

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1990:10) om livsmedelstillsyn m.m.;

LIVSFS 2005:2

(H 4)

Utkom från trycket
24 januari 2005

Omtryck

beslutade den 19 januari 2005.

Med stöd av 2 § förordningen (1989:1110) om avgifter vid livsmedelstillsyn m.m. föreskriver¹ Livsmedelsverket att de allmänna råden till 1, 1 b, 2, 3, 4, 4 a, 4 b, 7 och 10 §§ samt tabellerna 1-4 i 10 § verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1990:10) om livsmedelstillsyn m.m. skall ha följande lydelse.

Föreskrifterna kommer därför att ha följande lydelse från och med den dag då dessa föreskrifter träder i kraft.

Inledning

Denna författning är föranledd av beslut av regering och riksdag angående livsmedelskontroll (regeringens proposition 1988/89:68 och Jordbruksutskottets betänkande 1988/89:14) och angående avgiftssystem inom livsmedelskontrollen (regeringens proposition 1988/89:68, jordbruksutskottets betänkande 1988/89:14, riksdagens skrivelse 263, regeringens skrivelse 1989/90:45, Jordbruksutskottets betänkande 1989/90:8 och riksdagens skrivelse 83).

Reglerna i denna författning är av två slag, dels föreskrifter som tas upp i paragrafform, dels allmänna råd. Föreskrifterna är bindande. I de allmänna råden finns bl.a. hänvisningar till andra föreskrifter. I övriga delar är de allmänna råden inte bindande utan skall tas som rekommendationer om hur en föreskrift bör tillämpas. De utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med en föreskrift utan syftar till att främja en enhetlig

¹ Jfr rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien (L 175, 19.07.1993, s. 1, Celex 31993L0043).

tillämpning av författningen eller till att bidra till en utveckling i viss riktning av praxis.

Tillsyn m.m.

1 § Denna författning innehåller regler om Livsmedelsverkets och kommunala nämnders tillsyn enligt livsmedelslagen (offentlig tillsyn) och om avgifter för denna verksamhet.

I författningen finns även regler om skyldighet för näringsidkare att utöva tillsyn över sin verksamhet (egentillsyn) samt regler om program för hur sådan egentillsyn skall utövas (kontrollprogram).

Reglerna om offentlig tillsyn och egentillsyn gäller även den som icke yrkesmässigt producerar eller tillhandahåller dricksvatten.

Om det i andra författningar som Livsmedelsverket beslutat finns särskilda regler om tillsyn skall de tillämpas i stället för reglerna i denna författning. (SLVFS 2001:35).

Allmänna råd

Tillsynsmyndigheter

Enligt 24 § livsmedelslagen (1971:511) skall Livsmedelsverket utöva den centrala tillsynen över efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Detta innebär att verket har ansvaret på central nivå och är normgivande. Verket har med stöd av 28 § livsmedelslagen och 48 § livsmedelsförordningen bemyndigats att utfärda föreskrifter om hur tillsynen skall bedrivas och om undersökning och annan kontroll som behövs för att lagstiftningen skall följas.

Länsstyrelsen utövar enligt 24 § livsmedelslagen den närmare tillsynen inom länet. Länsstyrelsen fungerar som stödjande, samordnande och allmänt rådgivande organ gentemot de kommunala nämnder som utövar tillsyn enligt livsmedelslagstiftningen. Länsstyrelsen skall vidare enligt sin instruktion övervaka att kommunerna utför sina åligganden i fråga om bl.a. livsmedelskontrollen.

De kommunala nämnder som fullgör uppgifter inom miljö- och hälso-skyddsområdet utövar den direkta tillsynen över det stora flertalet verksamheter som hanterar livsmedel inom kommunen. Livsmedelsverket utövar tillsyn över bl.a. vissa livsmedelsanläggningar med komplicerad tillverkning. Enligt 38 § livsmedelsförordningen har verket tillsyn över verksamheten vid bland annat slakterier, vissa styckningsanläggningar, vissa mjölk- och mjölkproduktanläggningar, vissa fisk- och fiskgrossistanläggningar, äggpackerier, äggproduktanläggningar, exportkontrollerade anläggningar, livsmedelslokaler i järnvägsvagnar, luftfartyg, fabriksfartyg, kyltankbåtar för fisk, tillverkningsanläggningar för spritdrycker och vin, anläggningar för behandling av livsmedel med joniserande strålning, skeppshandelslager, tullager och frilager. Livsmedelsverket får, enligt 46 §, efter samråd med den

kommunala nämnden i enskilda fall besluta att tillsynen skall flyttas från verket till nämnden. Detsamma gäller överflyttning av tillsynen från nämnden till verket om verksamheten har särskilt stor omfattning, är komplicerad eller om det annars finns särskilda skäl.

Motiven till dessa regler finns redovisade i regeringens proposition 1988/89:68, s. 14-21.

Även andra myndigheter har ansvar för viss offentlig tillsyn rörande livsmedel, t.ex. generalläkaren som ansvarar för tillämpning av livsmedelslagstiftningen inom försvarsmakten. (LIVSFS 2005:2).

Tillsynens syfte

Avsikten med den offentliga livsmedelstillsynen är att se till att livsmedelslagstiftningens bestämmelser följs, så att konsumenterna skyddas mot hälsorisker och mot oredliga förfaranden. Kravet på redlighet innebär bl.a. att livsmedlen skall uppfylla de krav på sammansättning och märkning som finns i livsmedelslagstiftningen.

Ett inslag i den offentliga tillsynen är att företagens egentillsyn bör utgöra en grund för tillsynsmyndigheternas verksamhet. Tillsynsmyndigheterna får därmed bättre förutsättningar att fullgöra sina uppgifter, vilket kan bidra till en ökad och förstärkt kontroll.

Enligt 53 § livsmedelsförordningen får Livsmedelsverket meddela föreskrifter om att näringsidkare inom livsmedelshanteringen är skyldig att utöva tillsyn över verksamheten (egentillsyn) och om program som närmare reglerar hur kontrollen skall utövas (kontrollprogram). Avsikten med egentillsynen är bl.a. att varje näringsidkare själv skall kontrollera att hanteringen sker i enlighet med livsmedelslagstiftningens bestämmelser. För att underlätta och systematisera egentillsynen fastställs kontrollprogram.

De närmare övervägandena bakom dessa regler finns i regeringens proposition 1988/89:68, s. 41-43.

