

Risiklassning av livsmedelsverksamhet

– storhushåll

Risk och storlek

Leta upp den verksamhetsrisk och verksamhetsstorlek där Miljöförvaltningen har placerat er verksamhet och kontrollera om rätt bedömning är gjord. I tabellen för riskfaktor 1 finns exempel på

hantering men även andra typer av verksamheter kan placeras in i respektive grupp. Verksamheten placeras i den grupp där risken är störst.

Risikfaktor 1 – vad gör ni i er verksamhet?

Exempel på hantering	Risk	Riskpoäng
Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av samman-Tillagning av maträtter från rått kött. 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 Återuppvärmning -värma upp mat som tidigare tillagats med efterföljande servering Varmhållning - transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats	Mellanrisk	35
Försäljning/förvaring/transport av kylida livsmedel. Upptining	Lågrisk	15
Bakning av matbröd eller torra kakor. Hantering/transport av frysta livsmedel t.ex. förpackad glass Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn.	Mycket låg risk	5

Restauranger, storhushåll, kaféer och andra serveringar bedöms efter antalet portioner eller konsumenter per dag.

Risikfaktor 2 – hur många portioner serverar ni?

Antal portioner per dag utslaget på hela året	Storlek	Riskpoäng
Mer än 250 000	Mycket stor	55
25 000 - 250 000	Stor	45
2 500 - 25 000	Mellan	35
250 - 2 500	Liten	25
80 - 250	Mycket liten (I)	15
25 - 80	Mycket liten (II)	10
Mindre än 25	Ytterst liten	5

En servering som bara är öppen på sommaren räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året.

Risikfaktor 3 – till vem serveras maten

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

Riskmodul

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

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)	Kontrolltids-tillägg (timmar)	Exempel
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	4	• Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor
	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	• Fristående restauranger • Cateringverksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	• Franchiserestauranger • Skola med centralt framtagna matsedel

* Kontrolltiden anpassas efter behov. Behovet baseras på bland annat hur många olika typer av produktgrupper och storlek på sortimentet livsmedelsföretagaren har.

Erfarenhetsmodul

Vilken erfarenhet vi har av verksamheten

- 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