

## Riskklassning och kontrolltid för livsmedelsanläggningar

En kommun ska utföra offentliga kontroller regelbundet och med lämplig riskbaserad frekvens. Till kommunernas hjälp finns Livsmedelsverkets modell för riskklassning som genererar en kontrolltid. Fastställd kontrolltid kommer ligga till grund för planeringen av antal kontroller som ska genomföras per år på verksamheten.

### Var noga med att meddela oss om verksamheten upphör/säljs.

Antalet kontrolltimmar fastställs genom en riskmodul, en informationsmodul samt en erfarenhetsmodul. Systemet förklaras vidare nedan.

## Riskmodul

Enligt modellen är det tre riskfaktorer som är avgörande för hur många riskpoäng en anläggning får. Summan av riskpoängen ligger till grund för vilken riskklass anläggningen hamnar i och hur mycket tid riskmodulen ger upphov till.

### Riskfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

Klassningen enligt riskfaktor 1 baseras på vad anläggningen gör och med vilka livsmedel.

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Risk	Riskpoäng
Tillagning av maträtter från rått kött, fjäderfä eller opastöriserad mjölk.	<i>Grillning av kyckling, tillagning av råa hamburgare, kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk.</i>	Högrisk	45
Nedkylning	<i>Nedkylning efter tillagning.</i>	Högrisk	45
Beredning/bearbetning av vegetabilier	<i>Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker, tillagning av potatis, ris, pasta.</i>	Mellanrisk	35
Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	<i>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter. Tillagning av förstekta hamburgare, korv med bröd, fiskrätter som t.ex. sushi. Gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk. Skivning av skinka, bitning av ost.</i>	Mellanrisk	35
Beredning/styckning/malning av rått kött	<i>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs.</i>	Mellanrisk	35
Åter uppvärmning		Mellanrisk	35
Varmhållning		Mellanrisk	35
Kylförvaring	<i>Försäljning av kyllda livsmedel</i>	Låg risk	15
Upptining		Låg risk	15
Manuell hantering av glass	<i>Försäljning av mjukglass, kulglass</i>	Låg risk	15
Bakning	<i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</i>	Mycket låg risk	5

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Risk	Riskpoäng
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Försäljning av frukt, grönsaker, godis.	Mycket låg risk	5
Hantering av frysta livsmedel	Försäljning av förpackad glass	Mycket låg risk	5
Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	Uppvärmning av t.ex. frysta portionsförpackade pizzabitar för direkt försäljning.	Mycket låg risk	5

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

### Risikfaktor 2 – Verksamhetens storlek

Klassningen enligt riskfaktor 2 baseras på verksamhetens storlek. Restauranger, kaféer och andra serveringar indelas efter antalet konsumenter eller portioner per dag beräknat på årsbasis. En servering som bara har sommaröppet räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året. Butiker och grossister indelas efter antalet årsarbetskrafter och bagerier och industriell tillverkning indelas efter ton utgående produkt per år.

Antal konsumenter/portioner per dag	Antal årsanställda	Ton utgående produkt	Storlek	Riskpoäng
> 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

Klassning enligt riskfaktor 3 baseras på om anläggningen producerar livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper.

Känsliga konsumentgrupper	Riskpoäng
Barn under 5 år Personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer boende på äldreboenden, gravida) Personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel	10

### Risikklass

Varje riskfaktor ger ett visst antal poäng. Summan ligger till grund för placering i en riskklass. Utifrån riskklassen tilldelas anläggningen riskmodulens tid

Riskpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid (timmar)
≥ 100	1	26
90	2	20

Riskpoäng	Riskklass	Riskmodulens tid (timmar)
80	3	14
70	4	10
60 - 65	5	6
55	6	4
35 - 50	7	2
≤ 30	8	1

### Informationsmodul

Beroende på vilken typ av märkning/presentation som bedrivs vid anläggningen tilldelas den ett kontrolltidstillägg enligt tabellen nedan.

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Verksamhetens storlek (se tabell ovanför)	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b - stor	8	• Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
	c – mellan, d - liten	6	• Importörer som översätter märkning
	e – mycket liten (I), f– mycket liten (II), g – ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	Anpassas vid behov	• Huvudkontor • Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a – mycket stor, b – stor	4	• Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor.
	c – mellan, d – liten	1	• Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd).
	e – mycket liten (I), f – mycket liten (II) g – ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar livsmedel inte	Oberoende	1	• Fristående restauranger • Cateringverksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	0	• Butik med enbart förpackade livsmedel. • Franchiserestauranger. • Skola med centralt framtagen matsedel. • Kyl- och fryshus

## Erfarenhetsmodul

Utifrån erfarenheter från kontroller i anläggningen kan kontrolltiden sänkas, höjas eller förbli oförändrad. Modellen bygger alltså på att det finns tre erfarenhetsklasser med olika tidsfaktorer som kontrolltiden multipliceras med.

A – innebär att kontrollmyndigheten bedömer att företaget har väl fungerande system för säkra livsmedel. Kontrolltiden sänks till hälften jämfört med normalläget.

B – är normalläget för livsmedelsverksamheter. Där placeras alla nyregistrerade verksamheter. Det kan även innebära att kontrollmyndigheten har konstaterat avvikelser mot lagstiftningen, men att företagarens system för säkra livsmedel bedöms fungera tillfredsställande.

C – innebär att kontrollmyndigheten bedömer att företagaren har visat så stora brister i sina system för säkra livsmedel att den offentliga kontrollen måste förstärkas. Kontrolltiden ökar med 1,5 gånger den normala.

Tabellen nedan visar klasserna med tillhörande tidsfaktorer.

Erfarenhetsklass	Tidsfaktor
A	0,5
B	1 (normalläget)
C	1,5

## Kontrolltid och kontrollfrekvens

Kontrolltid i timmar	Antal kontroller
0,25 - 1,5	1 kontroll var 3:e år
2 - 2,5	1 kontroll vart annat år
3 - 5,5	1 kontroll per år
6 - 8,5	2 kontroller per år
9 - 11,5	3 kontroller per år
12 och över	4 kontroller per år

## Laghänvisning

Livsmedelslagen (2006:804)

Förordning (2017/625) om offentlig kontroll med mera. Artikel 9, punkt 2

Mer information finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida, [livsmedelsverket.se](http://livsmedelsverket.se)