer information kan fås på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se). Modellen för att klassa livsmedelsverksamheter finns i Livsmedelsverkets vägledning *Riskeklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid*.