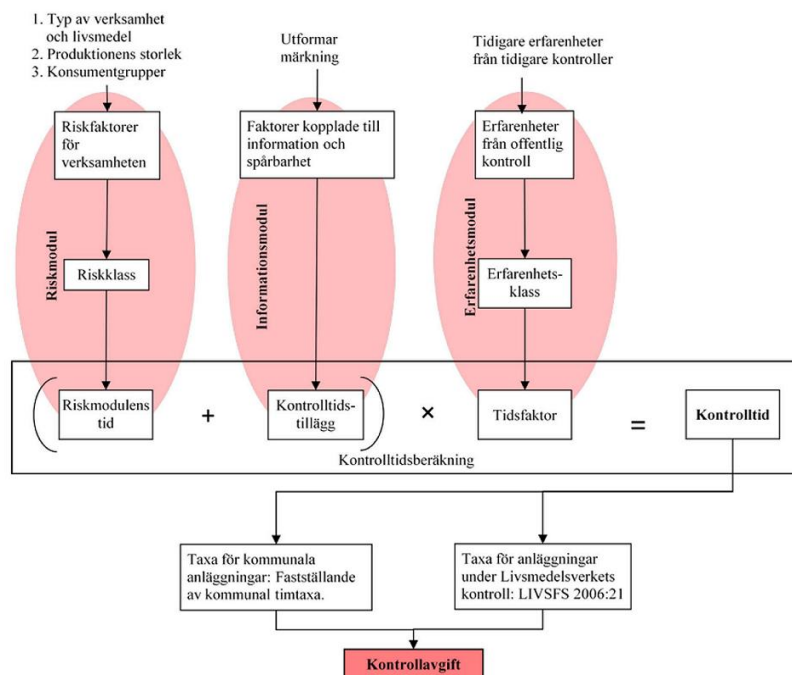


# Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter

## Industriell tillverkning

### Schematisk bild av modell för klassning och beräkning av årlig kontrolltid

Källa: Livsmedelsverket



Tabell 1. Riskfaktor 1, Typ – Industriell tillverkning

	Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
Högrisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li> <li>Slakt</li> <li>Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter</li> <li>Groddning</li> <li>Nedkylning</li> </ul>	<p>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</p> <p>Tillverkning av hel eller halvkonserver</p> <p>Nedkylning efter tillagning</p>
Mellanrisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beredning/bearbetning av vegetabilier</li> <li>Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li> <li>Beredning/styckning/malning av rått kött</li> <li>Äggpackeri med tvätt</li> </ul>	<p>Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär</p> <p>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</p> <p>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</p>
Lågrisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Infrysning och/eller blanchering</li> <li>Tillverkning av sylt och marmelad</li> <li>Tillverkning av kosttillskott</li> </ul>	<p>Infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär</p> <p>Tillverkning/förpackning av kosttillskott</p>
Mycket låg risk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakning</li> <li>Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring</li> <li>Äggpackeri utan tvätt</li> <li>Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl</li> </ul>	<p>Bakning av matbröd eller torra kakor</p> <p>Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker</p>

\*tillverkning av vakuumpackad gravad eller rökt fisk klassas som högrisk

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

**Tabell 2. Riskfaktor 2. Verksamhetens storlek**

Omfattning	Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år.
a) mycket stor	> 10 000
b) stor	> 1 000 - 10 000
c) Mellan	> 100 - 1 000
d) liten	> 10 - 100
e) mycket liten (I)	> 3 - 10
f) mycket liten (II)	> 1 - 3
g) ytterst liten	≤ 1

**Tabell 4. Riskklasser, riskpoäng och tid**

Riskpoäng	Riskklass	Riskmodulens tid
≥ 100	1	26
90	2	20
80	3	14
70	4	10
60-65	5	6
55	6	4
35-50	7	2
≤ 30	8	1

**Tabell 3. Riskmodulen**

Riskfaktor	Riskpoäng
<b>1. Typ av verksamhet och livsmedel</b>	
a) Högrisk	45
b) Mellanrisk	35
c) Lågrisk	15
d) Mycket låg risk	5
<b>2. Produktionens storlek</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>3. Konsumentgrupper</b>	
Producera/Servera till känsliga konsumentgrupper*	10

\*t.ex. barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar och personer med livsmedelsrelaterad allergi eller överkänslighet.

**Tabell 5. Kontrolltidstillägg i timmar. Storleksbeteckningen enligt tabell 2.**

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek (se tabell 2)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
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 (t.ex. 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 ej	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 livsmedels-företagare</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> </ul>
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butik med enbart förpackade livsmedel</li> <li>• Franchiserestauranger</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.

Riskmodulens tid adderat med kontrolltidstillägget i timmar ger den sammanlagda tiden.

**Mer information:** Livsmedelsverkets vägledning för riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid