



TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG  
*Kommuner i samarbete*

# Riskklassning för livsmedelsanläggningar

**Information från**  
**Miljö- och byggnadsförvaltningen**  
gemensam för  
Mariestads, Töreboda och Gullspångs kommuner

## **Gällande regler**

Enligt EG-förordning nr 882/2004 ska den offentliga kontrollen av livsmedel vara riskbaserad. Kontrollen ska också genomföras regelbundet och så ofta som är lämpligt med hänsyn till klarlagda risker och tidigare resultat från kontroller.

Offentlig kontroll ska utföras utan förvarning, med undantag för revisioner eller liknande tillfällen. Kontrollen ska genomföras i alla led i livsmedelsproduktionen, som bearbetning och distribution av foder, djur, livsmedel och animaliska produkter.

## **Riskklassning**

För att Miljö- och byggnadsförvaltningen ska kunna uppfylla kraven på riskbaserad kontroll, har Livsmedelsverket utvecklat en modell för klassning. Modellen består av en riskmodul som ger ett antal poäng som ligger till grund för inplaceringen i rätt riskklass och därmed tilldelningen av kontrolltid.

Alla livsmedelsanläggningar ska riskklassas, oavsett om de är registrerade eller godkända.

## Riskmodulen

I riskmodulen värderas olika riskfaktorer som är kopplade till aktuell verksamhet i livsmedelsanläggningen.

### Risikfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

#### *Risikpoäng för olika typer av verksamhet och livsmedel*

**Tabell 1 Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker**

| Risk       | Exempel  | Poäng |
|------------|--|-------|
| Hög        | Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött, grillning av kyckling, tillagning av pizza med köttfärs, sushi. Malning av kött/fisk. Transport av varmhållna livsmedel till annan plats än där de tillagas. | 45    |
| Mellan     | Kokning av potatis/ris/pasta, gräddning av pannkakor eller våfflor. Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, tårter. Återuppvärmning eller varmhållning med efterföljande servering (gäller inte varm korv).        | 35    |
| Låg        | Försäljning av kylda livsmedel, mjukglass eller kulglass. Lagring eller transport av kylda livsmedel.  | 15    |
| Mycket låg | Bakning av matbröd, torra kakor. Försäljning av frukt, grönsaker, godis och förpackad glass. Lagring eller transport av frysta livsmedel.  | 5     |

**Tabell 2 Industriell tillverkning av livsmedel**

| Risk       | Exempel   | Poäng |
|------------|---|-------|
| Hög        | Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk. Tillverkning av färdiga maträtter, fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka. Malning av kött/fisk, tillverkning av köttberedningar. Slakt. Konservering av animaliska/vegetabiliska produkter. Groddning. | 45    |
| Mellan     | Tillverkning av vegetariska maträtter, pannkakor, sylt, marmelad, grönsaksbuljong. Beredning av vegetabilier som ska kylförvaras. Tillverkning av pastasallader, smörgåsar, gräddtårter eller smörgåstårter. Beredning av beredda animaliska produkter. Styckning.                          | 35    |
| Låg        | Infrysning, blanchering, skivning av skinka, bitning av ost.  | 15    |
| Mycket låg | Bakning av matbröd och torra kakor, hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring.  | 5     |

**Tabell 3 Grossister och distributionsföretag**

| Risk       | Exempel  | Poäng |
|------------|--|-------|
| Hög        | Hantering av varmhållna livsmedel  | 45    |
| Mellan     | -  | 35    |
| Låg        | Hantering av kylförvarade livsmedel  | 15    |
| Mycket låg | Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring<br>Hantering av frysta livsmedel | 5     |

**Tabell 4 Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning**

| Risk       | Exempel   | Poäng |
|------------|---|-------|
| Hög        | Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten med följande halter i råvattnet:<br><i>E. coli/Enterokocker: &gt;10/100 ml</i><br><i>Koliforma bakterier: &gt;100/100 ml</i> | 45    |
| Mellan     | Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten med följande halter i råvattnet:<br><i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10/100 ml</i><br><i>Koliforma bakterier: 1-100/100 ml</i>     | 35    |
| Låg        | Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten  | 15    |
| Mycket låg | Distributionsanläggning   | 5     |

## Risikfaktor 2 – Produktionens storlek

I denna riskfaktor vägs det in hur många konsumenter som potentiellt kan drabbas om något går fel.

