

Riskklassning av livsmedelsverksamhet

– industri

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 sammansatta livsmedel). Exempel: 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. Exempel: Tillverkning av hel eller halvkonserver Groddning Nedkylning. Exempel: Nedkylning efter tillagning	Högrisk	45
Beredning/bearbetning av vegetabilier. Exempel: Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel). Exempel: Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgås-tårter, gräddtårter 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. Exempel: Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs Äggpackeri med tvätt	Mellanrisk	35
Infrysning och/eller blanchering. Exempel: 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	Lågrisk	15
Bakning. Exempel: Bakning av matbröd eller torra kakor Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring. Exempel: Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker Äggpackeri utan tvätt Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl	Mycket låg risk	5

* 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.

Risikfaktor 2 – produktionens storlek, dvs. antal ton utgående produkt per år

Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år.	Storlek	Riskpoäng
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

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 Livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål t.ex. glutenfria produkter. Exempelvis: Pizzerior som marknadsför att de erbjuder glutenfria pizzor.	Ja = 10 riskpoäng	Nej = inga riskpoäng
--	-------------------	----------------------

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 märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor b - stor	8	• Industri utan huvudkontor
	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	• 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	

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

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