



Dalsskanska Miljö
& Energiförbundet

Taxa för offentlig kontroll enligt livsmedelslagstiftningen



Sunnanå hamn, Melleruds kommun

Fastställt av Kommunfullmäktige i:

- Bengtstors kommun 2021-12-06, § 146 och 2022-03-07, § 26
- Dals-Eds kommun 2021-12-15, § 97 och 2022-02-16, § 5
- Färgelanda kommun 2022-04-13, § 19
- Melleruds kommun 2021-11-17, § 144 och 2022-01-26, § 13

TAXA FÖR OFFENTLIG KONTROLL ENLIGT LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGEN

Dalslands miljö- och energiförbunds taxa för offentlig kontroll enligt livsmedelslagstiftningen.

Taxan är reviderad av Dalslands miljö- & energinämnd 2020-09-24, § 53, och antagen av Dalslands miljö- och energiförbund 2020-10-08, § 26 och 2021-11-25, § 39

Innehåll

TAXA FÖR OFFENTLIG KONTROLL ENLIGT LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGEN	3
Inledande bestämmelser	3
Allmänna bestämmelser om avgift	3
Särskilda bestämmelser om avgifter	3
Timavgift	4
Årlig kontrollavgift	4
Avgift för registrering av anläggningar och verksamheter	4
Avgift för uppföljande kontroll	4
Avgift för utredning av klagomål	5
Avgift för korrigerande åtgärder	5
Avgift exportkontroll	5
Avgift importkontroll	5
Avgift för inköp under dold identitet	6
Justering av avgift i enskilt fall	6
Avgiftens erläggande	6
Överklaganden	6
Ikraftträdande och övergångsbestämmelser	6
BILAGA 1 RISKKLASSNING AV LIVSMEDELSANLÄGGNINGAR.....	7
Riskmodul.....	8
Riskfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel.....	8
Riskfaktor 2 – Produktionens storlek.....	11
Riskfaktor 3 - Konsumentgrupper.....	11
Informationsmodul	13
Erfarenhetsmodul.....	14

TAXA FÖR OFFENTLIG KONTROLL ENLIGT LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGEN

Inledande bestämmelser

- 1 § Denna taxa gäller avgifter för Dalslands miljö- och energinämnds 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 jämställs 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 ett 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 energinämnden 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 8–16 §§ finns särskilda bestämmelser om avgift för
1. registrering av anläggningar och verksamheter (8 §)
 2. uppföljande kontroll (9 §)
 3. utredning av klagomål (10-11 §§)
 4. kostnader för korrigerande åtgärder (12 §)
 5. exportkontroll och utfärdande av exportintyg (13 §)
 6. importkontroll (14 §) samt
 7. avgift för inköp under dold identitet (15 §)

Timavgift

- 6 § För uppföljande kontroll (9 §), utredning av klagomål (10 och 11 §§) och kontroll av korrigerande åtgärder (12 §) är timavgiften 982 kronor per timme kontrolltid.
- Vid tillämpningen av denna taxa i övrigt är timavgiften 1044 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.

Årlig kontrollavgift

- 7 § Nämnden får besluta att ta ut avgifter för planerad kontroll enligt bestämmelserna i 7 a § om årlig avgift.
- Nämnden ska fatta beslut om verksamhetens riskklass som ska ligga till grund för årlig avgift (7 a §).
- 7a § För offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen av en livsmedelsanläggning ska en fast årlig kontrollavgift betalas. Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att kontrolltiden (timmar) som framgår av det riskklassningsbeslut som beslutats av Dalshöjens miljö- och energinämnd multipliceras med timavgiften.
- Fast årlig avgift omfattar kalenderår och ska betalas i förskott.
- Avgiften ska därefter betalas med helt avgiftsbelopp för varje helt kalenderår.
- Om en tillämpning av första stycket 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.
- Den årliga kontrollavgiften ska betalas av den som äger eller innehar livsmedelsanläggningen vid kalenderårets början.

Avgift för registrering av anläggningar och verksamheter

- 8 § Den som anmäler en livsmedelsanläggning för registrering ska betala avgift för 1 timmas 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

- 9 § 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

10 § 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.

11 § 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 livsmedelstillsättning, 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

12 § 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

13 § 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

14 § 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

15 § 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 10-11 §§ tas avgift enligt första stycket ut endast om bristande ef-terlevnad kan bekräftas.

Justering av avgift i enskilt fall

16 § Om det finns särskilda skäl med hänsyn till en verksamhets art, omfattning, tillsynsbehov eller övriga omständigheter, får Dalslands miljö- och energinämnd i ett enskilt ärende besluta att sänka en avgift enligt denna taxa.

Första stycket gäller dock inte en avgift enligt 9 §. En sådan avgift får endast ändras enligt de förutsättningar som anges i artikel 79.3 förordning (EU) 2017/625.

17 § 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

18 § Betalning av avgift enligt denna taxa ska ske till Dalslands miljö- och energinämnd. Betalning ska ske inom tid som anges i beslutet om avgift eller i faktura.

Överklaganden

19 § Nämndens beslut om avgift överklagas till länsstyrelsen.

Ikraftträdande och övergångsbestämmelser

20 § 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.

Livsmedelsverkets modell för riskklassning av livsmedelsanläggningar från 2013 värderar olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i livsmedelsanläggningen. Modellen består av tre moduler:

- **Riskmodulen** värderar olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i livsmedelsanläggningen. Modulen ger en riskklass och en initial kontrolltid.
- **Informationsmodulen** ger ett kontrolltidstillägg för kontroll av information och märkning, samt av spårbarhets- och återkallelserutiner.
- **Erfarenhetsmodulen** bedömer hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen, det vill säga resultatet av den kontroll som tidigare gjorts på anläggningen. Modulen ger en erfarenhetsklass och en tidsfaktor som justerar kontrolltiden uppåt eller nedåt.

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

Risikfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

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

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
Högrisk	
Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	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	Nedkylning efter tillagning.
Groddning	Groddning av t ex mungbönor eller alfalfa.
Mellanrisk	
Beredning/bearbetning av vegetabilier	Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker
Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	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.
Beredning/styckning/malning av rått kött	Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs.
Återuppvärmning	Återuppvärmning med efterföljande servering.
Varmhållning	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.
Lågrisk	
Kylförvaring	Försäljning av kyllda livsmedel.
Upptining	
Manuell hantering av glass	Försäljning av mjukglass, kulglass.
Mycket låg risk	
Bakning	Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor.
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Försäljning av frukt, grönsaker eller godis.
Hantering av frysta livsmedel	Försäljning av förpackad glass.
Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning.

Tabell 2. Industriell tillverkning av livsmedel

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
Högrisk	
Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	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.
Slakt	
Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter	Tillverkning av hel eller halvkonserver.
Nedkylning	Nedkylning efter tillagning.
Beredning/bearbetning av vegetabilier	Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär.
Mellanrisk	
Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter 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.
Beredning/styckning/malning av rått kött	Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs.
Äggpackeri med tvätt	
Lågrisk	
Infrysning och/eller blanchering	Infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär.
Tillverkning av sylt och marmelad	
Tillverkning av kosttillskott	Tillverkning/förpackning av kosttillskott.
Mycket låg risk	
Bakning	Bakning av matbröd eller torra kakor.
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker.
Äggpackeri utan tvätt	
Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl	

* 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. Grossister och distributionsföretag.

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

Tabell 4. Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning.

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

Risikfaktor 2 – Produktionens storlek

Tabell 5. Mått på verksamhetens storlek för olika typer av produktion.

Storlek	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)
a) Mycket stor	> 250 000	-
b) Stor	> 25 000 – 250 000	> 30
c) Mellan	> 2 500 – 25 000	>10 – 30
d) Liten	> 250 – 2 500	>3 – 10
e) Mycket liten (I)	> 80 – 250	>2 – 3
f) Mycket liten (II)	> 25 – 80	>1 – 2
g) Ytterst liten	≤ 25	≤ 1

Tabell 6. Mått på verksamhetens storlek för olika typer av produktion, fortsättning.