Indelningen varierar beroende på typ av produktion:

- antal portioner alt. konsumenter per dag (på årsbasis<sup>1</sup>) t.ex. restaurang, café, storhushåll.
- antal anställda, årsarbetskrafter t.ex. butik, grossist, lager.
- antal ton utgående produkt per år t.ex. kött, fågel, ägg-packeri, fisk, glass, mjöl, bröd, öl, sylt.
- antal ton mottagen mjölk per år för mjölk- och mjölkproduktanläggning, inkl. osttillverkning.
- antal m<sup>3</sup> producerat eller distribuerat dricksvatten per år för vattenverk.

### *Risikpoäng för verksamhetens storlek*

Tabell 5 Restaurang, café, storhushåll etc.

| Omfattning        | Konsumenter (portioner per dag) | Poäng |
|-------------------|---------------------------------|-------|
| Mycket stor       | > 250 000                       | 55    |
| Stor              | 25 000 - 250 000                | 45    |
| Mellan            | 2 500 - 25 000                  | 35    |
| Liten             | 250 - 2 500                     | 25    |
| Mycket liten (I)  | 80 - 250                        | 15    |
| Mycket liten (II) | 25 - 80                         | 10    |
| Ytterst liten     | ≤ 25                            | 5     |

<sup>1</sup> Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis. Exempelvis vid servering av 250 portioner per dag i en restaurang som har verksamhet under 3 månader på ett år motsvarar det  $(250 \times 3)/12 = 63$  portioner per dag. Detta förfaringsätt tillåter att tillfälliga verksamheter också kan klassas efter storleken.

Tabell 6 Butik, grossist, lager etc.

| Omfattning        | Anställda<br>(årsarbetskrafter) | Poäng |
|-------------------|---------------------------------|-------|
| Mycket stor       | -                               | 55    |
| Stor              | > 30                            | 45    |
| Mellan            | > 11 - 30                       | 35    |
| Liten             | > 4 - 10                        | 25    |
| Mycket liten (I)  | > 2 - 3                         | 15    |
| Mycket liten (II) | > 1 - 2                         | 10    |
| Ytterst liten     | ≤ 1                             | 5     |

Tabell 7 Industriell tillverkning av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel

| Omfattning        | Ton utgående produkt<br>per år | Poäng |
|-------------------|--------------------------------|-------|
| Mycket stor       | > 10 000                       | 55    |
| Stor              | > 1 000 – 10 000               | 45    |
| Mellan            | > 100 – 1 000                  | 35    |
| Liten             | > 10 – 100                     | 25    |
| Mycket liten (I)  | > 3 - 10                       | 15    |
| Mycket liten (II) | > 1 - 3                        | 10    |
| Ytterst liten     | ≤ 1                            | 5     |

Tabell 8 Vattenverk

| Omfattning       | Distribuerat dricksvatten<br>(m <sup>3</sup> per år) | Poäng |
|------------------|--|-------|
| Mycket stor      | > 18 250 000   | 55    |
| Stor             | > 1 825 000 – 18 250 000                             | 45    |
| Mellan           | > 182 500 – 1 825 000                                | 35    |
| Liten            | > 18 250 - 182 500                                   | 25    |
| Mycket liten (I) | > 1 825 - 18 250                                     | 15    |
| Ytterst liten    | ≤ 1 825  | 5     |

### **Risikfaktor 3 – Känsliga konsumenter**

Anläggningar som producerar livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas 10 extra riskpoäng. Dessa grupper är mer utsatta för faror då den kan få allvarligare symptom och/eller tål lägre doser då det gäller de mikrobiologiska och kemiska farorna.

Till de känsliga konsumentgrupperna räknas:

- barn under 5 år
- personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer boende i äldreboenden, 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 äldreboenden, skolkök som tillagar och serverar specialmat till allergiska elever, livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål ("särnär").

Däremot får ett vattenverk inte extra riskpoäng även om det bland konsumenterna ingår personer som är känsliga. Inte heller får en restaurang (t.ex. skolkök) extra poäng om restaurangen serverar enstaka gäster t.ex. en mjölkfri sås.

