



## Dalslands Miljö- och energikontor

---

**Reviderad av Dalslands miljö- & energinämnd 2020-09-24, § 53 och antagen av Dalslands miljö- och energiförbund 2020-10-08, § 26**

**Fastställt av Kommunfullmäktige i**

**Bengtsfors kommun 2021-02-08, § 3**

**Dals-Eds kommun 2020-12-16, § 97**

**Färgelanda kommun 2020-11-25, § 126**

**Melleruds kommun 2020-12-16, § 154**

## Dalslands Miljö- och energiförbunds taxa för offentlig kontroll enligt livsmedels- och foderlagstiftningen.

### Inledande bestämmelser

- 1 § Denna taxa gäller avgifter för Dalslands Miljö- och energiförbunds och Dalslands Miljö- och energinämnds kostnader för offentlig kontroll enligt EU:s bestämmelser inom livsmedels- och foderområdena, livsmedelslagen (2006:804), lagen om foder och animaliska biprodukter (2006:805) samt de författningar, inklusive förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter och förordning (2006:1165) om avgifter för offentlig kontroll av foder och animaliska biprodukter, som meddelats med stöd av denna lagstiftning.
- 2 § Avgift enligt denna taxa tas ut för
1. prövning i ärenden om godkännande av anläggning
  2. registrering av anläggning
  3. årlig offentlig kontroll
  4. handläggning och andra åtgärder vid normal offentlig kontroll och extra offentlig kontroll i övrigt samt utfärdande av exportintyg.
- 3 § Avgift enligt denna taxa tas inte ut för
1. offentlig kontroll som föranleds av klagomål som visar sig obefogat
  2. handläggning som föranleds av överklagande av beslut enligt livsmedels- och foderlagstiftningen, de föreskrifter som meddelats med stöd av lagen samt de EG-bestämmelser som kompletteras av dessa lagar.
- 4 § Beslut om avgift eller om nedsättning av avgift i enskilda fall fattas av miljö- och energinämnden efter handläggning av den ansökan, anmälan eller den offentliga kontroll som medför avgiftsskyldighet.

### Timtaxa

- 5 § Vid tillämpning av denna taxa motsvaras timavgiften av beslutad gällande timtaxa (1044) i kronor per hel timme handläggningstid. Avgiftsuttag sker i förhållande till den kontrolltid som en anläggning tilldelas eller i förhållande till faktiskt nedlagd kontrolltid i varje ärende eller enligt de andra grunder som anges i taxan.
- 6 § I de fall timavgift tas ut i förhållande till faktiskt nedlagd kontrolltid avses med kontrolltid den sammanlagda tid som varje tjänsteman vid nämnden har använt för inläsning av ärendet, kontakter med parter, samråd med experter och myndigheter, restid, inspektioner, revisioner, provtagning och kontroller i övrigt, beredning i övrigt i ärendet samt föredragning och beslut. Om den sammanlagda kontrolltiden understiger en halv timme per år tas ingen timavgift ut. För inspektioner, mätningar och andra offentliga kontroller 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.

## **Avgift för provning**

- 7 § Den som ansöker om godkännande av en sådan anläggning, som avses i EG-förordningen 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, och över vilken Livsmedelsverket till kommunen överfört kontrollen, ska betala en avgift för provningen som motsvarar en årsavgift för anläggningen enligt 12 § med tillämpning av den riskklass som gäller för den typ av verksamhet som godkännandet avser och erfarenhetsklass B.

Avgift för provning ska betalas för varje anläggning som ansökningen avser.

Avgiften för provning får tas ut i förskott.

- 8 § För godkännande av en anläggning, som avses i § 8, med anledning av byte av livsmedelsföretagare eller sådan ändring av verksamheten som kräver godkännande ska, under förutsättning att godkännande för anläggningen tidigare lämnats, betalas halv avgift enligt 8 §.
- 9 § Avgift för provning i ärenden om godkännande ska erläggas även om ansökan avslås.

## **Avgift för registrering**

- 10 § Den som anmäler registrering av en anläggning för att driva livsmedelsverksamhet eller för att tillverka snus och tuggtobak eller för dricksvattenförsörjning ska betala avgift för en timmes kontrolltid.

