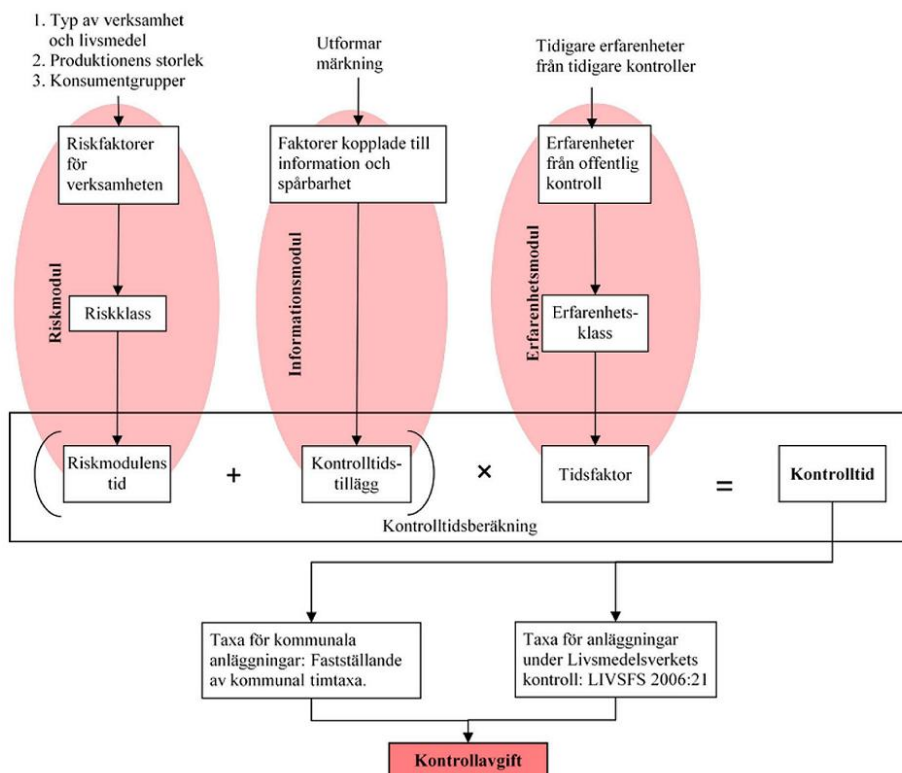


Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter

Grossister och distributörer

Schematisk bild av modell för klassning och beräkning av årlig kontrolltid

Källa: Livsmedelsverket



Tabell 1. Riskfaktor 1, Typ – 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 • Hantering av frysta livsmedel	Lagring eller transport av frukt och grönsaker Lagring eller transport av frysta livsmedel

Tabell 2. Riskfaktor 2, Storlek

Omfattning	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)
a) mycket stor	
b) stor	>30
c) Mellan	>10-30
d) liten	>3-10
e) mycket liten (I)	>2-3
f) mycket liten (II)	>1-2
g) ytterst liten	≤1

Tabell 3. Riskmodulen

Risikfaktor	Risikpoäng
1. Typ av verksamhet och livsmedel	
a) Högrisk	45
b) Mellanrisk	35
c) Lågrisk	15
d) Mycket låg risk	5
2. Produktionens storlek	
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

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

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

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

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek (se tabell 2)	Kontrolltids-tillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b - stor	8	<ul style="list-style-type: none"> • Industri utan huvudkontor • Importör som översätter märkning • Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
	c - mellan, d - liten	6	
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar ej	Oberoende	*	<ul style="list-style-type: none"> • Huvudkontor • Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b - stor	4	<ul style="list-style-type: none"> • Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedels-företagare • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor • Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd)
	c - mellan, d - liten	3	
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	1	<ul style="list-style-type: none"> • Fristående restauranger • Cateringverksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> • Butik med enbart förpackade livsmedel • Franchiserestauranger • Skola med centralt framtagen matsedel • Kyl- och fryshus

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

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