
TAXA FÖR PRÖVNING OCH OFFENTLIG KONTROLL INOM LIVSMEDEL OCH
FODER

Antagen av kommunfullmäktige 2021-01-25.

Inledande bestämmelser

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

1. vatten, från och med den punkt där det tas in i vattenverken till den punkt där det tappas ur kran till konsument¹ 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 föranleds av att beslut enligt livsmedels- och foderlagstiftningen överklagas.

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

Timavgift

5 § Vid tillämpningen av denna taxa är timavgiften 1 200 kronor 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.

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 övrig offentlig kontroll eller annan offentlig verksamhet 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.

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

Avgift för registrering

6 § Den som anmäler en livsmedelsanläggning för registrering ska betala avgift för en timmes 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 samhällsbyggnadsnämnden 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 helt 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 en annan avgiftsklass eller annars tilldelas en annan kontrolltid, ska den nya avgiften betalas från och med det följande kalenderåret.

Avgiftsskyldigheten upphör från och med det kalenderår som följer efter det år som verksamheten visat nämnden att verksamheten upphört.

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

Avgift för 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 har 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 samhällsbyggnadsnämnden i ett enskilt ärende besluta ändra avgiften enligt denna taxa.

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

Avgift exportkontroll

13 § Livsmedelsföretagare ska utöver sådan kontrollavgift som avses i 7 § betala avgift till miljö- och samhällsbyggnadsnämnden 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 samhällsbyggnadsnämnden för sådan särskild importkontroll som följer av förordningen (2006:812) om offentlig kontroll av livsmedel som importerats 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 Eslövs kommun genom dess miljö- och samhällsbyggnadsnämnd. 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 mars 2021.

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

Tabellsamling

Tabell 1. Riskfaktor 1 - Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker.

| | Verksamhet och typ av livsmedel | Exempel |
|-----------------|--|---|
| Högrisk | <ul style="list-style-type: none">• Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)• Nedkylning | <i>Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk. Nedkylning efter tillagning.</i> |
| Mellanrisk | <ul style="list-style-type: none">• Beredning/bearbetning av vegetabilier• Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)• Beredning/styckning/malning av rått kött• Återuppvärmning• Varmhållning | <i>Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs Återuppvärmning med efterföljande servering Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats, tillagning i centralkök följt av varmhållen transport till serveringskök</i> |
| Lågrisk | <ul style="list-style-type: none">• Kylförvaring• Upptining• Manuell hantering av glass | <i>Försäljning av kylda livsmedel Försäljning av mjukglass, kulglass</i> |
| Mycket låg risk | <ul style="list-style-type: none">• Bakning• Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring• Hantering av frysta livsmedel• Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt | <i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor Försäljning av frukt, grönsaker eller godis Försäljning av förpackad glass Uppvärmning av frysta 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 hög risk.

Tabell 2. Riskfaktor 1- Industriell tillverkning av livsmedel.

| | Verksamhet och typ av livsmedel | Exempel |
|-----------------|---|--|
| Högrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) • Slakt • Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter • Groddning • Nedkylning | <p><i>Tillagning av maträtter från rått kött, tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon, tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör, mjölkpulver från opastöriserad mjölk</i></p> <p><i>Tillverkning av hel eller halvkonserver</i></p> <p><i>Nedkylning efter tillagning</i></p> |
| Mellanrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Beredning/bearbetning av vegetabilier • Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) • Beredning/styckning/malning av rått kött • Äggpackeri med tvätt | <p><i>Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär</i></p> <p><i>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter</i></p> <p><i>Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk, tillverkning av glass, fil, smör, ost, mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk och ägg), skivning av skinka, bitning av ost, rivning av ost, injicering av ost</i></p> <p><i>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</i></p> |
| Lågrisk | <ul style="list-style-type: none"> • Infrysning och/eller blanchering • Tillverkning av sylt och marmelad • Tillverkning av kosttillskott | <p><i>Infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär</i></p> <p><i>Tillverkning/förpackning av kosttillskott</i></p> |
| Mycket låg risk | <ul style="list-style-type: none"> • Bakning • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring • Äggpackeri utan tvätt • Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl | <p><i>Bakning av matbröd eller torra kakor</i></p> <p><i>Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker</i></p> |

* tillverkning av vakuumpackad gravad eller rökt fisk klassas som högrisk

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

Tabell 3. Riskfaktor 1- Grossister och distributionsföretag.

| | Verksamhet och typ av livsmedel | Exempel |
|-----------------|--|---|
| Högrisk | • - | (<i>exempel saknas inom denna kategori</i>) |
| Mellanrisk | • Hantering av varmhållna livsmedel | <i>Transport av varmhållna livsmedel</i> |
| Lågrisk | • Hantering av kylförvarade livsmedel | <i>Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel</i> |
| Mycket låg risk | • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring • Hantering av frysta livsmedel | <i>Lagring eller transport av frukt och grönsaker Lagring eller transport av frysta livsmedel</i> |

Tabell 4. Riskfaktor 1- Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning

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

Tabell 5. Riskfaktor 2 - Mått på verksamhetens storlek för olika typer av produktion, riskfaktor 2 i riskmodulen

| . Storlek | Konsumenter/portioner per dag | Antal sysselsatta (årsarbetskrafter) | Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år. | Ton mottagen mjölk per år | Distribuerat dricksvatten, m ³ per dygn |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---|---------------------------|--|
| a) Mycket stor | > 250 000 | - | > 10 000 | > 100 000 | >100 000 |
| b) Stor | > 25 000 – 250 000 | > 30 | > 1 000 - 10 000 | > 10 000 - 100 000 | >10 000 – 100 000 |
| c) Mellan | > 2 500 – 25 000 | >10 – 30 | > 100 - 1 000 | > 1000 - 10 000 | >1000 – 10 000 |
| d) Liten | > 250 – 2 500 | >3 – 10 | > 10 - 100 | > 100 - 1000 | >100 – 1000 |
| e) Mycket liten (I) | > 80 – 250 | >2 – 3 | >3 - 10 | >30 - 100 | >10 - 100 |
| f) Mycket liten (II) | > 25 – 80 | >1 – 2 | >1 - 3 | >10 - 30 | - |
| g) Ytterst liten | ≤ 25 | ≤ 1 | ≤ 1 | ≤ 10 | ≤ 10 |