Till följd av medlemskapet i Europeiska unionen, EU, skall den europeiska gemenskapens regler om offentlig kontroll av livsmedel gälla i Sverige. Dessa innebär bl.a. att kontroll skall utföras i hela hanteringskedjan fram till konsument. Kontrollen skall omfatta bl.a. provtagning och analys, personalhygien, dokumentation, lokaler, utrustning, märkning m.m. Vidare skall kontrollen på detta område omfatta material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

I samband med tillsynen kan frågor om sekretess uppkomma. Enligt 8 kap. 7 § sekretesslagen (1980:100) gäller sekretess bl.a. i kommunal myndighets verksamhet som består i tillsyn beträffande sådana uppgifter som gäller enskilda affärs- eller driftsförhållanden, om det kan antas att den enskilde lider skada om uppgiften röjs. Exempel på sådana förhållanden är receptur och tillverkningsprocesser. Detta innebär att bl.a. kontrollprogrammen kan

omfattas av sekretess. I den mån missförhållanden som är av allmänt intresse uppdagas, kan dock sekretessen brytas i denna del.

Motsvarande bestämmelser gäller för Livsmedelsverkets tillsynsverksamhet. (SLVFS 1996:15).

1 a §² Vid registrering enligt 9 § livsmedelsförordningen av den som yrkesmässigt inför livsmedel från land som är medlem i den Europeiska unionen (EU) eller den som yrkesmässigt importerar livsmedel från tredje land skall följande uppgifter lämnas

- organisationsnummer eller motsvarande,
- namn och adress, även lagerlokalens adress, samt motsvarande uppgifter för eventuellt ombud,
- kapitel i tulltaxan för de livsmedel som avses att införas.

Egentillsyn m.m.

1 b §³ Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall identifiera de steg i verksamheten som är kritiska från livsmedelshygienisk synpunkt och tillämpa erforderliga säkerhetsförfaranden för att eliminera eventuella risker. Detta förebyggande arbete skall ha sin utgångspunkt i följande principer:

- identifiering av de led i hanteringen där livsmedelshygieniska risker kan uppstå och en värdering av dessa risker,
- bedömning av vilka av dessa led som kan styras (*kritiska styrpunkter*), så att tänkbara risker kan elimineras eller reduceras,
- effektiv övervakning vid dessa kritiska styrpunkter.
- fastställande av åtgärdsgränser vid de kritiska styrpunkterna och vilka åtgärder som skall vidtas om avvikelser konstateras.

En översyn skall fortlöpande ske av tänkbara livsmedelshygieniska risker, kritiska styrpunkter och övervakningen vid dessa punkter. Sådan översyn skall också göras när verksamheten ändras.

Allmänna råd⁴

De principer som anges i paragrafen har använts vid utarbetande av HACCP (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points). En närmare beskrivning av hur man utarbetar ett HACCP-system för olika anläggningar finns bl.a. i Codex Alimentarius, Volume 1B (Second Edition), General Requirements, Guidelines for the Application of the HACCP System, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome, 1995.

² Paragrafen infördd genom SLVFS 1994:58.

³ Paragrafen infördd genom SLVFS 1996:15.

⁴ Ändringen innebär bl.a. att tredje stycket utgår.

Verksamheter i vilka livsmedel hanteras är av olika slag. Alla moment i HACCP är därför inte obligatoriska i varje verksamhet, utan egentillsynen måste anpassas och avvägas efter verksamhetens förutsättningar och behov.

Med livsmedelshygieniska risker avses både fysikaliska, kemiska och mikrobiologiska risker.

Exempel på kritiska styrpunkter som har betydelse för att förebygga livsmedelshygieniska risker är värmebehandling, avsvälning och upptining. (LIVSFS 2005:2).

2 § Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är skyldig att utöva egentillsyn som är anpassad efter verksamhetens omfattning och art.

Syftet med egentillsynen skall vara både att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. Egentillsynen skall i fråga om livsmedelshygienen så långt det är möjligt ansluta till de principer som anges i 1 b §.

Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är vidare skyldig

- att efter uppmaning från tillsynsmyndigheten komma in med förslag till program för egentillsynen (*kontrollprogram*),
- att följa fastställt kontrollprogram och
- att dokumentera sådana resultat i egentillsynen som följer av provtagning, mätning, registrering, avläsning eller annan kontroll. (SLVFS 1996:15).

3 § Tillsynsmyndigheten skall fastställa kontrollprogram för alla verksamheter som bedrivs i livsmedelslokal. I programmet skall även fastställas i vilken utsträckning resultatet av egentillsynen skall dokumenteras och hur länge dokumentationen skall sparas.

Om det finns särskilda skäl, får tillsynsmyndigheten

- underlåta att fastställa kontrollprogram för viss verksamhet, eller
- fastställa kontrollprogram även för verksamhet som inte bedrivs i livsmedelslokal. (SLVFS 1996:15).

Allmänna råd till 2 och 3 §§

Enligt 2 och 3 §§ är egentillsyn obligatoriskt för många verksamheter. Vid denna egentillsyn och vid utarbetandet av kontrollprogram bör de principer som anges i 1 b § vara styrande. De kontrollprogram som nu tillämpas torde inom många branscher redan ha HACCP-principerna som grund. I de fall HACCP-principerna ännu inte tillämpas bör kontrollprogrammen successivt anpassas till de nya reglerna.

Kontrollprogram bör innehålla

- övervakningsrutiner vid kritiska styrpunkter,

- uppgift om förebyggande hygienåtgärder (t.ex. rengöringsrutiner), uppgift om förebyggande åtgärder i syfte att säkerställa redligheten,
- plan över vilka åtgärder som skall vidtas om brister konstateras (rapportering, uppföljande prov, ändrade hanteringsrutiner m.m.), samt
- rutiner för hur undersökningsresultat från egentillsynen skall dokumenteras och sammanställas och hållas tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

I kontrollprogrammen bör om möjligt även anges vem som är ansvarig för verksamheten eller kontaktperson i fråga om egentillsynen.

Exempel på övervakningsrutiner vid kritisk styrpunkt kan vara temperaturmätning.

Kontrollprogram kan omfatta kontroll av råvaror, halvfabrikat och färdiga produkter samt undersökningar som har att göra med redlighet, såsom märkning och livsmedlens sammansättning och kontroll av volym och vikt. Med kontroll avses i detta sammanhang inte enbart kemisk och mikrobiologisk analys utan även annan kontroll såsom dokumentkontroll eller kontroll av att fastställda rutiner följs. Vidare bör kontrollen omfatta att material som kommer i direkt kontakt med livsmedel har den sammansättning och de egenskaper som överensstämmer med föreskrivna krav och att de används enligt tillverkarens anvisningar.

Det är som regel inget krav att ackrediterade laboratorier anlitas vid analys av prov tagna inom egenkontrollen.

Om annat vatten än sådant som omfattas av dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30) används i verksamheten bör kontrollprogrammet även innehålla föreskrifter om undersökning av vattnet.

