

# Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter

## 1. Riskmodulen

Klassificeringen baseras på att livsmedelsanläggningen får riskpoäng utifrån följande riskfaktorer:

- 1) Typ av verksamhet och livsmedel
- 2) Produktionens storlek (antal portioner eller annat mått på detta)
- 3) Konsumentgrupper

*Tabell 1. Riskmodulen*

| Risikfaktor  | Risikpoäng |
|--|------------|
| <b>1. TYP AV VERKSAMHET OCH LIVSMEDEL</b>                    |            |
| a) Högrisk   | 55         |
| b) Mellanrisk  | 35         |
| c) Lågrisk   | 15         |
| d) Mycket låg risk   | 5          |
| <b>2. PRODUKTIONENS STORLEK</b>                              |            |
| a) Mycket stor   | 55         |
| b) Stor  | 45         |
| c) Mellan  | 35         |
| d) Liten   | 25         |
| e) Mycket liten  | 15         |
| f) Ytterst liten   | 5          |
| <b>3. KONSUMENTGRUPPER</b>                                   |            |
| Producerar/serverar livsmedel till känsliga konsumentgrupper | 10         |

### 1.1 Tillämpning av riskmodulen

Klassningen baserar sig på den typ av livsmedel som produceras/säljs på livsmedelsanläggningen. Riskfaktorerna 2 och 3 gäller alltså samma verksamhet och livsmedelstyp som valts för klassificeringen i riskfaktor 1. Om anläggningen producerar/säljer olika livsmedelstyper bör klassificeringen baseras på den typ av livsmedel som ger högsta sammanlagda riskpoäng och därmed högsta riskklass. Till exempel för en butik som grillar kyckling bedöms riskfaktorerna 1-3 för grillningsverksamheten (inte för hela butiken) respektive för övrig verksamhet i butiken, det vill säga, försäljning av oförpackade och förpackade livsmedel. Den verksamhet som vid bedömningen ger flest riskpoäng avgör riskklassen och tilldelning av kontrolltid för butiken.

## 2. Riskfaktorer

### 2.1 Riskfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

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

*Tabell 2. Riskfaktor 1 - Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker*

| Verksamhet och typ av livsmedel  | Exempel  |
|--|--|
| <b>Högrisk</b><br><br>Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)         | 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   | Nedkylning efter tillagning.   |
| Groddning  | Groddning av t ex mungbönor eller alfalfa.   |
| <b>Mellanrisk</b><br><br>Beredning/bearbetning av vegetabilier   | Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker   |
| Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) | 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 |
| Beredning/styckning/malning av rått kött   | Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs  |
| Återuppvärmning  | Återuppvärmning med efterföljande servering.   |
| Varmhållning   | 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>Lågrisk</b>                                      |   |
| Kylförvaring  | Försäljning av kylda livsmedel                          |
| Upptining   |   |
| Manuell hantering av glass                          | Försäljning av mjukglass, kulglass                      |
| <b>Mycket låg risk</b>                              |   |
| Bakning   | Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor         |
| Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring | Försäljning av frukt, grönsaker eller godis             |
| Hantering av frysta livsmedel                       | Försäljning av förpackad glass                          |
| Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt           | Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning |

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

**Tabell 3. Riskfaktor 1 - Industriell tillverkning av livsmedel**

| Verksamhet och typ av livsmedel  | Exempel   |
|--|---|
| <b>Högrisk</b>   |   |
| Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)                                  | 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   |
| Slakt  |   |
| Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter   | Tillverkning av hel eller halvkonserver   |
| Nedkylning   | Nedkylning efter tillagning   |
| <b>Mellanrisk</b>  |   |
| Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) | 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 |

|   |  |
|---|--|
| Beredning/styckning/malning av rått kött  | Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs  |
| Äggpackeri med tvätt  |  |
| Beredning/bearbetning av vegetabilier   | Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär   |
| <b>Lågrisk</b>  |  |
| Infrysning och/eller blanchering  | Infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär |
| Tillverkning av sylt och marmelad   |  |
| Tillverkning av kosttillskott   | Tillverkning/förpackning av kosttillskott  |
| <b>Mycket låg risk</b>  |  |
| Bakning   | Bakning av matbröd eller torra kakor   |
| Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring   | Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker  |
| Äggpackeri utan tvätt   |  |
| Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl |  |

\* 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.

**Tabell 4. Riskfaktor 1 - Grossister och distributionsföretag.**

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

**Tabell 5. Riskfaktor 1 - Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning.**

| Verksamhet och råvatten   | Halter av mikroorganismer i råvattnet  |
|---|--|
| <b>Högrisk</b><br>Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten          | E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml<br>Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml       |
| <b>Mellanrisk</b><br>Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten       | E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml<br>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml      |
| <b>Lågrisk</b><br>- Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten<br>- Distributionsanläggning | E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100ml<br>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml |

## 2.2 Riskfaktor 2 – Produktionens storlek

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

*Tabell 6. Mått på verksamhetens storlek för olika typer av produktion, riskfaktor 2 i riskmodulen*

| Omfattning              | Konsumenter/<br>portioner per<br>dag | Anställda<br>(årsarbets-<br>krafter) | Ton utgående<br>produkter per år<br>(industriell<br>tillverkning) | Distribuerat<br>dricksvatten m <sup>3</sup><br>per år |
|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---|---|
| <b>a) Mycket stor</b>   | >250 000                             |                                      | >10 000   | >18 250 000   |
| <b>b) Stor</b>          | >25 000 – 250 000                    | >30                                  | >1000- 10 000   | >1 825 000 – 18 250 000                               |
| <b>c) Mellan</b>        | >2 500 – 25 000                      | 11-30                                | >100 - 1000   | >182 500 – 1 825 000                                  |
| <b>d) Liten</b>         | >250 - 2500                          | 4-10                                 | >10 - 100   | > 18 250 – 182 500                                    |
| <b>e) Mycket liten</b>  | >25 - 250                            | 1-3                                  | <10   | >1 825 – 18 250                                       |
| <b>f) Ytterst liten</b> | <25                                  | ≤1                                   |   | <1825   |

## 2.3 Riskfaktor 3 - Konsumentgrupper

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

Till de känsliga konsumentgrupperna 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.

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

## 3. Riskklass

Varje riskfaktor genererar ett antal poäng. Summan av poängen ligger till grund för placering i en riskklass, 1-5, se tabell 7.

*Tabell 7. Riskklasser*

| Riskklass | Riskpoäng  |
|-----------|------------|
| 1         | $\geq 100$ |
| 2         | 80 - 90    |
| 3         | 60 - 70    |
| 4         | 40 - 50    |
| 5         | $\leq 30$  |

## 4. Erfarenhetsklass

Riskklassificeringen av en verksamhet som skett med hjälp av riskmodulen kompletteras med de erfarenheter myndigheten har erhållit vid offentlig kontroll av den aktuella verksamheten. Denna komplettering sker med hjälp av erfarenhetsmodulen då nya erfarenheter av livsmedelsföretagarens efterlevnad av lagstiftningens krav gjorts. Första gången riskklassificering sker placeras anläggningen i erfarenhetsklass B. Beslut om ny erfarenhetsklass sker därmed tidigast året efter att en verksamhet startat.

Tabell 8. Modul för inplacering i erfarenhetsklass

| Inspektionsresultat  |   | Klassning   |
|--|---|---|
| Vid initial kontroll   | Uppföljande kontroll  |   |
| Inga eller få enkla avvikelser som inte tidigare påpekats och som inte riskerar att direkt påverka livsmedelssäkerheten negativt konstateras.<br>Eventuella avvikelser bedöms kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök eller via underhållsplan. Ärendet avslutas. | Behövs ej uppföljande kontroll  | Verksamheten kan omklassas till en erfarenhetsklass med lägre kontrolltid, alternativt förbli placerad i erfarenhetsklass A                 |
| Enstaka men samma avvikelse återkommer vid varje planerad kontroll. VU vidtar endast kortsiktig förbättring.   |   | Verksamheten förblir placerad i erfarenhetsklass B, eller flyttas till erfarenhetsklass B från erfarenhetsklass A eller erfarenhetsklass C. |
| Avvikelser konstateras som kräver uppföljning.   | Vid återbesöket/uppföljningen konstateras att verksamheten har åtgärdat flertalet av avvikelserna. Eventuellt kvarvarande avvikelser bedöms kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök eller via underhållsplan.      | Verksamheten förblir placerad i erfarenhetsklass B, eller flyttas till erfarenhetsklass B från erfarenhetsklass A eller erfarenhetsklass C. |
| Avvikelser som riskerar att direkt påverka livsmedelssäkerheten negativt och som kräver snar uppföljning konstateras. Eventuellt behövs förbud eller delförbud   | Verksamheten har vid återbesöket åtgärdat flertalet av avvikelserna. Eventuellt kvarvarande avvikelser bedöms kunna följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök eller via underhållsplan. Det eventuella förbudet kan hävas. | Verksamheten förblir placerad i erfarenhetsklass B, eller flyttas till erfarenhetsklass B från erfarenhetsklass A eller erfarenhetsklass C. |
|  | Avvikelserna kvarstår vid återbesöket, ovilja till att vidta åtgärder. Eventuellt behövs beslut om föreläggande eller fortsatt förbud/delförbud.  | Verksamheten omklassas till en erfarenhetsklass med högre kontrolltid, alternativt förblir placerad i erfarenhetsklass C.                   |

Grad av anmärkningar som snabbt behöver åtgärdas



## 5. Kontrolltid

Utifrån den riskklass som verksamheten är placerad i enligt riskmodulen och den erfarenhetsklass som erhållits ur erfarenhetsmodulen så tilldelas anläggningen en årlig kontrolltid enligt tabell 9. Första gången en anläggning riskklassificeras används bara riskmodulen för placering i en riskklass, nya anläggningar placeras i erfarenhetsklass B.

*Tabell 9. Årlig kontrolltid (timmar)*

| Riskklass | Erfarenhetsklass |    |    |
|-----------|------------------|----|----|
|           | A                | B  | C  |
| 1         | 24               | 32 | 48 |
| 2         | 12               | 16 | 24 |
| 3         | 6                | 8  | 12 |
| 4         | 3                | 4  | 6  |
| 5         | 1,5              | 2  | 3  |