

Riskklassning av livsmedelsverksamhet

– butiker

Risk och storlek

Leta upp den verksamhetsrisk och verksamhetsstorlek där Miljöförvaltningen har placerat er verksamhet och kontrollera om rätt bedömning är gjord. I tabellen med verksamhetsrisk finns exempel på hantering men även andra typer av verksamheter kan placeras in i respektive grupp. Placeringen görs

i den riskgrupp där det föreligger störst risk. Till exempel placeras butik med både styckning och grillning av kyckling i ”Högrisk”, eftersom det är verksamhetens högsta verksamhetsrisk.

Risikfaktor 1 – vad gör ni i er butik?

Exempel på hantering	Risk	Risikpoäng
Tillagning av maträtter från rått kött Grillning av kyckling Tillagning av kebab eller pizza med köttfärs Tillagning av kalvdans, pannkakor eller ostkaka från opastöriserad mjölk Nedkyllning efter tillagning/varmhållning	Högrisk	45
Tillagning av vegetariska rätter Kokning av pasta/ris/potatis Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk Tillagning av maträtter från fisk, kött eller fågel som köps in tillagade Hantering/stekning av inköpt rå hamburgare Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor) Tillverkning av sushi Beredning av sallad, pastasallader och smörgåsar Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter Delning av ost Filetering av fisk (skära/dela rå fisk) Beredning/styckning/malning/marinerung av rått kött Sivning av charkprodukter Återuppvärmning Varmhållning eller transport av varmhållna livsmedel	Mellanrisk	35
Försäljning/förvaring/transport av kyllda livsmedel Upptining Manuell försäljning av kulglass och mjukglass	Lågrisk	15
Bakning av matbröd eller torra kakor Hantering/transport av frysta livsmedel t.ex. förpackad glass Försäljning/förvaring/transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring, t.ex. frukt, grönsaker, godis, torrvaror Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt t.ex. frysta pizzabitar	Mycket låg risk	5

Risikfaktor 2 – hur många årsarbetare har ni?

Antal årsarbetare*	Storlek	Risikpoäng
Mer än 30	Stor	45
10 -30	Mellan	35
3 - 10	Liten	25
2 - 3	Mycket liten (I)	15
1 - 2	Mycket liten (II)	10
Mindre än 1	Ytterst liten	5

* årsarbetare = anställda som arbetar med de produkter som avgjorde risikfaktor 1

Risikfaktor 3 – till vem serveras maten?

Tillagar mat som är avsedd för personer som är känsliga, dvs. barn mindre än 5 år, sjuka, äldre eller allergiska. Exempel: förskolor, sjukhus, äldreomsorg	Ja = riskpoäng 10	Nej = inga riskpoäng
Livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål t.ex. glutenfria produkter. Exempel: Pizzerior som marknadsför att de erbjuder glutenfria pizzor.		

Riskmodul

Lägg ihop poängen från riskfaktor 1, 2 och 3 för att se i vilken riskklass ni hamnar.

Riskklass	Riskpoäng	Riskmodulen 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



Informationsmodul

Tabell för att räkna fram tillägg i tid för verksamhet som märker/presenterar livsmedel i förhållande till anläggningens storlek.

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek (se tabell 2 eller 3)	Kontroll-tidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	8	• 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 inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	4	• Butik med en 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 inte presentation och märker/förpacka inte	Oberoende	0	• Butik med enbart förpackade livsmedel

Erfarenhetsmodul

- A Minskad kontroll i förhållande till normalläget
- B Normalläget
- C Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget

Erfarenhetsklass	A	B	C
Tidsfaktor	0,5	1	1,5

Kontrolltid

Den tid du fått genom att lägga ihop riskmodulens tid plus den tilläggstid som informationsmodulen gav multipliceras nu med erfarenhetsmodulens tidsfaktor så får du reda på vilken kontrolltid din anläggning kommer att få.

Den årliga kontrollavgiften beräknas genom att kontrolltiden multipliceras med en timtaxa.



BORÅS STAD

MILJÖFÖRVALTNINGEN

Postadress 501 80 Borås **Besöksadress** Sturegatan 42

Telefon 033-35 30 00 **e-post** miljo@boras.se **Webbplats** boras.se/livsmedel