



## Bilaga 1– Riskklassning av livsmedelsverksamheter

### Riskklassen avgör hur mycket kontrolltid som behövs

Direktionen för Ystad-Österlenregionens miljöförbund placerar in alla livsmedelsverksamheter i olika riskklasser. När verksamheten är riskklassad räknas kontrolltiden ut. Detta görs med hjälp av Livsmedelsverkets vägledning ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid”. I kontrolltiden ingår förutom inspektionen på plats även tid för planering inför och rapportskrivning efter inspektionen.

### Den årliga avgiften baseras på kontrolltiden

Kontrollavgiften, d.v.s. den årliga avgiften, baseras på den kontrolltid som livsmedelsverksamheten tilldelas. Kommunfullmäktige i respektive kommun beslutar hur stor avgift förbundet ska ta ut per timme för normal offentlig livsmedelskontroll.

### Riskklassningen består av tre moduler

Riskklassningen består av tre delar – riskmodul, informationsmodul och erfarenhetsmodul. Därutöver kan justering, ökning eller minskning, göras i de fall tilldelad tid inte ger en rättvisande bild av kontrollbehovet.

**Riskmodulen** grundar sig på vilka risker som är förknippade med verksamheten. Det är tre riskfaktorer som är avgörande i bedömningen av risken.

- **Typ av verksamhet och livsmedel** - vad man gör i verksamheten och vilka livsmedel som hanteras.
- **Produktionens storlek** – beroende på vilken verksamhet som avses beräknas storleken på t ex antal portioner, antal årsarbetskrafter, antal ton producerade livsmedel och antal kubikmeter producerat vatten.
- **Känsliga konsumentgrupper** – Till dessa räknas barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida), personer med livsmedelsrelaterad allergi och eller annan överkänslighet mot livsmedel. Exempel på anläggningar som producerar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper är förskolekök, sjukhuskök, kök som tillverkar mat till äldreboende, skolkök som tillagar och serverar specialmat till allergiska elever, livsmedelsanläggning som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål (”sär-när”) t.ex. glutenfria, mjölkfria och sojafria produkter, barnmatsproducenter, sondmatsproducenter.

**Informationsmodulen (Kontrolltidstillägg)** har som syfte att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av exempelvis den information som kopplas till respektive produkt. Det handlar om faktorer som inte tas med i riskbedömningen, som till exempel spårbarhet, märkning och redlighet. Kontrolltidstillägget kan anpassas efter verksamhetens behov.

**Erfarenhetsmodulen** innebär att miljöförbundets erfarenheter från tidigare kontroller i verksamheten ska vägas in i klassningen.

Erfarenhetsindelningen sker i tre klasser, A, B och C, där B är normalläget med en tidsfaktor på 1. Klass A, där tidsfaktorn är 0,5, tilldelas verksamheter med så pass bra förfaranden att myndigheten bedömer att kontrollen kan minskas. Klass C har en tidsfaktor på 1,5 och ges till anläggningar som bedömts ha så stora brister i sina förfaranden att den offentliga kontrollen måste förstärkas.

## Så räknas kontrollavgiften ut

### STEG 1

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

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Risk	Poäng
Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)  Nedkylning	Tillagning av maträtter från rått kött Grillning av kyckling Tillagning av kebab eller pizza med köttfärs eller annat rått kött Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk  Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<b>Högrisk</b>	<b>45</b>
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	Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker  Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddårter Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs Återuppvärmning med efterföljande servering 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	<b>Mellanrisk</b>	<b>35</b>
Kylförvaring Upptining Manuell hantering av glass	Försäljning av kylda livsmedel  Försäljning av mjukglass, kulglass	<b>Låg risk</b>	<b>15</b>
Bakning Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring Hantering av frysta livsmedel Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor Försäljning av frukt, grönsaker eller godis  Försäljning av förpackad glass Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning	<b>Mycket låg risk</b>	<b>5</b>

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

**Bearbetning:** Åtgärd som väsentligt eller helt reducerar halter av mikroorganismer, t ex värmebehandling, konservering och pastörisering.

**Beredning:** Åtgärd som påverkar helheten men inte väsentligt förändrar den ursprungliga produkten, t ex styckning, malning, bitning.

#### Risikfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel - Grossister och distributionsföretag

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Risk	Poäng
-	<i>(exempel saknas inom denna kategori)</i>	<b>Högrisk</b>	<b>-</b>
Hantering av varmhållna livsmedel	Transport av varmhållna livsmedel	<b>Mellanrisk</b>	<b>35</b>
Hantering av kylförvarade livsmedel	Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel	<b>Lågrisk</b>	<b>15</b>
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring Hantering av frysta livsmedel	Lagring eller transport av frukt och grönsaker  Lagring och transport av frysta livsmedel	<b>Mycket låg risk</b>	<b>5</b>

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

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Risk	Poäng
Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) Slakt Konsivering av animaliska eller vegetabiliska produkter  Grodning Nedkylning	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  Tillverkning av hel- eller halvkonserver  Nedkylning efter tillagning	<b>Högrisk</b>	<b>45</b>
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 Äggpackeri med tvätt	Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär  Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter, 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 Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs	<b>Mellanrisk</b>	<b>35</b>
Infrysning och/eller blanchering  Tillverkning av sylt och marmelad Tillverkning av kosttillskott	Infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär  Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<b>Låg risk</b>	<b>15</b>
Bakning Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring Äggpackeri utan tvätt Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl	Bakning av matbröd eller torra kakor Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker	<b>Mycket låg risk</b>	<b>5</b>

\* 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.