## **Årlig kontrollavgift**

- 11 § För normal offentlig kontroll av en livsmedelsanläggning ska en fast årlig kontrollavgift betalas. Avgiftens storlek baseras på den kontrolltid som miljö- och energinämnden fastställer för anläggningen. Kontrolltiden bestäms genom en riskbedömning av anläggningen bestående av:

1. en riskklassificering med hänsyn till typ av företag och verksamhet, produktionens storlek och konsumentgrupper,
2. ett tidstillägg för kontroll av märkning och annan konsumentinformation samt spårbarhet, samt
3. en erfarenhetsklassificering med hänsyn till nämndens erfarenheter av verksamheten.

Vid ovanstående bedömning ska Livsmedelsverkets modell för riskklassning av livsmedelsanläggningar från 2013 användas, se bilaga 1.

Den årliga kontrolltiden beräknas genom att kontrolltiden multipliceras med timtaxan.

Om en företagare har flera livsmedelsanläggningar inom samma byggnad eller område, ska företagaren betala full avgift för den anläggning/verksamhet vars kontrolltid är högst med tillägg av 75 procent av avgiften för övriga anläggningar.

- 12 § För normal offentlig kontroll av en foderanläggning ska en fast årlig kontrollavgift betalas

Årsavgiftens storlek baseras på den kontrolltid som miljö- och energinämnden beslutar för anläggningen. Kontrolltiden bestäms genom en riskbedömning av anläggningen bestående av en riskklassning med hänsyn till typ av företag och verksamhet, produktionens storlek och konsumentgrupper samt en erfarenhetsklassificering med hänsyn till nämndens erfarenheter av verksamheten. Vid fastställande av risk- och erfarenhetsklasser samt kontrolltiden för dessa ska den nationella vägledningen från jordbruksverket användas.

Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att kontrolltiden (timmar) multipliceras med timtaxan.

13 § Om en tillämpning av 10 § 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.

14 § Fast årlig avgift omfattar kalenderår och ska betalas i förskott. Av 9 § i förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel framgår att den årliga avgiften ska betalas från och med det kalenderår då verksamheten påbörjas. Avgiften ska därefter betalas med helt avgiftsbelopp för varje påbörjat kalenderår.

För registrerade anläggningar ska den årliga kontrollavgiften betalas från och med det kalenderår då verksamheten påbörjas. Avgiften ska därefter betalas med helt avgiftsbelopp för varje påbörjat kalenderår.

Den som enligt 13 § samma förordning ska betala avgift för godkännande av en anläggning, ska dock betala den årliga avgiften från och med kalenderåret efter det att verksamheten påbörjats.

Om en anläggning placeras i annan avgiftsklass eller annars tilldelas annan kontrolltid, ska den nya avgiften betalas från och med det följande kalenderåret.

Avgiftsskyldigheten upphör från och med det kalenderår som följer efter det att verksamheten vid anläggningen har upphört.

15 § Den årliga kontrollavgiften ska betalas av livsmedels- och foderföretagare vars verksamhet är föremål för kontroll och som äger eller innehar anläggningen vid årets början. Avgiften ska även betalas av den som bedriver verksamhet i en anläggning för tillverkning av snus eller tuggtobak eller i en anläggning för dricksvattenförsörjning.

### **Avgift för extra offentlig kontroll**

16 § Om påvisandet av bristande efterlevnad medför offentlig kontroll som går utöver den normala kontrollverksamheten, tas avgift ut för nedlagd kontrolltid enligt beslutad timtaxan (982 kr) och för de faktiska kostnaderna för provtagning och analys av prover.

Enligt artikel 28 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd, ska den företagare som har ansvaret för den bristande efterlevnaden eller får den företagare som äger eller innehar produkterna vid den tid då den extra offentliga kontrollen genomförs debiteras de kostnader som den extra offentliga kontrollen medför.

### **Nedsättning av avgift**

17 § Dalslands miljö- och energinämnd får sätta ned eller efterskänka den årliga kontrollavgiften om det finns särskilda skäl. Om det finns särskilda skäl får nämnden också besluta att sätta ned eller efterskänka avgiften för godkännande, registrering eller bemanning vid styckningsanläggningar.

