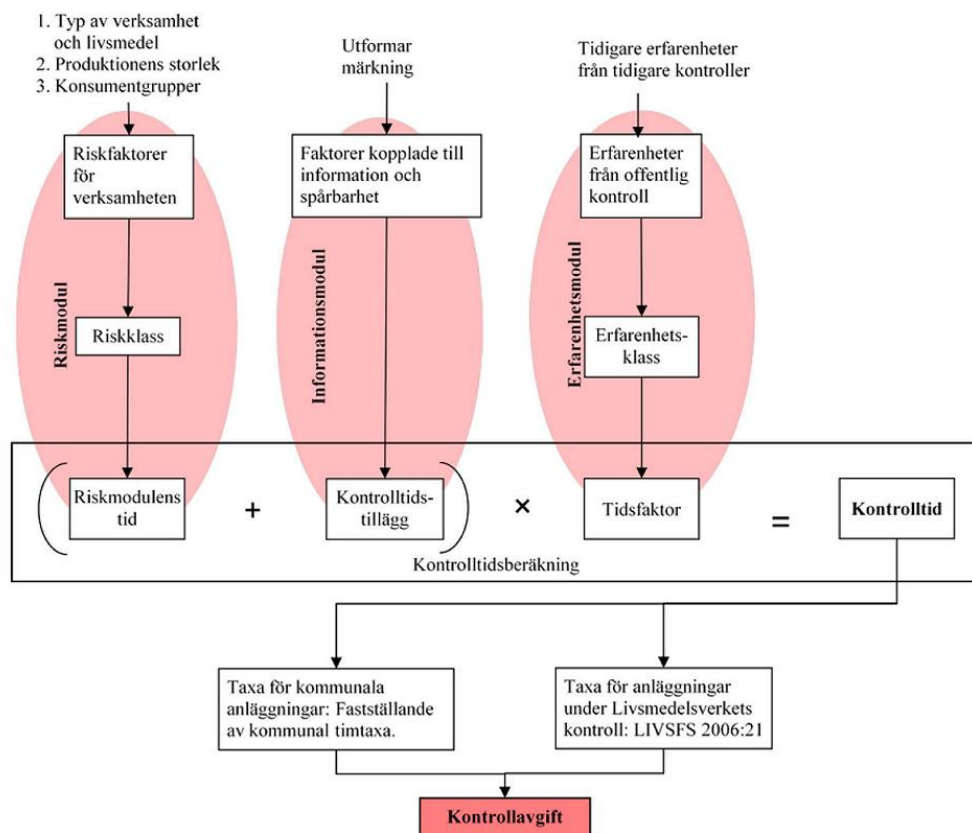


Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter

Schematisk bild av modell för klassning och beräkning av årlig kontrolltid

Källa: Livsmedelsverket



Tabell 1. Riskfaktor 1, Typ – Restauranger, storhushåll, konditorier, caféer och butiker.

	Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
Högrisk	<ul style="list-style-type: none"> Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) Nedkylning 	<p>Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk.</p> <p>Nedkylning efter tillagning/varmhållning</p>
Mellanrisk	<ul style="list-style-type: none"> Beredning/bearbetning av vegetabilier Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) Beredning/styckning/malning av rått kött Återuppvärmning Varmhållning 	<p>Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker</p> <p>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter</p> <p>Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost</p> <p>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</p> <p>Återuppvärmning med efterföljande servering</p> <p>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</p>
Lågrisk	<ul style="list-style-type: none"> Kylförvaring Upptining Manuell hantering av glass 	<p>Försäljning av kylda livsmedel</p> <p>Försäljning av mjukglass, kulglass</p>
Mycket låg risk	<ul style="list-style-type: none"> Bakning Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring Hantering av frysta livsmedel Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt 	<p>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</p> <p>Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</p> <p>Försäljning av förpackad glass</p> <p>Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning</p>

* 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

	Restaurang Storhushåll Konditorier Cafeer	Livsmedelsbutik
Omfattning	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 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.

Tabell 3. Riskmodulen

Riskfaktor	Riskpoäng
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
3. Konsumentgrupper	
Producerar/Serverar till känsliga konsumentgrupper*	10

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