



Bygg- och miljöförvaltningen

Riskklassning av livsmedelsanläggningar

Livsmedelsanläggningar riskklassas genom att varje verksamhet tilldelas riskpoäng. Riskpoängen räknas ut genom att summera poängen från tre riskfaktorer:

- Riskfaktor 1, verksamhet och typ av livsmedel, tabell 1
- Riskfaktor 2, verksamhetens storlek, tabell 2
- Riskfaktor 3, känliga konsumentgrupper, tabell 3

Antalet riskpoäng från tabell 1, 2 och 3 avgör vilken riskklass verksamheten tillhör. Riskklasserna redovisas i tabell 4. Riskklassen ger ett antal timmars kontrolltid.

Verksamheter som utformar egna menyer och märker och förpackar livsmedel får ett kontrolltidstillägg vilket framgår av tabell 5. Det eventuella kontrolltidstillägget summeras med kontrolltiden. Summan utgör företagets sammanlagda kontrolltid. Kontrolltiden multipliceras med en timavgift för att få fram verksamhetens årliga avgift.

Erfarenhetsklass

Indelning i erfarenhetsklass baseras på de erfarenheter bygg- och miljöförvaltningen får vid kontroll av den aktuella verksamheten. Nya verksamheter placeras i erfarenhetsklass B under sitt första år. Erfarenhetsklass B är det så kallade normalläget. Placering i erfarenhetsklass A innebär minskad kontrolltid i förhållande till normalläget. Placering i erfarenhetsklass C innebär ökad kontrolltid. Se vidare tabell 6.

Mer information om riskklassning finns i kommunens taxa för livsmedelskontroll och i Vägledning till riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid som finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.livsmedelsverket.se

Tabell 1. Riskfaktor 1, verksamhet och typ av livsmedel. Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker.		
	Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
Högrisk 45 p	<ul style="list-style-type: none"> • Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) • Nedkylning 	<p><i>Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk. Nedkylning efter tillagning</i></p>
Mellanrisk 35 p	<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><i>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</i></p>

		<i>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</i>
Lågrisk 15 p	<ul style="list-style-type: none"> • Kylförvaring • Upptining • Manuell hantering av glass 	<i>Försäljning av kylda livsmedel</i> <i>Försäljning av mjukglass, kulglass</i>
Mycket låg risk 5 p	<ul style="list-style-type: none"> • Bakning • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring • Hantering av frysta livsmedel • Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt 	<i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</i> <i>Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</i> <i>Försäljning av förpackad glass</i> <i>Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning</i>
<p>*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</p>		

Tabell 2 Riskfaktor 2, verksamhetens storlek för olika typer av produktion		
Storlek	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)
a) mycket stor 55 p	> 250 000	-
b) stor 45 p	> 25 000 – 250 000	> 30
c) mellan 35 p	> 2 500 – 25 000	>10 – 30
d) liten 25 p	> 250 – 2 500	>3 – 10
e) mycket liten (I) 15 p	> 80 – 250	>2 – 3
f) mycket liten (II) 10 p	> 25 – 80	>1 – 2
g) ytterst liten 5 p	≤ 25	≤ 1

Tabell 3. Riskfaktor 3, känsliga konsumentgrupper 10 p	
Anläggningar som producerar livsmedel som huvudsakligen är avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga grupper tilldelas extra riskpoäng. Till känsliga grupper räknas	
<ul style="list-style-type: none"> • Barn under 5 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 	T ex förskolekök, sjukhuskök, kök som tillverkar mat till äldreboende, skolkök som tillagar och serverar specialmat till allergiska elever, livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål ("sär-när") t ex glutenfria, mjölkfria och sojafria produkter, barnmatsproducenter, sondmatsproducenter.

Tabell 4 Riskklasser, riskpoäng och den tid som ges enligt riskmodulen. Tiden anges i timmar.

Riskklass	Riskpoäng	Riskmodulens tid
1	≥ 100	26
2	90	20
3	80	14
4	70	10
5	60-65	6
6	55	4
7	35-50	2
8	≤ 30	1

Tabell 5. Kontrolltidstillägg i timmar, exempel på orsak till kontrollbehov och storleksfördelning. Storleksbeteckningen härleder till tabell 2.

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek (se tabell 2)	Kontrolltidstillägg (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 inte	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 livsmedelsföretagare • 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 meny/matsedel men märker/förpackar inte livsmedel	Oberoende	1	<ul style="list-style-type: none"> • Fristående restauranger • Cateringverksamhet
Utformar inte meny/matsedel och märker/förpackar inte livsmedel	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.			

Postadress

Hallstahammars kommun
Bygg- och miljöförvaltningen
734 80 Hallstahammar

Besöksadress

Kommunhuset
Prästgårdsgatan 1

Telefon

0220-240 00

Telefax

0220-105 00

E-post

byggochmiljonamnden@hallstahammar.se

Webbadress

www.hallstahammar.se

Org.nr

212000-2064

Tabell 6. Erfarenhetsklasser			
Erfarenhetsklass	A	B	C
Beskrivning	Minskad kontroll i förhållande till normalläget. Endast enstaka avvikelser noteras vid kontroll.	Normalläget. Avvikelser noteras vid kontroll men åtgärdas omgående.	Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget. Ett flertal avvikelser noteras. Beslut om sanktion, t ex föreläggande har fattats.
Tidsfaktor	0,5 (halvering av normallägets kontrolltid)	1	1,5 (normallägets kontrolltid ökas med 50 %)

Postadress

Hallstahammars kommun
Bygg- och miljöförvaltningen
734 80 Hallstahammar

Besöksadress

Kommunhuset
Prästgårdsgatan 1

Telefon

0220-240 00

Telefax

0220-105 00

E-post

byggochmiljonamnden@hallstahammar.se

Webbadress

www.hallstahammar.se

Org.nr

212000-2064