### Risikfaktor 1- Typ av verksamhet och livsmedel - Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning

Verksamhet och råvatten	Halter av mikroorganismer i råvattnet	Risk	Poäng
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	E.coli/enterokocker: > 10 per 100 ml Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml	<b>Högrisk</b>	<b>45</b>
Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	E.coli/enterokocker: ≤ 10 per 100 ml Koliforma bakterier: 1-100 per 100 ml	<b>Mellanrisk</b>	<b>35</b>
Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten Distributionsanläggning	E.coli/enterokocker: ej påvisad i 100 ml Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml	<b>Låg risk</b>	<b>15</b>
-	( <i>exempel saknas inom denna kategori</i> )	<b>Mycket låg risk</b>	

## STEG 2

### Risikfaktor 2 - produktionens storlek

Restauranger, storhushåll, caféer och andra serveringar bedöms efter antalet portioner eller konsumenter per dag. En servering som bara är öppen på sommaren räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året. Butiker och grossister bedöms efter antalet årsarbetare.

Storlek	Antal konsumenter/portioner per dag beräknat på årsbasis (restauranger, storhushåll, caféer och andra serveringar)	Antal sysselsatta årsarbetskrafter (livsmedelsbutiker, grossister, distributionsföretag)	Poäng
a) Mycket stor	> 250 000	-	55
b) Stor	> 25 000 – 250 000	>30	45
c) Mellan	> 2 500 – 25 000	>10 - 30	35
d) Liten	> 250 – 2 500	>3 - 10	25
e) Mycket liten (I)	> 80 - 250	>2 - 3	15
f) Mycket liten (II)	≤ 80	≤ 2	10

Industriell tillverkning bedöms efter antal ton utgående produkter per år och dricksvattenanläggningar efter antalet kubikmeter vatten/dygn som distribueras.

Storlek	Ton utgående produkter/år	Ton mottagen mjölk/år	Distribuerat dricksvatten, m <sup>3</sup> / dygn	Poäng
a) Mycket stor	> 10 000	> 100 000	> 100 000	55
b) Stor	> 1 000-10 000	> 10 000-100 000	> 10 000-100 000	45
c) Mellan	> 100-1 000	> 1 000-10 000	> 1 000-10 000	35
d) Liten	> 10-100	> 100-1 000	> 100-1 000	25
e) Mycket liten (I)	>3-10	>30-100	>10-100	15
f) Mycket liten (II)	≤3	≤30	≤10	10

## STEG 3

### Risikfaktor 3 Konsumentgrupper

Producerar livsmedel till känsliga konsumentgrupper	<ul style="list-style-type: none"><li>• Barn under 5 år</li><li>• Personer med nedsatt immunförsvar</li><li>• Personer med allergi/överkänslighet</li></ul>	Poäng 10
---	---	-------------

## STEG 4

Poäng från riskfaktor 1,2 och 3 läggs ihop för att se vilken riskklass verksamheten hamnar i samt hur många kontrolltimmar detta motsvarar.

Riskpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid i timmar
≥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

## STEG 5

*Här beräknas hur lång tid det tar att kontrollera information, redlighet och spårbarhet hos verksamheten*

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontrolltidstillägg (timmar)
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor	8
	b - stor	
	c - mellan	6
	d - liten	
e - mycket liten (I)	2	
f - mycket liten (II)		
Utformar märkning men märker/förpackar inte	Oberoende	*
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor,	4
	b - stor	
	c - mellan,	3
	d - liten	
e - mycket liten (I)	1	
f - mycket liten (II)		
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	1
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0

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

## STEG 6

*Justering av kontrolltid. Ibland ger klassningen inte en rättvisande bild av kontrollbehovet och det finns därför skäl att öka eller minska tiden, t ex*

- Anläggning med många varugrupper
- Anläggning med flera verksamheter
- Verksamhet med periodvis mycket hög belastning
- Anläggning med s k bakomlokal
- Mycket liten anläggning/verksamhet

## STEG 7

*Erfarenhetsmodulen*

*Det finns tre erfarenhetsklasser A, B och C, vilka speglar kontrollbehovet vid en anläggning:*

Erfarenhetsklass	A	B	C
Tidsfaktor multipliceras med total tid i timmar	0,5	1	1,5

## Kontrolltid

Kontrolltiden beror delvis på riskklassen och delvis på resultatet från kontrollen. Den beror även på hur mycket tid som behövs för att kontrollera information och spårbarhet och genom vilken erfarenhet vi har från verksamheten sedan tidigare kontroller. Första året placeras alla nya verksamheter i erfarenhetsklass B. Timmarna från steg 4, 5 och 6 räknas ihop och multipliceras med tidsfaktorn i erfarenhetsmodulen:

Riskmodulens tid	+	Informationsmodulens tid	+/-	Justerad tid	=	Antal timmar	*	Tidsfaktorn i erfarenhetsmodulen	=	Kontrolltid
------------------	---	--------------------------	-----	--------------	---	--------------	---	----------------------------------	---	-------------

## Årlig kontrollavgift

Kontrolltiden multipliceras med miljöförbundets timtaxa:

Miljöförbundets timtaxa	*	Kontrolltid	=	Årlig kontrollavgift
-------------------------	---	-------------	---	----------------------