Tabell 6. Riskmodulen med dess fördelning av riskpoäng för olika riskfaktorer.

| Risikfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel | Risikpoäng |
|--|-------------------|
| a) Högrisk | 45 |
| b) Mellanrisk | 35 |
| c) Lågrisk | 15 |
| d) Mycket låg risk | 5 |
| Risikfaktor 2 - Produktionens storlek | Risikpoäng |
| a) Mycket stor | 55 |
| b) Stor | 45 |
| c) Mellan | 35 |
| d) Liten | 25 |
| e) Mycket liten (I) | 15 |
| f) Mycket liten (II) | 10 |
| g) Ytterst liten | 5 |
| Risikfaktor 3 - Konsumentgrupper | Risikpoäng |
| Producera livsmedel till känsliga konsumentgrupper | 10 |
| Summa: | |

Tabell 7. Riskklasser, riskpoäng och den tid som ges enligt riskmodulen. Tiden anges i timmar

| Risikklass | Risikpoäng | Risikmodulens 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 |

Tabell 8. Kontrolltidstillägg i timmar, exempel på orsak till kontrollbehov och storleksfördelning. Storleksbeteckningen härleder till tabell 5. Begreppen i tabellen förklaras i kapitel 3

| . Orsak till kontrollbehov vid anläggningen | Storlek (se tabell 5) | Kontrolltidstillägg (timmar) | Exempel |
|---|--|---------------------------------|--|
| Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel | a - mycket stor, b - stor | 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Industri utan huvudkontor • Importör som översätter märkning • Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor) |
| | 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"> • Huvudkontor • Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare |
| Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel | a - mycket stor, b - stor | 4 | <ul style="list-style-type: none"> • Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedels-företagare • 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 | 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"> • Fristående restauranger • Cateringverksamhet |
| Utformar inte presentation och märker/förpackar inte | Oberoende | 0 | <ul style="list-style-type: none"> • Butik med enbart förpackade livsmedel • Franchiserestauranger • Skola med centralt framtagen matsedel • Kyl- och fryshus |

* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bland annat hur många olika typer av produktgrupper och storlek på sortiment livsmedelsföretagaren har. Se avsnittet om importörer, huvudkontor, matmäklare och liknande livsmedelsföretag nedan.

Tabell 9. Erfarenhetsmodulen. Tabellen beskriver de kriterier som ska beaktas vid inplacering i erfarenhetsklass

| . Erfarenhetsklass | Kontrollhistoria/erfarenhet från kontrollen och rådande situation vid anläggningen |
|---------------------------|--|
| A | <p>Myndigheten bedömer att anläggningen har så bra förfaranden för att producera säkra livsmedel att kontrollen och därmed frekvensen kan minskas. •</p> <p>Kriterier:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kontrollmyndigheten har granskat stora delar av företagets förfaranden för att producera säkra livsmedel. Förfarandena är väl implementerade i verksamheten och myndigheten har genom verifierande kontroller konstaterat att det följs. Livsmedelsföretagaren arbetar för att tidigt själv upptäcka brister i systemet och i verksamheten. Åtgärder vidtas omgående då brister upptäcks.• Myndigheten har endast noterat någon enstaka avvikelse eller ett fåtal mindre brister (iakttagelser) vid kontroll på anläggningen. Livsmedelsföretagaren åtgärdar detta omgående då myndigheten påpekar detta. Avvikelseerna är inte återkommande. |
| B | <p>Normalläget. Alla nya anläggningar placeras i erfarenhetsklass B.</p> <p>Kriterier:</p> <ul style="list-style-type: none">• Livsmedelsföretagarens egna förfaranden för att producera säkra livsmedel bedöms fungera trots mindre brister. Vid verifierande kontroller visar det sig att systemet trots allt fungerar bra i praktiken och har bra effekt.• Myndigheten noterar några avvikelser vid kontrollen, och livsmedelsföretagaren åtgärdar det kontrollmyndigheten har noterat och påpekat. |
| C | <p>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. Om en sanktion har utfärdats har den föranletts av mycket allvarliga avvikelser eller så har upprepade avvikelser inte åtgärdats. Har en sanktion utfärdats kommer ytterligare kontrollinsatser att behövs. Behovet av planerad kontroll ökar därför på den anläggningen.</p> <p>Kriterier</p> <ul style="list-style-type: none">• Beslut om sanktion t.ex. föreläggande har fattats grundat på att livsmedelsföretagaren inte uppfyller livsmedelslagstiftningens krav.• Ett flertal avvikelser har noterats, företaget saknar förfaranden för att producera säkra livsmedel eller så följs de inte. Extra kontroll har utförts, några av avvikelserna är kvarstående. Livsmedelsföretagaren åtgärdar inte de brister myndigheten noterat och påpekat. |

Tabell 10: Erfarenhetsklassens tidsfaktor. Erfarenhetsklass B är normalläget och det är jämfört med denna tid som erfarenhetsklassens tidsfaktor används. Se även figur 1

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

