



Därför tar vi betalt!

– bilaga

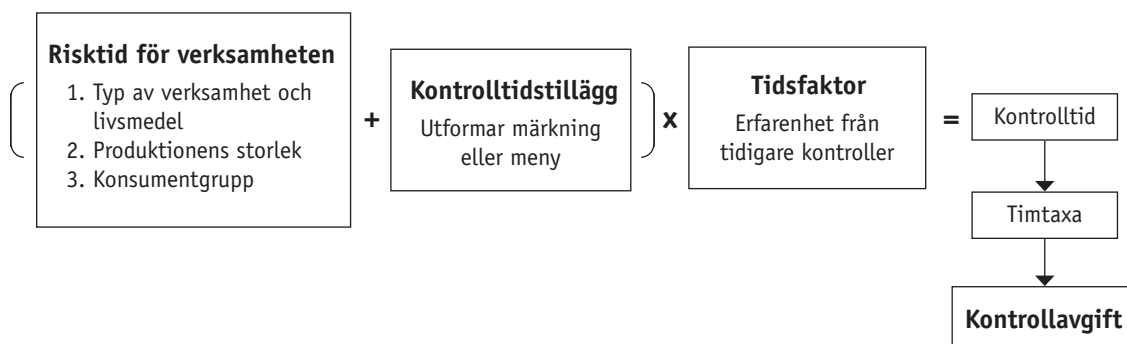
Riskklassningsmodell - det här påverkar din årliga kontrollavgift

Alla livsmedelsföretag ska betala en årlig avgift, som baseras på den kontrolltid anläggningen får genom riskklassning. Har företaget bra rutiner som leder till säkra livsmedel kan kontrollbehovet minska, och därmed avgiften. I kontrolltiden ingår inte bara inspektionen på plats, utan även tid för bl.a. planering, rapportskrivning och annat efterarbete.

Riskklassningen grundar sig på:

- typ av verksamhet och vilka livsmedel som hanteras
- produktionens storlek
- konsumentgrupp
- märkning av produkter och/eller presentation (t.ex. en meny)
- kontrollmyndighetens erfarenhet av anläggningen

Vid riskklassningen används en modell som Livsmedelsverket har tagit fram, se bilden nedan.



Fördjupad information ges på sidorna som följer.

Riskfaktorer (risktid)

Riskfaktorer	Typ av verksamhet och livsmedel			Bedömning	Riskpoäng
1) Typ av verksamhet och livsmedel	<ul style="list-style-type: none"> Bearbetning av rått kött, kyckling eller opastöriserad mjölk m.m. Nedkylning Groddning 			Högrisk	45
	<ul style="list-style-type: none"> Beredning/bearbetning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk eller pastöriserad mjölk, t.ex. tillverkning av sushi, fiskrätter, smörgåstårter, gräddtårter eller gräddning av våfflor Beredning/bearbetning av vegetabilier, t.ex. tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker eller kokning av potatis/pasta/ris Beredning/styckning/malning av rått kött som t.ex. marinerad eller strimling av kött samt malning av köttfärs Återuppvärmning Varmhållning Äggpackeri med tvätt 			Mellanrisk	35
	<ul style="list-style-type: none"> Kylförvaring Manuell hantering av mjukglass eller kulglass Upptining Tillverkning av sylt, marmelad eller kosttillskott 			Lågrisk	15
	<ul style="list-style-type: none"> Livsmedel som inte kräver kylförvaring Bakning av produkter som i sin helhet värmebehandlas Hantering av frysta livsmedel t.ex. förpackad glass Uppvärmning av frysta bearbetade produkter, t.ex. frysta pizzabitar för direkt försäljning till kund Äggpackeri utan tvätt Tillverkning av förpackat vatten, godis och rostning av kaffe m.m. 			Mycket låg risk	5
2) Produktionens storlek Av den typ av livsmedel/process som har högst riskpoäng enligt Riskfaktor 1	Storhushåll Portioner/dag	Butiker, grossister Årsarbetskraft	Industriell tillverkning Ton produkter/år		
	>250 000		>10 000	Mycket stor	55
	>25 000-250 000	>30	>1 000-10 000	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	
3) Känsliga konsumentgrupper	Producenter livsmedel till: <ul style="list-style-type: none"> Barn under 5 år Personer med nedsatt immunförsvar Personer med livsmedelsrelaterad allergi eller överkänslighet 			Ja/Nej	10/0

Riskpoängen läggs ihop och leder till riskklassen och sedan till en viss risktid, enligt tabellen nedan.