Storlek	Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år.	Ton mottagen mjölk/år	Distribuerat dricksvatten, m ³ /dygn
a) Mycket stor	> 10 000	> 100 000	> 100 000
b) Stor	> 1 000 - 10 000	> 10 000 - 100 000	>10 000 – 100 000
c) Mellan	> 100 - 1 000	> 1 000 - 10 000	> 1 000 – 10 000
d) Liten	> 10 - 100	> 100 - 1 000	>100 – 1 000
e) Mycket liten (I)	> 3 - 10	> 30 - 100	>10 - 100
f) Mycket liten (II)	> 1 - 3	> 10 - 30	-
g) Ytterst liten	≤ 1	≤ 10	≤ 10

Risikfaktor 3 - Konsumentgrupper

Anläggningar som producerar livsmedel som huvudsakligen är avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra riskpoäng. De grupperna är mer utsatta för faror och kan få allvarigare symptom och/eller tål lägre doser när det gäller de mikrobiologiska och kemiska farorna.

Till de känsliga konsumentgrupperna räknas:

- barn under fem år
- personer med nedsatt immunförsvar (till exempel patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida)
- personer med livsmedelsrelaterad allergi och eller annan överkänslighet mot livsmedel

Beräkning av riskklass

Varje riskfaktor genererar ett antal poäng. Summan av poängen ligger till grund för placering i en riskklass. Riskklassen beräknas genom att en verksamhet klassas in i tabellerna 1–6, se nedan, och att resultatet därefter förs in i tabell 7.

Den verksamhet som bedrivs i anläggningen (riskfaktor 1) tillsammans med verksamhetens storlek (riskfaktor 2) och om livsmedel produceras till känsliga konsumentgrupper (riskfaktor 3) genererar varsin riskpoäng. Summan av dessa riskpoäng bildar sedan grunden för inplacering i riskklass 1–8, se tabell 8. Riskklassen utgör därefter en del av beräkningen av kontrolltiden.

Tabell 7. Riskmodulen med dess fördelning av riskpoäng för olika riskfaktorer.

Riskfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel	Riskpoäng
a) Högrisk	45
b) Mellanrisk	
c) Lågrisk	15
d) Mycket låg risk	5
Riskfaktor 2 - Produktionens storlek	Riskpoäng
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
Riskfaktor 3 – Konsumentgrupper	Riskpoäng
Producerar livsmedel till känsliga konsumentgrupper	10
	SUMMA:

Tabell 8. Riskklasser, riskpoäng och den tid som ges enligt riskmodulen.

Riskklass	Riskpoäng	Tid (timmar)
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

Informationsmodul

Tabell 9. Kontrolltidstillägg i timmar i förhållande till orsak till kontrollbehovet och verksamhetens storlek, samt exempel på verksamheter. Begreppen i tabellen förklaras nedan.

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek (se tabell 5 o 6)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel på verksamhet
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 (till exempel 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 livsmedelsföretagare • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märknings-underlag 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 • E-handel
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (Dricksvatten)	a - mycket stor b - stor c - mellan d - liten	1	<ul style="list-style-type: none"> • Dricksvattenanläggningar
	e – mycket liten(I) g – ytterst liten	0	
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> • Butik med enbart förpackade livsmedel • Franchise-restauranger • 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.

Erfarenhetsmodul

Det finns tre erfarenhetsklasser A, B och C, som direkt speglar kontrollbehovet vid en anläggning enligt nedan.

Tabell 10. Erfarenhetsmodulen, med de kriterier som ska tas hänsyn till vid inplacering i erfarenhetsklass.

Erfarenhetsklass A	
Myndigheten bedömer att anläggningen har så bra förfaranden för att producera säkra livsmedel att kontrollen och därmed frekvensen kan minskas.	
Kriterier:	<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 dem omgående då myndigheten påpekar det. Avvikelseerna är inte återkommande.
Erfarenhetsklass B	
Normalläget. Alla nya anläggningar placeras i erfarenhetsklass B.	
Kriterier:	<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.
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. 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.	
Kriterier:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beslut om sanktion till exempel 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 avvikelseerna är kvarstående. Livsmedelsföretagaren åtgärdar inte de brister myndigheten noterat och påpekat.

Erfarenhetsklass B är normalfallet och utgångspunkten för klassernas tidsfaktor. Det är jämfört med den som tiden ökas eller minskas med 50 % enligt tabell 11.

Tabell 11: Erfarenhetsklassernas tidsfaktor.

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