Tillsynsmyndigheten behöver inte fastställa något kontrollprogram för mycket enkla verksamheter där kontrollbehovet är ringa, t.ex. kiosker och mindre butiker som uteslutande säljer färdigförpackade varor. Myndigheten får däremot inte underlåta att fastställa kontrollprogram med hänvisning till att den saknar resurser.

Kontrollprogram bör fastställas även för verksamhet som inte bedrivs i livsmedelslokal, om den kommunala nämnden med hänsyn till omfattningen och arten av verksamheten bedömer det lämpligt, t.ex. för vissa mer omfattande verksamheter som bedrivs med tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen.

För att egenkontrollen skall vara meningsfull måste resultaten av egenkontrollen regelmässigt dokumenteras. För enkla verksamheter kan dokumentationen göras mycket enkel.

Tillsynsmyndigheten har enligt 26 § livsmedelslagen rätt att på begäran får de upplysningar och handlingar som behövs för tillsynen.

Tillsynsmyndigheten kan härigenom kräva att få ta del av resultaten från egenkontrollen. Härav följer också att myndigheten har ett intresse av att

dokumentationen sparas under viss tid. Hur länge den skall sparas styrs av flera faktorer. Ofta kan två år vara en lämplig tid.

Behovet av egentillsyn kan variera från tid till annan. Om egentillsynen inte fyller avsedd funktion, om verksamheten förändras eller om nya metoder utvecklas, bör kontrollprogrammet revideras. Initiativ till en sådan förändring kan tas antingen av företaget eller av myndigheten.

Om ett företag inte lämnar förslag till kontrollprogram kan tillsynsmyndigheten ändå fastställa ett sådant. Detta sker då med ledning av den kännedom som tillsynsmyndigheten har om verksamheten. Tillsynsmyndigheten kan även med stöd av 25 § livsmedelslagen förelägga företaget att komma in med ett förslag till program. Föreläggandet kan förenas med vite.

Det bör även noteras, att den som bryter mot föreskrifter som meddelats med stöd av 29 § livsmedelslagen, dvs. föreskrifter om egentillsyn, ådrar sig straffansvar enligt 30 § första stycket 2 livsmedelslagen.

Inom många företag bedrivs någon form av kvalitetssäkring. Den avser även andra faktorer än de som regleras av livsmedelslagstiftningen.

Vid utvecklande av kvalitetssystem rekommenderas att företagen använder sig av standarder i SS-EN ISO 9000-serien.

Det kan vara en fördel att den egentillsyn som krävs enligt 2 § arbetas in i företagets kvalitetssäkringssystem. I sådant fall behöver inte något separat kontrollprogram utarbetas och fastställas, utan myndigheten kan i stället fastställa den aktuella delen av systemet. Den delen av systemet bör dock arbetas in på sådant sätt att tillsynsmyndighet har möjlighet att särskilt granska den del som utgör egentillsyn enligt livsmedelslagstiftningen.

För att underlätta för företagen att utforma sin egentillsyn i enlighet med de principer som anges ovan är det önskvärt att man i de olika branscherna inom livsmedelssektorn utarbetar riktlinjer för god hygienpraxis. Vid behov kan Livsmedelsverket granska sådana riktlinjer för att bedöma om de är förenliga med HACCP. (LIVSFS 2005:2).

3 a §⁵ Den som bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall se till att de som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning och instruktion eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete de utför. (SLVFS 1996:37).

Allmänna råd⁶

Syftet med 3 a § är att alla som sysslar med livsmedelshantering skall ha sådan kännedom om livsmedelshygien att de hanterar livsmedel på ett sätt som är säkert för konsumenten. Arbetsgivaren eller den som annars förestår verksamheten åläggs därigenom ett ansvar för att dessa personer har

⁵ Paragrafen införd genom SLVFS 1994:58.

⁶ Allmänna råden införda genom SLVFS 1996:37.

erforderliga kunskaper om de grundläggande principerna för hur de livsmedelshygieniska riskerna minimeras. Detta kan i första hand åstadkommas genom att man utnyttjar den kompetens som kan finnas inom företaget för att ge den handledning och de instruktioner som behövs för att alla bibringas känslan för kvalitetsansvar och hygieniskt tänkande.

Om sådan handledning inte kan ges inom företaget bör särskild utbildning anordnas som fyller det i paragrafen angivna syftet.

Omfattning och utformning av såväl handledningen som utbildningen kan växla med hänsyn till hanteringsens art och den måste därför anpassas till de aktuella förhållandena. Inom vissa branscher kan utarbetande av utbildningsprogram ingå i de riktlinjer för god hygienpraxis som nämns i allmänna råden till 2 och 3 §§, men kan också utformas i samråd med tillsynsmyndigheten. I regel kan sådana utbildningsprogram ingå som ett moment i det av tillsynsmyndigheten fastställda egenkontrollprogrammet för den aktuella anläggningen. Viktigt är då också att genomgången utbildning dokumenteras.

Handledningens eller utbildningens omfattning är svår att ange i generella termer. Som ett exempel på hur en utbildning kan utformas kan dock nämnas de utbildningsprogram som gemensamt utarbetats av restaurangbranschen och Livsmedelsverket.

Innehållet i ett utbildningsprogram måste givetvis anpassas till den aktuella verksamheten. Vissa grundläggande moment bör dock alltid ingå. Eftersom den person som hanterar livsmedlen själv kan anses utgöra en hygienisk riskfaktor, bl.a. genom överföring av smittämnen via händerna eller på annat sätt, bör en väsentlig del av utbildningen bygga på den information som finns i bilaga 2 till Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1996:36) om personhygien. Därutöver bör mer allmänna livsmedelshygieniska moment ingå, exempelvis om rätta temperaturer vid tillagning av livsmedel, varmhållning, avsvälning, förvaring i rätt temperatur, rengöring av lokaler, inredning och utrustning etc. Genomgång av grundläggande regler i livsmedelslagstiftningen, exempelvis om hantering och märkning av livsmedel, bör också ingå.

Som framgår av paragrafens utformning svarar arbetsgivaren eller den som annars ansvarar för verksamheten för att de anställda får erforderlig handledning, information eller utbildning. Denne svarar därigenom även för kostnaderna för eventuell särskild utbildning. Vem som svarar för den praktiska utbildningsinsatsen är däremot inte reglerat. Utbildning kan arrangeras av exempelvis branschorganisationer, bildningsförbund, företagshälsovården, konsulter eller av personer inom företaget som svarar för internutbildning. Utbildning kan också ges av personal från den kommunala nämnden.

Utbildning kan lämpligen avslutas med kunskapskontroll och genomgången utbildning dokumenteras med intyg, diplom eller liknande.

