

## Så här genomförs riskklassningen

Här får du en stegvis vägledning till hur riskklassningen går till. Observera att det bara är exempel. Mer information finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

Du kan också ringa Miljö- och hälsoskydds enheten vid eventuella frågor på telefon 0293-21 80 00.

### Riskmodulen

Riskmodulen grundar sig på vilka hygieniska risker som är förknippade med verksamheten.

#### Risikfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

Risikfaktor 1 behandlar vad man gör i verksamheten och vilka livsmedel som hanteras. Ett bageri som bakar bröd innebär exempelvis en mindre risk än en restaurang som lagar maträtter från grunden. Den hantering som ger högsta risken är den som ligger till grund för riskklassningen av verksamheten. Här är en tabell med olika verksamheter och vilken risknivå och poäng de ger i modulen.

Exempel på hantering	Risk	Risikpoäng
Tillagning av rått kött, inklusive kebab, pizza med kött, tillagning av rå kyckling eller annan fågel.  Nedkylning av varma livsmedel som ska förvaras eller serveras kyllda.  Tillverkning av konserver	Högrisk	45
Tillagning av fisk.  Tillagning av vegetariska rätter.  Kokning av pasta/ris/potatis.  Beredning av rätter från fisk, kött eller fågel som köps in tillagade, till exempel smörgåsar och sallader.  Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk.  Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter.  Delning av ost.  Filetering av fisk.  Beredning/styckning/malning av rått kött.	Mellanrisk	35

<p>Skivning av charkprodukter.</p> <p>Marinering, styckning och liknande hantering av kött.</p> <p>Återuppvärmning ("satsvis" uppvärmning av mat som tillagats tidigare, ej enskilda portioner i mikrovågsugn).</p> <p>Varmhållning, inklusive transport av varmhållna livsmedel</p>		
<p>Förvaring av kylvaror inklusive försäljning och/eller servering.</p> <p>Upptining eller infrysning av färskvaror.</p> <p>Manuell försäljning av glass och mjukglass.</p> <p>Tillverkning av sylt och marmelad.</p> <p>Tillverkning av kosttillskott</p>	Lågrisk	15
<p>Bakning av matbröd eller torra kakor.</p> <p>Förvaring av frysta livsmedel, inklusive försäljning och transport.</p> <p>Förvaring, transport, försäljning och servering av livsmedel som inte är beroende av kyla, t.ex. frukt, grönsaker, godis eller läskedrycker. Uppvärmning av t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn</p>	Mycket låg risk	5

## Risikfaktor 2 - verksamheten storlek

Risikfaktor 2 handlar om verksamhetens storlek. För butik, lager och grossist bedöms storleken efter antalet årsarbetskrafter, för serveringar efter antal portioner eller konsumenter och för producenter bedöms storleken efter produktionsvolym i ton per år. För serveringar som har säsongöppet ska portionsantalet slås ut på hela året.

Portioner eller konsumenter per genomsnittsdag	Årsarbetskrafter	Produktion, ton/år	Storlek	Risikpoäng
>250 000	-	>10 000	Mycket stor	55
>25 000 – 250 000	> 30	>1000 – 10 000	Stor	45
>2 500 – 25 000	>10 – 30	>100 -1 000	Mellan	35
>250 – 2 500	>3 – 10	>10 – 100	Liten	25
>80– 250	>2 – 3	>3 -10	Mycket liten (I)	15
<=25-80	>1-2	>1 – 3	Mycket liten (II)	10
<= 25	≤ 1	≤ 1	Ytterst liten	5

### Risikfaktor 3 - Konsumentgrupper

Risikfaktor 3 ger 10 extra riskpoäng till anläggningar som har särskilt känsliga konsumenter. Till de känsliga konsumenterna räknas

- barn under 5 år
- personer med nedsatt immunförsvar (till exempel äldreboenden)
- personer med överkänslighet mot livsmedel (till exempel allergi- eller intolerans).

Det är bara anläggningar som vänder sig direkt till dessa konsumentgrupper som får extra poäng, till exempel förskolor, sjukhuskök, äldreboenden och bagerier som bakar glutenfritt bröd.

### Uträkning av kontrolltimmar enligt riskmodulen

När anläggningen har fått poäng enligt risikfaktor 1, 2 och 3 läggs dessa poäng ihop. Summan resulterar i en riskklass och ett antal kontrolltimmar som anses behövas för att kontrollera verksamhetens hygieniska risker.

Risikpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid, timmar per år
≥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

### Informationsmodulen

Informationsmodulen används för att beräkna hur mycket tid som behövs för att kontrollera att företaget följer de regler som finns om information, märkning, presentation och spårbarhet. Det handlar bland annat om att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av den information som kopplas till respektive produkt.

Nedanstående tabell används för att räkna fram kontrolltid för information. Storleken i tabellen avser verksamhetens storlek enligt "Riskfaktor 2".

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontrolltids-tillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a – mycket stor b - stor	8	-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 inte	Oberoende	*	-Huvudkontor -Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel -Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a – mycket stor b – stor	4	-Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare.
	c – mellan d – liten	3	-Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor.
	e – mycket liten (I) f – mycket liten (II) g – ytterst liten	1	-Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd)
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	1	-Fristående restauranger -Cateringverksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	-Butik med endast förpackade livsmedel -Franchiserestauranger -Skola med centralt framtagna 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.

Erhållna timmar i ovanstående tabell adderas till timmarna i riskmodulen. Då får man fram totala antalet timmar som är grundande för den årliga kontrollavgiften.

## **Erfarenhetsmodulen**

Erfarenhetsmodulen innebär att våra erfarenheter från tidigare kontroller i din verksamhet, ska vägas in vid tilldelningen av kontrolltid. Utgångsläget är erfarenhetsklass B. Om verksamheten har så bra hantering att frekvensen på kontrollen kan minskas placeras verksamheten i kategori A, vilket innebär färre kontrolltimmar och en lägre avgift. Bedömer vi däremot att verksamheten har så stora brister i sin hantering att kontrollen måste förstärkas, placeras den i kategori C, kontrolltimmarna blir fler och avgiften högre.

- A. Minskad kontroll i förhållande till normalläget
- B. Normalläget
- C. Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget