|  |
| --- |
|  |
| Samhällsserviceförvaltningen  Miljöenheten  Bilaga 1. |

Information om beräkning av riskklassificering och kontrolltid

I kontrollförordning EU 2017/625 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 består av en riskmodul, en erfarenhetsmodul och en informationsmodul.

Enligt livsmedelslagen (2006:804) ska livsmedelskontrollerna vara avgiftsfinansierad. Vilket innebär att det är dem som bedriver livsmedelsverksamhet som ska betala för den livsmedelskontroll som kommunen genomför på verksamhet. Avgiften ska täcka de kostnader som kommunen har för utförande av kontrollen. **Timkostnaden beslutades av kommunfullmäktige 2019-11-14 § 132, till 1100 kr per timme och gäller från och med 1 januari 2020.**

**Riskmodulen**

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

**Riskfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Högrisk** | **45 p** | Tillagning av rätter från rått kött/rått fjäderfä, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, stekning av hamburgare. Nedkylning efter tillagning/varmhållning. Groddning av t.ex. mungbönor eller alfalfa. Tillverkning av hel eller halvkonserver. Tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör och mjölkpulver från opastöriserad mjölk. Tillagning av kalvdans, pannkakor och ostkaka från opastöriserad mjölk. Bearbetning av råa ägg från andra länder än\*. Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk. Slakt. Tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon. Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär. |
| **Mellanrisk** | **35 p** | Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk. Tillagning av rätter som innehåller ägg\*, pastöriserad mjölk/mjölkpulver t.ex. paj, pannkakor, våfflor. Tillverkning av sallad, pastasallad, smörgåstårtor, smörgåsar, uppskärning av grönsaker. Tillverkning av gräddtårtor, bakelser. Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta, potatis, ris. Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats. Återuppvärmning med efterföljande servering. Värma förbehandlade produkter, t ex korv, förstekta hamburgare, köttbullar. Delning och rivning av ost, skivning av charkprodukter. Tillverkning av glass, fil, smör, ost och mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk och ägg). Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs. Äggpackeri med tvätt. |
| **Lågrisk** | **15 p** | Transport av kylvaror/kyld mat. Kylförvaring, försäljning av kylvaror. Försäljning av mjukglass/kulglass. Upptining. Tillverkning av sylt/saft/marmelad. Tillverkning/förpackning av kosttillskott. Blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär. Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk. |
| **Mycket låg risk** | **5 p** | Transport av frysvaror/fryst mat. Frysförvaring, försäljning av frysta livsmedel. Försäljning av godis/förpackad glass/snacks. Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker. Bakning av matbröd/hårt bröd/kakor. Försäljning av kosttillskott. Uppvärmning av frysta färdiga rätter för direkt försäljning, t ex paj, pizza, lasagne. Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker. Äggpackeri utan tvätt. Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl. |

\*pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge

**Riskfaktor 2 – Produktionens storlek**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Storlek** | **Risk  poäng** | **Konsumenter/**  **Portioner per dag** | **Antal sysselsatta**  **(årsarbetskrafter)** | **Ton utgående**  **produkt per år** | **Ton mottagen mjölk per år** |
| Mycket stor | **55 p** | > 250 000 |  | > 10 000 | >100 000 |
| Stor | **45 p** | >25 000 – 250 000 | > 30 | > 1 000 – 10 000 | >10 000 – 100 000 |
| Mellan | **35 p** | > 2 5000 – 25 000 | > 10 – 30 | > 100 – 1 000 | >1000 – 10 000 |
| Liten | **25 p** | > 250 – 2 500 | > 3 – 10 | > 10 - 100 | >100 – 1000 |
| Mycket liten (I) | **15 p** | > 80 – 250 | > 2 - 3 | > 3 - 10 | >10 – 100 |
| Mycket liten (II) | **10 p** | > 25 – 80 | > 1 - 2 | > 1 - 3 | - |
| Ytterst liten | **5 p** | ≤ 25 | ≤ 1 | ≤ 1 | ≤10 |

**Riskfaktor 3 – Konsumentgrupper**

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 allvarligare 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

• personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, boende i äldreboende, gravida)

• personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel

Beräkning av riskklass

Summan av poängen från de tre riskfaktorerna ligger till grund för placering i en riskklass, vilket därefter utgör en del av bestämningen av kontrolltiden enligt följande tabell.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Riskklass** | **Riskpoäng** | **Riskmodulens tid** |
| 1 | ≥ 100 | 26 |
| 2 | 90 | 20 |
| 3 | 80 | 14 |
| 4 | 70 | 10 |
| 5 | 60-65 | 6 |
| 6 | 55 | 4 |
| 7 | 35-50 | 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 produkten. Därför ska man också beräkna hur mycket tid som behövs för att kontrollera detta. På samtliga livsmedelsanläggningar är det dessutom viktigt att kontrollera att det finns fungerande spårbarhets- och återkallelserutiner.

Tillägget anges i timmar och adderas till den tid som man fick i riskmodulen.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Orsak till kontrollbehov vid anläggningen** | **Storlek** | **Kontroltids-tillägg (tim)** | **Exempel på verksamhet** |
| Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel | mycket stor  stor | 8 | Industri utan huvudkontor  Importör som översätter märkning  Butik med egen tillverkning  av 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 presentation1 men märker/förpackar inte livsmedel | oberoende | 1 | Fristående restauranger  Cateringverksamhet  E-handel |
| Utformar inte presentation och märker/förpackar inte | oberoende | 0 | Franchiserestaurang  Butik med enbart förpackade livsmedel  Skola med centralt framtagen matsedel  Kyl-/fryshus |

1Till exempel meny.

Erfarenhetsmodulen

I samband med klassningen av en livsmedelsanläggning ska även hänsyn tas till de erfarenheter myndigheten har fått från den offentliga kontrollen vid anläggningen.

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. Detta ger en indelning i 3 olika klasser benämnda A, B och C. Första gången en verksamhet klassas placeras den i erfarenhetsklass B (normalläget).

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

De tre modulerna ger information som används för att beräkna den årliga kontrolltiden. Tiden från riskmodulen och kontrolltidstillägget från informationsmodulen adderas. Summan multipliceras med erfarenhetsklassens tidsfaktor:

**(Riskmodul + Informationsmodul) · Erfarenhetsmodul = Kontrolltid**

Kontrolltiden påverkar i sin tur den årliga kontrollavgiften.

Beräkning av årlig kontrollavgift

Den årliga avgiften beräknas genom att multiplicera den kontrolltid som riskklassningen har gett med den av kommunfullmäktige beslutade timtaxan. För närvarande har Ljusdals kommun en timavgift på 1100 kr/ tim.

**Kontrolltid · Timavgift = Årlig kontrollavgift**

Extrakontroll

Begreppet extra offentlig kontroll försvinner i och med att kontrollförordning EU 2017/625 träder i kraft 1 januari 2020. De åtgärder som omfattades av extra offentlig kontroll, det vill säga när en verksamhet uppvisade brister, kommer i stället att omfattas av begreppet **uppföljande kontroll**. Information om hur avgiften faktureras finns på kommunens hemsida www.ljusdal.se.