I 1 § tredje stycket anges att om det i andra författningar som Livsmedelsverket beslutat finns särskilda regler om tillsyn skall de reglerna tillämpas i stället för reglerna i denna författning. Särskilda regler om utbildningsprogram m.m. finns bland annat i verkets föreskrifter (SLVFS 1994:10) om köttprodukter m.m., (SLVFS 1994:11) om slakt m.m. av fjäderfä, (SLVFS 1994:13) om mjölk och mjölkbaserade produkter, (SLVFS 1996:32) om slakt av tamboskap och hägnat vilt, samt (SLVFS 1998:17) om slakt av ren och annan hantering av renkött.

3 b §⁷ har upphävts genom (SLVFS 1995:21).

Offentlig tillsyn

4 § Offentlig livsmedelstillsyn skall bedrivas regelbundet och vid misstanke om överträdelser av lagstiftningen.

Tillsynen skall omfatta samtliga led av hanteringen. Tillsynsmyndigheten skall i varje enskilt fall välja det led där en undersökning är mest motiverad. (SLVFS 1993:41).

4 a §⁸ Offentlig livsmedelstillsyn skall omfatta ett eller flera av följande moment

- inspektioner,
- provtagning och analys,
- kontroll av personalhygien,
- kontroll av förpackningsmaterial och beredningsutrustning,
- genomgång av egenkontrollprogram, resultat från egentillsyn och annan dokumentation i verksamheten.

Även andra moment kan ingå i offentlig tillsyn. (SLVFS 1996:15).

4 b §⁹ Tillsynsmyndigheten skall utarbeta en plan för den årliga tillsynsverksamheten. Planen skall fortlöpande följas upp och verksamheten utvärderas.

Allmänna råd till 4, 4 a och 4 b §§

Allmänt om tillsynen

Enligt 4 § skall tillsynen omfatta samtliga led av hanteringen. Förutom tillverkningsledet, förvarings-, transport- och handelsleden m.m. skall även livsmedel som har importerats omfattas av tillsynen. Tillsynsmyndigheten måste utöva tillsyn över alla verksamheter med livsmedelshantering, även

⁷ Paragrafen infördd genom SLVFS 1994:58.

⁸ Paragrafen infördd genom SLVFS 1993:41.

⁹ Paragrafen infördd genom SLVFS 1993:41.

sådana som inte är avgiftspliktiga. Tillsyn skall genomföras med åtgärder som står i proportion till syftet.

Den offentliga tillsynen bör i första hand inriktas på inspektioner, utvärdering av företagens egentillsyn, provtagning och analys samt information och rådgivning. I tillsynsarbetet ingår även ritningsgranskning, godkännande av livsmedelslokaler, tillståndsprövning m.m.

Sverige har förbundit sig att kontrollera livsmedel avsedda för utförsel till länder inom EES-avtalets tillämpningsområde med samma omsorg som de livsmedel som är avsedda att hanteras inom Sverige där de tillverkas. Livsmedel avsedda för export till länder utanför EES-avtalets tillämpningsområde får inte uteslutas från tillsyn med motivering att de är avsedda för export. I fråga om märkning av livsmedel följer dock av 3 § Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel att reglerna om märkning inte skall tillämpas vid export till land utanför EES-området.

En kommun får inte underlåta att bedriva livsmedelstillsyn med hänvisning till bristande resurser eller kompetens. (SLVFS 1996:15).

Inspektioner m.m.

Enligt 4 § skall offentlig livsmedelstillsyn, inklusive inspektioner, bedrivas regelbundet. Inspektioner bör om möjligt genomföras utan förvarning. Varje verksamhet bör bli föremål för inspektion minst en gång per år. Antalet inspektioner och omfattningen av varje inspektion måste dock anpassas efter verksamhetens art och behovet av tillsyn. Särskild uppmärksamhet skall ägnas åt de risker som kan finnas i verksamheten och de kritiska styrpunkter som företaget identifierat, för att bedöma om egentillsynen är tillräcklig och ändamålsenlig. Tillsynsmyndigheten bör kontinuerligt överväga om de fastställda kontrollprogrammen fyller avsedd funktion och vid behov revidera dem.

Antalet inspektioner och inriktningen på dessa bör framgå av den plan för tillsynsverksamheten som skall utarbetas enligt 4 b § denna författning. Utöver denna plan bör ett kontrollschema utarbetas för inspektionstillfällena.

Exempel på moment som bör granskas är

- underhåll, skötsel och rengöring av lokaler, inredning, maskiner och annan utrustning,
- transportmedel,
- personalhygien,
- livsmedelshantering (tillverkningsprocesser, förvaring m.m.)
- sammansättning av livsmedel (t.ex. recepturer, råvaror, tillsatser, halvfabrikat och färdiga livsmedel)
- märkning och presentation av livsmedel,
- material och produkter i kontakt med eller avsedda att komma i kontakt med livsmedel samt

– resultat från företagens egentillsyn.

Förutom redovisade moment kan t.ex. samtal med ansvariga för verksamheten eller med anställda ingå vid inspektionstillfällena. (SLVFS 1996:15).

Provtagning

Enligt 48 § livsmedelsförordningen skall tillsynsmyndighet fortlöpande ta de prov och göra de undersökningar som fordras för tillsynen. Regler om provtagning m.m. finns i 7 och 9 §§ denna författning samt i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:26) om provtagning och undersökning av prover m.m. i den offentliga kontrollen.

Provtagning skall, liksom övrig offentlig tillsyn, göras regelbundet enligt 4 § denna författning och bör genomföras utan förvarning. Provtagning är särskilt viktig när man misstänker överträdelser av livsmedelslagstiftningen. Provtagning kan göras enligt ett särskilt fastställt schema och bör bl.a. avse stickprovsmässig kontroll på samma punkter som skall kontrolleras enligt egenkontrollprogrammet. Därigenom får man underlag för att kunna jämföra resultat från offentlig tillsyn med resultat från företagens egenkontroll.

Prov kan tas på råvaror, tillsatser, processhjälpmedel, halvfabrikat, färdiga varor, material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel m.m.

Av tradition har man ansett att inspektion och provtagning bör utföras vid samma tillfälle. Detta är inte något krav. Provtagning kan utföras av särskilda provtagare som är anställda hos kommunen. (LIVSFS 2005:2).

Information och rådgivning

För att livsmedelslagstiftningens mål skall nås är det viktigt att den personal som hanterar livsmedel är väl förtrogen med gällande regler. Tillsynsmyndigheterna bör därför ta vara på de möjligheter till aktiv rådgivning som finns inom ramen för den offentliga tillsynsverksamheten. De bör också sprida aktuellt informationsmaterial i form av broschyrer o.d.