### **Risikfaktor 4 – Kontrolltidstillägg**

Konsumenterna ska inte bli lurade eller vilseledda. Därför har det tillkommit ett kontrolltidstillägg i riskklassningen. Det berör de verksamheter där man förpackar egentillverkade livsmedel, omförpackar livsmedel som andra har tillverkat eller där man har någon form av annan presentation, t ex en meny på en restaurang. Se tabell 9



**Tabell 9 Kontrolltidstillägg**

| Orsak till kontrollbehov vid anläggningen                 | Storlek (se tabell 5)  | Kontrolltidstillägg (timmar) | Exempel   |
|---|--|------------------------------|---|
| Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel         | a - mycket stor, b – stor                                      | 8                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Industri utan huvudkontor</li> <li>• Importör som översätter märkning</li> <li>• Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)</li> </ul>   |
|   | c - mellan, d – liten  | 6                            |   |
|   | e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten | 2                            |   |
| Utformar märkning men märker/förpackar inte               | Oberoende  | *                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huvudkontor</li> <li>• Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel</li> <li>• Matmäklare</li> </ul>   |
| Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel     | a - mycket stor, b – stor                                      | 4                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare</li> <li>• Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor</li> <li>• Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd)</li> </ul> |
|   | 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"> <li>• Fristående restauranger</li> <li>• Cateringverksamhet</li> </ul>   |
| Utformar inte presentation och märker/förpackar inte      | Oberoende  | 0                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butik med enbart förpackade livsmedel</li> <li>• Franchiserestauranger</li> <li>• Skola med centralt framtagna matsedel</li> <li>• Kyl- och fryshus</li> </ul>   |

\* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bland annat hur många olika typer av produktgrupper och storlek på sortiment livsmedelsföretagaren har. Se avsnittet om importörer, huvudkontor, matmäklare och liknande livsmedelsföretag nedan.

## Riskklass

Varje riskfaktor genererar ett antal poäng. Summan av poängen ligger till grund för inplacering i en riskklass benämnda 1-8. Varje riskklass ges även en tid som den årliga kontrollen beräknas ta; se tabell 10.

Tabell 10

| Riskklass | Riskpoäng  | Riskmodulens tid |
|-----------|------------|------------------|
| 1         | $\geq 100$ | 26               |
| 2         | 90         | 20               |
| 3         | 80         | 14               |
| 4         | 70         | 10               |
| 5         | 60-65      | 6                |
| 6         | 55         | 4                |
| 7         | 40-50      | 2                |
| 8         | $\leq 30$  | 1                |

## Möjlighet till sänkt kontrolltid

Den generella riskklassningen av en verksamhet som skett med hjälp av riskmodulen kompletteras med de erfarenheter Miljö- och byggnadsförvaltningen har fått vid offentlig kontroll av den aktuella verksamheten.

Genom att ha ett bra system för egenkontroll och lokaler i bra skick kan behovet av kontroll minska. Möjlighet finns då att sätta ner kontrolltiden.

## Kontrolltid och årlig kontrollavgift

Utifrån erhållen riskklass och ev kontrolltidstillägg så får anläggningen en årlig kontrolltid i timmar. I kontrolltiden ingår förberedelser, kontroll och efterarbete.

Alla livsmedelsföretagare ska betala en årlig kontrollavgift för sina registrerade eller godkända anläggningar. Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att multiplicera den kontrolltid (i timmar) som riskklassningen har gett med den av kommunfullmäktige beslutade timtaxan som från och med 1 mars 2012 är 880 kronor. Se tabell 11 vad de olika riskklasserna ger för årlig kontrollavgift. Tiden inkluderar dock inte ev kontrolltidstillägg.

Avgifterna är beräknade så att de ska täcka kommunens kostnader för livsmedelskontrollen.

**Tabell 11**

| <b>Riskklass</b> | <b>Riskmodulens tid</b> | <b>Årlig kontrollavgift<br/>(utan ev kontrolltidstillägg)</b> |
|------------------|-------------------------|---|
| 1                | 26                      | 22.800:-  |
| 2                | 20                      | 17.600:-  |
| 3                | 14                      | 12.320:-  |
| 4                | 10                      | 8.800:-   |
| 5                | 6                       | 5.280:-   |
| 6                | 4                       | 3.250:-   |
| 7                | 2                       | 1.760:-   |
| 8                | 1                       | 880:-   |

För ytterligare information se Livsmedelsverkets vägledning *Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter*. Den finns att läsa på [www.slv.se](http://www.slv.se) eller hos Miljö- och byggnadsförvaltningen.