### **Avgiftens erläggande**

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

## **Verkställighetsfrågor m.m.**

- 19 § Av 33 § livsmedelslagen och 33 § lag om foder och animaliska biprodukter framgår att Dalslands miljö-och energinämnd får förordna att dess beslut om avgift ska gälla omedelbart även om det överklagas.
- 20 § Enligt 31 § livsmedelslagen och 31 § lag om foder och animaliska biprodukter framgår att Dalslands miljö- och energinämnds beslut om avgift får överklagas hos länsstyrelsen.

---

Denna taxa träder i kraft 2021-01-01

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

### Riskfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

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

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
<b>Högrisk</b>	
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.
<b>Mellanrisk</b>	
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, gräddtarter 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.
<b>Lågrisk</b>	
Kylförvaring	Försäljning av kylda livsmedel.
Upptining	
Manuell hantering av glass	Försäljning av mjukglass, kulglass.
<b>Mycket låg risk</b>	
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**

<b>Verksamhet och typ av livsmedel</b>	<b>Exempel</b>
<b>Högrisk</b>	
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.
<b>Mellanrisk</b>	
Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter 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	
<b>Lågrisk</b>	
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.

<b>Mycket låg risk</b>	
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.

<b>Verksamhet och typ av livsmedel</b>	<b>Exempel</b>
<b>Högrisk</b>	
(exempel saknas inom denna kategori)	
<b>Mellanrisk</b>	
Hantering av varmhållna livsmedel	Transport av varmhållna livsmedel
<b>Lågrisk</b>	
Hantering av kylförvarade livsmedel	Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel.
<b>Mycket låg risk</b>	
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.

<b>Verksamhet och typ av livsmedel</b>	<b>Exempel</b>
<b>Högrisk</b>	
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml
<b>Mellanrisk</b>	
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml Koliforma bakterier: 1-100 per 100 ml
<b>Lågrisk</b>	
- Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten - Distributionsanläggning	E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml
<b>Mycket låg risk</b>	
(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 per år	Distribuerat dricksvatten, m <sup>3</sup> per 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 allvarligare 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.

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

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

<b>Riskklass</b>	<b>Riskpoäng</b>	<b>Tid (timmar)</b>
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

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

<b>Orsak till kontrollbehov vid anläggningen</b>	<b>Storlek (se tabell 5 o 6)</b>	<b>Kontrolltidstillägg (timmar)</b>	<b>Exempel på verksamhet</b>

Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industri utan huvudkontor</li> <li>• Importör som översätter märkning</li> <li>• Butik med egen tillverkning (till exempel matlådor)</li> </ul>
	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"> <li>• Huvudkontor</li> <li>• Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel</li> <li>• Matmäklare</li> </ul>
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare</li> <li>• Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor</li> <li>• Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd)</li> </ul>
	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"> <li>• Fristående restauranger</li> <li>• Cateringverksamhet</li> <li>• E-handel</li> </ul>
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (Dricksvatten)	a - mycket stor b - stor c - mellan d - liten	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dricksvattenanläggningar</li> </ul>
	e - mycket liten(I) g - ytterst liten	0	
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butik med enbart förpackade livsmedel</li> <li>• Franchise-restauranger</li> <li>• Skola med centralt framtagen matsedel</li> <li>• Kyl- och fryshus</li> </ul>

\* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bland annat hur många olika typer av produktgrupper och storlek på sortiment livsmedelsföretagaren har.

## Erfarenhetsmodulen

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"> <li>• 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</li> </ul>

	<p>systemet och i verksamheten. Åtgärder vidtas omgående då brister upptäcks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. Avvikelserna är inte återkommande.</li> </ul>
<b>Erfarenhetsklass B</b>	
Normalläget. Alla nya anläggningar placeras i erfarenhetsklass B.	
Kriterier:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Myndigheten noterar några avvikelser vid kontrollen, och livsmedelsföretagaren åtgärdar det kontrollmyndigheten har noterat och påpekat.</li> </ul>
<b>Erfarenhetsklass C</b>	
<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>	
Kriterier:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beslut om sanktion till exempel föreläggande har fattats grundat på att livsmedelsföretagaren inte uppfyller livsmedelslagstiftningens krav.</li> <li>• 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.</li> </ul>

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