Projektinriktad kontroll

Projektinriktad kontroll innebär att en bestämd fråga på livsmedelsområdet kontrolleras samtidigt vid ett större antal tillsynsobjekt inom en eller flera kommuner, inom ett eller flera län eller i hela landet.

I projektinriktad kontroll kan ingå inspektion, provtagning, analys, uppföljning och information. Kontrollen kan omfatta en viss bransch eller varugrupp, en särskild produkt eller egenskap hos produkt, produktpåverkande faktorer, vissa hanteringsrutiner eller olika led i hanteringskedjan. Projektinriktad kontroll bör i första hand ha ett kartläggande syfte.

Inom en region kan det vara lämpligt att projektinriktad kontroll genomförs under ledning av en projektgrupp. De laboratorier som skall utföra analyser bör informeras i god tid och delta i planeringen.

En projektplan bör utarbetas. Planen bör tas fram i så god tid att projektet kan arbetas in i nämndernas årliga verksamhetsplanering.

Planen bör innehålla

- bakgrundsinformation,*
- syfte med undersökningen,*
- vilka anläggningar som berörs,*
- närmare detaljer för genomförandet samt*
- beräknad tidsperiod för undersökningen.*

För projektets inspektionsdel bör ett relativt detaljerat kontrollschema upprättas. För provtagningen anges bl.a.

- antal prov,*
- slag av prov,*
- provtagningstidpunkt,*
- provtagningsteknik samt*
- provtagningspunkt i hanteringskedjan.*

Redan på planeringsstadiet bör klargöras vilka åtgärder som skall vidtas om felaktigheter framkommer.

Den projektinriktade kontrollen kan inledas med en temadag där man ger fördjupade kunskaper om undersökningen.

Sedan undersökningen genomförts bör resultaten sammanställas av projektgruppen. Därefter bör redovisning ske snarast möjligt till de nämnder som deltagit.

Det är ofta lämpligt att de kommunala nämnderna gemensamt diskuterar om resultaten bör föranleda ökade informationsinsatser eller nya undersökningar t.ex. av tidigare led i hanteringen eller andra åtgärder. Det är viktigt att slutsatser eller rekommendationer sprids till berörda företag och personal som hanterar livsmedel.

Det är önskvärt att Livsmedelsverket informeras om planerade undersökningar. Detta gäller särskilt i fråga om undersökningar som är av större omfattning eller har stort allmänt intresse. Sedan undersökningen avslutats bör en projektrapport sändas in till Livsmedelsverket för eventuell spridning till andra myndigheter och till allmänheten. (SLVFS 1996:15).

Provtagning m.m. vid offentlig tillsyn

5 § *har upphävts genom (SLVFS 1998:10).*

6 § *har upphävts genom (SLVFS 1998:10).*

Ackrediterade eller godkända laboratorier¹⁰

7 §¹¹ Prov skall, enligt 50 § livsmedelsförordningen (1971:807), undersökas på laboratorium som ackrediterats av Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll (SWEDAC) avseende sådana undersökningar, analysmetoder och särskilda krav som Livsmedelsverket föreskrivit.

Första stycket gäller inte

- undersökningar som Livsmedelsverket på grund av särskilda skäl föreskrivit får utföras på ett av verket godkänt laboratorium,
- akuta fall där etablerad analysteknik saknas,
- situationer när substanserna som skall undersökas inte tidigare varit föremål för undersökningar,
- situationer när analysmetodik enbart behärskas av laboratorier som har unik specialistkompetens och som normalt inte utför rutinanalyser (t.ex. universitetslaboratorier).

Livsmedelsverket godkänner laboratorium i de fall som avses i andra stycket.

Uppdrar Livsmedelsverket åt laboratorium att utföra undersökning, anses laboratoriet godkänt för detta uppdrag.

Första stycket gäller inte prov som tagits ut i egentillsyn om inte Livsmedelsverket föreskrivit annat. (SLVFS 1996:15).

Allmänna råd till 7 §

Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll (SWEDAC) handhar ett system för ackreditering av bl.a. laboratorier enligt lagen (1992:1119) om teknisk kontroll. Ackreditering innebär ett erkännande av att ett laboratorium är kompetent att utföra specificerade undersökningar. Prov uttagna vid offentlig tillsyn enligt livsmedelslagen skall undersökas på ackrediterade laboratorium om inte Livsmedelsverket föreskrivit att laboratoriet skall vara godkänt av verket. I 7 § andra stycket anges i vilka särskilda fall Livsmedelsverket godkänner laboratorier.

För ackrediterade laboratorier verksamma inom livsmedelstillsynen gäller förutom kraven i internationella standarder och i föreskrifter meddelade av SWEDAC även särskilda krav i föreskrifter som Livsmedelsverket meddelat. Föreskrifter om särskilda krav för laboratorier som anlitas vid offentlig livsmedelstillsyn finns i verkets föreskrifter och allmänna råd om laboratorier som anlitas vid tillsyn enligt livsmedelslagen.

Livsmedelsverket har i dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30) föreskrivit att undersökningar av dricksvattenprov, som huvudregel, ska utföras med metoder som är ackrediterade för dricksvatten. I övrigt finns

¹⁰ Senaste lydelse av rubriken SLVFS 1994:28.

¹¹ Senaste föregående lydelse SLVFS 1994:28.

inte några föreskrifter om att undersökningar av prov uttagna i egentillsynen skall utföras vid ackrediterade laboratorier. (LIVSFS 2005:2).

8 § *har upphävts genom (SLVFS 1998:10).*

Åtgärder vid felaktigheter

9 § Om ett prov har bedömts vara otjänligt eller tjänligt med anmärkning, eller om andra felaktigheter framkommit vid inspektion eller annan tillsynsverksamhet, skall tillsynsmyndigheten vidta de åtgärder som behövs för att åstadkomma rättelse. (SLVFS 1993:41).

Allmänna råd

Bestämmelsen innebär bl.a. att om felaktigheter berör en annan tillsynsmyndighet bör denna underrättas. Exempel på detta är att man finner felmärkta varor, som är tillverkade eller förpackade vid en anläggning där en annan myndighet utövar tillsyn. Om flera tillsynsmyndigheter berörs, bör länsstyrelsen underrättas, om detta underlättar vidare samordning, t.ex. när otjänliga livsmedel skall spåras.

Saluförbud kan inträda i de fall som anges i 16 § livsmedelslagen. I andra fall kan felaktigheterna läggas till grund för att föreläggande om åtgärder. Bestämmelser om vite finns bl.a. i lagen (1985:206) om viten.

Enligt 25 a § livsmedelslagen skall tillsynsmyndigheterna verka för att överträdelser av livsmedelslagen beivras.