Riskpoäng	klass	Risktiden
≥ 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

Information (kontrolltidstillägg)

Tiden för kontroll av märkning och/eller presentation, t.ex. meny varierar. För företag som t.ex. utformar etiketter och menyer själva krävs mer tid än för de som endast säljer färdigmärkta produkter, se tabellen nedan.

Orsak till kontrollbehov	Storlek (faktor 2 i risk-faktortabellen)	Kontrolltids-tillägg	Exempel på verksamhet
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	mycket stor + stor	8	- Industri utan huvudkontor
	mellan + liten	6	- Importörer som översätter märkning
	mycket liten + ytterst liten	2	- Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
Utformar märkning men märker inte	oberoende	*	- Huvudkontor - Importörer som tar in färdigmärkt produkt - Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	mycket stor + stor	4	- Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annat företag
	mellan + liten	3	- Företag som tillverkar ett livsmedel men får färdiga märkningsunderlag från ett huvudkontor
	mycket liten + ytterst liten	1	- Butik med egen tillverkning men centralt styrd märkning (t.ex. grillad kyckling/bake off bröd)
Utformar presentation men märker/ förpackar inte livsmedel	oberoende	1	- Fristående restaurang - Catering-verksamhet - Skolkök - Bageri
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	oberoende	0	- Butiker med enbart förpackade livsmedel - Franchise-restaurang - Skola med centralt framtagen matsedel - Kyl- och fryshus

* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bl.a. hur många olika produktgrupper och storlek på sortiment.

Erfarenhetsbedömning (tidsfaktor)

Det finns tre erfarenhetsklasser A, B och C, vilka direkt speglar kontrollbehovet vid en anläggning, enligt tabellen nedan. Kontrollbehovet baseras på erfarenhet från tidigare kontroller som finns för den aktuella anläggningen.

Nya anläggningar placeras i erfarenhetsklass B till dess kontrollmyndigheten har tillräcklig erfarenhet.

Erfarenhetsklass	Beskrivning	Tidsfaktor
A	Minskad kontroll i förhållande till normalläget	0,5
B	Normalläge	1
C	Ökat behov av kontroll	1,5

Beräkningsexempel

En liten förskola lagar egen mat till 32 barn som är yngre än 5 år. Tillagning sker främst från halvfabrikat men det händer att de lagar mat från råvaror. Föräldrarna får en detaljerad matsedel varje vecka.

1. Riskmodulens tid:

Risikfaktor 1 = högrisk => 45 p

Risikfaktor 2 = mycket liten (II) => 10 p

Risikfaktor 3 = känslig konsumentgrupp => 10 p

Summan blir 65 p varför anläggningen placeras i riskklass 5. Detta ger en risktid på 6 timmar.

2. Kontrolltidstillägg:

Personalen utformar presentation i form av en matsedel, men varken märker eller förpackar livsmedel. Tidstillägget blir därför 1 timme.

3. Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har haft några få brister vid kontrollen. Bristerna har åtgärdats och förskolan placeras därför i erfarenhetsklass B, vilket ger tidsfaktor 1.

Beräkning:

$(6 \text{ tim} + 1 \text{ tim}) \times 1 = 7 \text{ timmar}$

Årlig kontrolltid för förskolan blir 7 timmar.

Övrigt

Anläggningar som hanterar oförpackade livsmedel bedöms behöva minst 2 timmars årlig kontrolltid, övriga minst 1 timme.