Avgifter

Allmänna råd

Enligt förordningen (1989:1110) om avgift för livsmedelstillsyn m.m. skall den som driver viss verksamhet i en livsmedelslokal betala en årlig avgift för livsmedelstillsyn. Avgiften för den kommunala nämndens tillsyn skall användas för att bekosta provtagning och undersökning.

Dessutom skall avgift betalas när en tillsynsmyndighet prövar frågor om tillstånd, godkännande eller liknande samt för uppföljning av prov som lett till anmärkning.

Som framgår av 5 § samma förordning finns särskilda bestämmelser om avgifter vid införsel eller utförsel av livsmedel och för köttbesiktning. För köttbesiktning utgår ingen årlig tillsynsavgift enligt denna författning utan kostnaderna för denna regleras via besiktningssavgifterna. I övriga fall utgår de ovan nämnda särskilda avgifterna vid sidan av den årliga tillsynsavgiften. (SLVFS 1996:15).

Årlig tillsynsavgift

10 § Den årliga tillsynsavgift enligt 1 § förordningen (1989:1110) om avgift för livsmedelstillsyn m.m. som skall betalas för viss verksamhet bestäms med ledning av följande tabeller. Beloppen anges i kronor.

Om två eller flera verksamheter som bedrivs i samma anläggning har ett mycket starkt hanteringsmässigt samband med varandra tas endast en avgift ut. I sådana fall bestäms avgiften

- i fråga om avgiftsgrupp med ledning av den verksamhet som är den huvudsakliga, och
- i fråga om avgiftsklass med ledning av den sammanlagda omsättningen eller det totala antalet årsarbetskrafter.

Tillsynsmyndigheten skall nedsätta eller efterge avgiften för verksamhet som tillhör lägsta klass inom grupp 1-3, om verksamheten sysselsätter högst två årsarbetskrafter och tillsynsbehovet är ringa.

Tabell 1¹²

Avgiftsgrupp 1 – Industriell tillverkning m.m.

Avgiftsgrupp 1.1: Styckning
 Charkuterivarutillverkning
 Mejerivarutillverkning
 Glasstillverkning
 Olje- och fettillverkning
 Tillverkning av färdiglagad mat
 Äggpackeri
 Övrig tillverkning med jämförbart kontrollbehov

Avgiftsgrupp 1.2: Frukt- och grönsakskonservering
 Saft- och syltillverkning
 Tillverkning av kvarnprodukter
 Bagerivarutillverkning
 Choklad- och konfektyrtillverkning
 Tillverkning av vin- och spritdrycker
 Bryggerivarutillverkning
 Beredning av krydd-, essens- och tillsatsblandningar samt av halvfabrikat
 Övrig tillverkning med jämförbart kontrollbehov

¹² Senaste föregående lydelse LIVSFS 2002:52.

Avgiftsgrupp 1.3:	Jästtillverkning Sockertillverkning Stärkelsestillverkning Kafferostning Potatispackeri Övrig tillverkning med jämförbart kontrollbehov
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Avgifts- grupp	Avgiftsklasser/Omsättning (Mkr/år)				
	A <4	B 4-10	C 11-50	D 51-150	E >150
1.1	2 100	8 400	14 400	28 800	43 200
1.2	2 100	4 200	8 400	14 400	28 800
1.3	2 100	2 100	2 100	4 200	8 400

Tabell 2

Avgiftsgrupp 2 – Parti- och detaljhandel

Avgiftsgrupp 2.1.1:	Partihandel som huvudsakligen hanterar oberedda frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis.
Avgiftsgrupp 2.1.2:	Övrig partihandel.
Avgiftsgrupp 2.2:	Detaljhandel med: - hantering såsom styckning, skivning, paketering, bakning, grillning, malning av köttfärs, salladsberedning eller annan livsmedelsberedning. - omfattande <u>egen</u> import
Avgiftsgrupp 2.3:	Övrig detaljhandel.

Avgifts- grupp	Avgiftsklasser/Omsättning (Mkr/år)				
	A <100	B ≥100	C	D	E
2.1.1	1 800	3 600			
	<4	4-25	26-100	101-400	>400
2.1.2	1 800	3 600	7 200	14 400	28 800

Avgifts- grupp	Avgiftsklasser/Årsarbetskraft			
	A <4	B 4-10	C 11-30	D >30
2.2	1 800	3 600	7 200	10 800
2.3	1 800	1 800	1 800	1 800

Tabell 3
Avgiftsgrupp 3 – Storhushåll

Avgifts- grupp	Avgiftsklasser/Årsarbetskraft			
	A <4	B 4-10	C 11-30	D >30
3	2 100	4 200	8 400	10 800

Tabell 4
Avgiftsgrupp 4 – Vattenverk

Avgifts- grupp	Avgiftsklasser/Omsättning (Mkr/år)				
	A <2	B 2-4	C 5-10	D 11-50	E >50
4	1 800	3 600	7 200	14 400	28 800

Allmänna råd

Gruppindelning

Alla de olika slag av verksamheter som omfattas av tillsyn enligt livsmedelslagen har delats in i fyra avgiftsgrupper; se tabell 1-4. Indelningen har gjorts med utgångspunkt i de skilda kontrollbehov - från hygienisk synpunkt och redlighetssynpunkt - som de olika leden i livsmedelskedjan för med sig.

Till **avgiftsgrupp 1** hänförs alla slag av industriell tillverkning och beredning. I verksamheter som hör till denna grupp sker tillverkning av livsmedel som konsumeras längre eller kortare tid efter beredningstillfället. Produkterna i denna grupp kan ha stor geografisk spridning. Med utgångspunkt i de skilda kontrollbehov som finns inom industriell verksamhet har verksamheterna indelats i undergrupper, där grupp 1.1 står för verksamheter med störst behov av kontroll från både redlighetssynpunkt och hygienisk synpunkt. Kontrollbehovet är något lägre i grupp 1.2 och lägst i 1.3.

I tabell 1 finns exempel på industriella verksamheter som kan hänföras till de olika avgiftsgrupperna. De vanligaste slagen av verksamhet har förtecknats. Det faktum att en verksamhet inte särskilt nämns innebär alltså inte att verksamheten är undantagen från avgiftsskyldighet. Den hänförs i stället till "Övrig tillverkning med jämförbart kontrollbehov", som finns i varje undergrupp.

Till **avgiftsgrupp 2** hör både partihandel och detaljhandel. Inom partihandeln hanteras stora volymer av såväl svenskproducerade som importerade livsmedel. Avgiftsgrupp 2.1 har delats in i två undergrupper: 2.1.1 Partihandel som huvudsakligen hanterar oberedda frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis, samt 2.1.2 Övrig partihandel. Det huvudsakliga kontrollbehovet för verksamheter som hör till undergruppen 2.1.1 avser kontroll av bekämpningsmedelsrester, som finansieras på särskilt sätt. Den tillsyn som behöver finansieras via tillsynsavgifter enligt denna författning är dock i regel ringa. Inom undergruppen 2.1.2 föreligger däremot som regel ett mer omfattande kontrollbehov.

Även detaljhandel har delats in i två undergrupper: 2.2 Detaljhandel med hantering såsom styckning, skivning, paketering, bakning, grillning, malning av köttfärs, salladsberedning eller annan livsmedelsberedning, eller egen import av livsmedel som medför märkningsansvar, samt 2.3 Övrig detaljhandel. Indelningen har även här skett med utgångspunkt i kontrollbehovet, som är större i butiker där man har hantering av ovan angivet slag än i butiker där sådan hantering saknas, t.ex. i butiker där man enbart hanterar färdigförpackade livsmedel som härrör från svensk grossist. Kiosker, servicebutiker, butiksbussar och butiksbåtar är exempel på verksamheter som bör räknas till detaljhandel.

Till **avgiftsgrupp 3** hänförs alla verksamheter som serverar mat utanför hemmet. Hit hör restauranger, lunchmatsalar, gatukök, kaféer, storkök i skolor, på sjukhus och liknande. Hit räknas även den servering som sker på båtar och från livsmedelslokal i fordon. Samtliga verksamheter har bedömts som likvärdiga från kontrollsynpunkt, varför ingen indelning i undergrupper har gjorts.

Till **avgiftsgrupp 4** hänförs anläggningar som omfattas av dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30). Av 1 § förordningen (1989:1110) om avgift för livsmedelstillsyn m.m. följer dock att avgift endast tas ut om verksamheten bedrivs i en livsmedelslokal. Anordning som enligt dricksvattenföreskrifterna är vattenverk men som inte finns i livsmedelslokal är således undantagen från avgiftsplikt. (LIVSFS 2005:2).

Inplacering i avgiftsgrupper

Av det som sagts i föregående avsnitt följer att varje verksamhet, som omfattas av avgiftsförordningen, skall placeras in i någon av avgiftsgrupperna. Verksamhet som hör till avgiftsgrupp 1 (Industriell tillverkning m.m.), men som inte särskilt nämns i tabell 1, måste således också placeras in i någon av undergrupperna. Man väljer då den undergrupp, där man anser att verksamheten hör hemma med avseende på kontrollbehovet.

Första stycket i 10 § bygger på principen "en verksamhet - en avgift". Detta gäller även om två eller flera verksamheter bedrivs i en och samma anläggning.

Andra stycket i 10 § beskriver ett undantag från huvudregeln, nämligen det fallet när det råder ett mycket starkt hanteringsmässigt samband mellan olika verksamheter som bedrivs i samma anläggning. För sådana fall har det ansetts lämpligt att ta ut bara en avgift. Tabellerna kan då inte tillämpas direkt. Därför har den regeln införts att valet av avgiftsgrupp styrs av den huvudsakliga verksamheten och valet av avgiftsklass av den totala omsättningen eller det totala antalet årsarbetskrafter.

Som regel är det inte svårt att avgöra vilken verksamhet som är den huvudsakliga vid en anläggning. Vid tveksamhet anses i första hand den verksamhet som har det största kontrollbehovet vara den huvudsakliga verksamheten.

Verksamheter som bedrivs vid olika anläggningar är alltid att betrakta som olika avgiftsobjekt, även om verksamheterna är av samma slag.

Till ledning för bedömning av frågan när verksamheter kan anses ha ett mycket starkt hanteringsmässigt samband och därför endast en avgift skall betalas ges följande exempel.

1. Integrerad styckning och charkuterivarutillverkning: Om styckningsverksamheten huvudsakligen har till syfte att försörja den egna charkuteriverksamheten med råvaror, kan styckning och charkuterivarutillverkning betraktas som olika led i en och samma verksamhet.

2. *Gatukök med kiosk: Verksamheterna har ett mycket nära praktiskt samband genom att samma personal oftast betjänar de olika delarna. Eftersom gatuköket har större kontrollbehov än kiosken, betraktas hela verksamheten som ett gatukök.*

3. *Konditori med eget bageri: Verksamheten i ett konditori där man tillverkar bröd eller konditorivaror för den egna butiken eller serveringslokalen, samt verksamheterna i dessa, kan betraktas som olika led i samma verksamhet. De olika verksamheterna har dessutom ofta ett nära praktiskt samband genom att de betjänas av samma personal.*

Så länge tillverkningen i bageridelen huvudsakligen förser den egna butiken med bröd kan inte bageridelen anses utgöra industriell verksamhet. Konditoriet i sin helhet betraktas därför som storhushåll (grupp 3) om kafé ingår, annars som butik i grupp 2.2.

4. *Livsmedelslokal i fordon med lager: Vid godkännande av livsmedelslokal i fordon krävs i vissa fall att det skall finnas en lokal för förvaring av de livsmedel som skall hanteras i fordonet. Lagerlokalen är i detta fall en förutsättning för fordonets verksamhet. Fordon och lokal kan därför betraktas som en verksamhet. - Varje fordon betraktas dock som en separat verksamhet, även om flera fordon delar på samma lokal.*

5. *Storhushåll: Om mottagningskök, serveringskök eller avdelningskök finns i nära anslutning till ett centralkök, dvs. inom samma byggnad eller inom ett sjukhusområde eller liknande, kan hanteringen i samtliga dessa kök betraktas som en verksamhet.*

Som ytterligare vägledning ges några exempel som visar när mer än en avgift skall betalas.

1. *Personalrestaurang i livsmedelsindustri: Verksamheten i restaurangen är i regel skild från övrig industriverksamhet.*

2. *Större livsmedelsbutik eller varuhus med separat restaurang: Verksamheten i butiksdelen är i regel skild från storhushållsdelen både hanteringsmässigt och lokalmässigt.*

3. *Centralkök och mottagningskök: Om mat lagas till vid ett centralkök för leverans till serveringskök eller mottagningskök på annat håll tas en avgift ut för varje kök.*

Inplacering i avgiftsklasser

Inplacering i avgiftsklass styrs av omsättning eller årsarbetskraft. Endast verksamhet som kontrolleras enligt livsmedelslagen tas med vid inplaceringen.

Avgiftsgrupp 1, 2.1.1 och 2.1.2: Uppgift om omsättning avser mervärdeskattepliktig omsättning för varje verksamhet för det senaste året. Eftersom uppgifter om mervärdeskattepliktig omsättning redovisas för juridisk eller fysisk person, och denne kan bedriva sin verksamhet på olika platser inom

landet, måste företaget uppskatta sin avgiftsgrundande omsättning för varje separat verksamhet.

S.k. mellanlager kan hänföras till lägsta avgiftsklassen. Med mellanlager avses lager, depåer etc., till vilka varor transporteras till exempel från en egen tillverkningsenhet inom landet. Verksamheten består av lagerhållning, ordermottagning och distribution av företagets färdigförpackade livsmedel. Som regel ligger dessa i storförpackningar. Exempel på sådana mellanlager är dryckes- och glassindustrins lager.

Avgiftsgrupp 2.2, 2.3 och 3: Begreppet årsarbetskraft innefattar all personal som hanterar livsmedel vid en livsmedelsanläggning, således även kassa-, serverings- och lagerpersonal. Vid fastställandet av antalet årsarbetskrafter utgår man ifrån att varje heltidsarbetande motsvarar en årsarbetskraft. Vid säsongsarbete, deltidsanställning och liknande förhållanden bör man göra en beräkning för att få fram antalet årsarbetskrafter. Härvid bör en årsarbetskraft anses motsvara cirka 200 hela arbetsdagar under ett år.

Avgiftsgrupp 4: För vattenverken avser omsättningen den del av den mervärdeskattepliktiga omsättningen som hänför sig till produktion av dricksvatten. Om en anläggning inte redovisar mervärdeskatt, placeras den in i lägsta avgiftsklassen.

Nedsättning av avgifter

Den kommunala nämnden skall nedsätta eller efterge avgiften för verksamheter i lägsta klass inom grupp 1-3 som sysselsätter högst två årsarbetskrafter med livsmedelshantering, om tillsynsbehovet, särskilt provtagningsbehovet, bedöms vara ringa.

Exempel på verksamheter där tillsynsbehovet som regel kan anses ringa är:

1. Industriell tillverkning: Mindre ägg- och potatispackerier, mindre konfektortillverkare, enklare bageritillverkning och saft- och sylttillverkning.
2. Parti- och detaljhandel: Kiosker, servicebutiker, lanthandel och livsmedelsbutiker som säljer i huvudsak endast färdigförpackade varor.
3. Storkök: Gatukök och caféer med begränsat sortiment och enkel beredning, samt hotell med enbart frukostservering. (LIVSFS 2005:2).

Inhämtande av uppgifter

De uppgifter som tillsynsmyndigheten behöver för att fastställa den årliga avgiften hämtas enklast in genom att den blankett som tagits fram av livsmedelsverket sänds ut. Uppgifterna bör uppdateras en gång per år, t.ex. i samband med att räkningen skickas ut. De uppgifter som behövs är anläggningens namn, organisations- eller personnummer, verksamhets- och postadress, vilken eller vilka verksamheter som bedrivs samt uppgift om årsomsättning eller antalet årsarbetskrafter.

Även om företagen inte medverkar till att lämna uppgifter, måste inplacering i avgiftsgrupp och -klass kunna ske. Tillsynsmyndigheten får då basera sin bedömning på den kännedom den har om verksamheten. Myndigheten kan med stöd av 25 § livsmedelslagen förelägga företagaren att lämna de uppgifter som behövs.

10 a §¹³ För exportkontrollerad anläggning för kött och köttvaror skall årlig tillsynsavgift betalas med 25 % av den avgift som bestäms enligt 10 §. För annan exportkontrollerad anläggning kan Livsmedelsverket särskilt besluta om nedsättning av den årliga tillsynsavgiften. (SLVFS 1994:28).

Andra avgifter

11 § Den som ansöker om godkännande av en livsmedelslokal skall betala en avgift som motsvarar den årliga tillsynsavgift enligt 10 § som beräknas utgå efter godkännandet.

I samband med förnyad prövning av godkännande av livsmedelslokal på grund av att

- den i lokalen bedrivna verksamheten ändrats väsentligt, eller
- lokalen eller dess inredning ändrats väsentligt skall den som driver verksamheten betala en avgift som motsvarar högst hälften av den årliga tillsynsavgift enligt 10 § som beräknas utgå efter ändringen.

Allmänna råd

Av 38 § livsmedelsförordningen framgår vilken tillsynsmyndighet som prövar frågor om godkännande av livsmedelslokal vid olika slags livsmedelsanläggningar. I 44 § regleras vidare i vilka fall godkännande får återkallas. Om verksamheten eller lokalen ändrats väsentligt kan fråga om nytt godkännande uppkomma. Avgiften beräknas med utgångspunkt i den verksamhet som kommer att bedrivas i lokalerna efter godkännandet.

Avgiften bör i första hand tas ut redan då handlingar ges in för förhandsgranskning av ritningar. Om det i detta skede inte går att bedöma hur stor avgiften kommer att bli, tas den ut i ett senare skede så snart detta är möjligt. Lämpligen kan detta göras då utlåtande avges med anledning av förhandsgranskningen.

12 § Den som hos den kommunala nämnden ansöker om tillstånd enligt 16 § livsmedelsförordningen (1971:807) skall betala en avgift som motsvarar nämndens administrativa kostnader för prövning av ansökan.

Avgiften får högst uppgå till ett belopp som motsvarar

¹³ Paragrafen införd genom SLVFS 1992:1.

- för tillstånd som gäller en månad eller kortare tid: en halv årlig tillsynsavgift, och
- för övriga tillstånd: en hel årlig tillsynsavgift.

Avgiften beräknas med utgångspunkt i den lägsta tillsynsavgift som enligt 10 § skall betalas för verksamhet av det slag som tillståndet gäller.

13 § När en tillsynsmyndighet följer upp prov som lett till anmärkning, får den ta ut en avgift som motsvarar myndighetens kostnader.

Allmänna råd

I motsats till vad som tidigare gällt, får tillsynsmyndigheten ta ut ersättning för de verkliga kostnaderna för sin uppföljande provtagning. Dessa kan avse

- *samtliga uppföljande prov som visar sig vara otjänliga eller tjänliga med anmärkning samt det första provet som är tjänligt utan anmärkning,*
- *varuprover, frakt och provtagningsmateriel, samt*
- *ersättning för personal- och resekostnader för varje besök vid vilket provtagning skett.*

Enligt 4 § förordningen om avgift för livsmedelstillsyn m.m. skall den som döms till ansvar enligt livsmedelslagen ersätta kostnaderna för sådan provtagning och undersökning av prov som varit nödvändig, dvs. även för det första provet som inte var tjänligt och som således föranledde den fortsatta provtagningen.

Övriga bestämmelser

14 § *har upphävts genom (SLVFS 1992:15).*

15 § Livsmedelsverket kan medge undantag (dispens) från föreskrifterna i denna författning.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 mars 2005.

INGER ANDERSSON

Håkan Stenson
(Regelavdelningen)