



Risiklassning

av livsmedelsanläggning
i sista led

Från och med 2024 är livsmedelskontrollen frekvensstyrd. Miljö- och konsumentnämnden beslutar antalet gånger din verksamhet kommer få ordinarie kontroll under en 5-årsperiod.

Alla livsmedelsföretag kontrolleras regelbundet, men mängden kontroll skiljer sig åt. Hur mycket kontroll ditt företag får beror på hur allvarligt det skulle bli om verksamheten inte fungerade som den ska.

Riskklassning

Följande uppgifter avgör vilken riskklass som din verksamhet kommer tillhöra:



- **Huvudsaklig inriktning**

Huvudsaklig inriktning handlar om vilken typ av livsmedel verksamheten hanterar och hur de sprids. Din verksamhet tillhör anläggningar **som tillhandahåller livsmedel till privatpersoner (sista led)**, exempelvis restaurang eller butik. De andra inriktningarna är anläggningar som tillhandahåller livsmedel till livsmedelsföretag (tidigare led), anläggningar som huvudsakligen styr andra livsmedelsanläggningar (huvudkontor) och dricksvattenanläggningar.

- **Aktiviteter med kontrollbehov**

Det vill säga vad livsmedelsföretaget gör. Exempel på aktiviteter är hantering av rått kött, nedkylning, inköp, styckning, tillverkning, servering och detaljhandel med livsmedel.

- **Verksamhetens omfattning**

För livsmedelsanläggningar i sista led så anger man verksamhetens omfattning i årsarbetskrafter. Huvudregeln är att alla som arbetar eller är sysselsatta i verksamheten ska räknas in som årsarbetskraft. Det kan vara personal i köket, serveringspersonal, städare, kassapersonal, administratörer och liknande.

Årsarbetskraft räknas som en heltidstjänst under ett år, det vill säga 40 timmar i veckan och/eller 220 dagar om året. Därför behöver man räkna om deltidsanställda och säsongarbetare till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan och/eller 220 dagar om året räknas som mer än en årsarbetskraft.

OBS! Det finns undantag för anläggningar där livsmedelsverksamheten är en mindre del av den totala verksamheten.

Exempelvis en skola där det är 35 personer som är anställda, men det är endast 3 personer som arbetar i köket. Då ska endast de personer som arbetar i köket räknas in. Alla arbetar heltid, alltså blir det tre årsarbetskrafter.

Risiklassningsmodellen - så räknas mängden kontroll ut



1. Räkna ut dina kontrollpoäng

Ta hjälp av tabell 1 och räkna ihop summan av kontrollpoängen för de aktiviteter som görs i din verksamhet.

2. Räkna ut din omfattning och läs av omfattningsklass

Räkna ihop verksamhetens omfattning i årsarbetskrafter. Ta hjälp av tabell 2 och läs av vilken omfattningsklass din verksamhet tillhör.

3. Läs av din riskklass

Ta hjälp av tabell 3 och läs av vilken riskklass din verksamhet tillhör genom att ta dina kontrollpoäng (som du räknade ut med hjälp av tabell 1) och omfattningsklass (som du läste av i tabell 2).

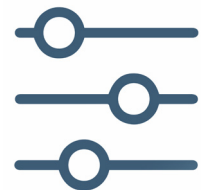
4. Läs av din kontrollfrekvens

Ta hjälp av tabell 4 och läs av kontrollfrekvensen för din riskklass.

Kontrollfrekvensen visar hur ofta din verksamhet kommer få besök och kontrolleras under en femårsperiod och per år.

Justering av kontrollfrekvensen

Om din verksamhet får en kontrollfrekvens som Miljöförvaltningen inte bedömer motsvarar det verkliga kontrollbehovet, så kan vi justera frekvensen både uppåt och neråt.



Du vet väl om att din verksamhet kan sänka sin kontrollfrekvens genom:

- **God efterlevnad av livsmedelslagstiftningen** under en tidsperiod.
- **Tredjeparts-certifiering**, livsmedelsverksamheten ska kunna visa ett giltigt certifikat från en tredjepartsstandard som Livsmedelsverket har granskat och tagit upp i en förteckning.

Tabell 1

Lista med hur många kontrollpoäng olika aktiviteter ger. I tabellen finns aktivitetens namn, med en förklarande text och vilken kontrollpoäng aktiviteten ger. Fyll i kontrollpoängen för de aktiviteter som din verksamhet har.

	Kontrollpoäng	Din verksamhets kontrollpoäng
Huvudaktivitet (kan vara flera alternativ)		
Försäljning av livsmedel (gäller främst butiker)	1	
Servering av livsmedel (gäller främst restauranger, men kan gälla butiker som har en separat serveringsdel med egen personal)	1	
Tillhandahållande av offentliga måltider (gäller skola/vård/omsorg/anstalt/häkte)	2	
Grossistverksamhet (gäller livsmedelsbutik som förutom försäljning till slutkonsument också riktar sin försäljning mot andra livsmedelsföretag. OBS! Gäller ej livsmedel som tillverkats i den egna anläggningen)	2	
Lagerhållning av livsmedel , till exempel leveranscentral för näthandel till slutkonsument (OBS! Gäller ej lagring i samma anläggning som servering/försäljning)	1	
Transport av livsmedel (gäller aktör som endast utför transporten till slutkonsument exempelvis Foodora, Wolt och Mathem)	1	
Tillverkning av kontaktmaterial (gäller tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial, inkluderar även import och införsel av ämnen och material som ska användas)	4	
Import av kontaktmaterial (livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial som köps in från länder utanför EU/EES)	4	
Underaktiviteter		
Hantering		
Hantering av oförpackade färskvaror (denna aktivitet är avsedd för butiker och serveringar som inte har någon annan hanterings- eller tillagningsaktivitet med samma eller högre risk. Exempelvis färdigköpta sallader, färdigköpta smörgåsar, varmkorv)	2	
Hantering av oförpackad rå fisk (gäller även rå fisk som har varit/är fryst)	4	
Hantering av oförpackat rått kött, inklusive fågel (gäller även rått kött som har varit/är fryst)	4	
Butiksmalning köttfärs	2	
Bakning (OBS! Gäller ej bake off)	1	
Groddning (för servering i den egna anläggningen)	3	
Bearbetning		
Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel , som kräver kylförvaring och som äts utan värmebehandling (gäller tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling. Exempelvis konditorivaror, smörgåsar, sallader, syrade grönsaker)	2	
Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (gäller tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling. Exempelvis kokning, stekning, fritering, varmrökning)	2	
Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk som inte kräver kyl/frysförvaring (exempelvis konfektyr, kosttillskott, olja, te)	1	
Tillverkning av animaliska livsmedel för avsättning till andra livsmedelsanläggningar (gäller tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar. Exempelvis restauranger/tillagningskök som levererar ut till andra, butik som maler köttfärs till restauranger, korvtillverkning till egen butik eller andras)	3	
Tillverkning av livsmedel utan animaliska råvaror för avsättning till andra livsmedelsanläggningar (gäller tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar. Exempelvis tillverkning/catering av sallad, smörgås som ska sälja i andra anläggningar, bageri som levererar bröd till restauranger/butiker)	2	

Listan fortsätter på nästa sida.

Listan fortsätter från förra sidan.

	Kontrollpoäng	Din verksamhets kontrollpoäng
Underaktiviteter		
Temperaturer		
Frysförvaring av livsmedel (gäller även frystransport)	1	
Kylförvaring av livsmedel (gäller även kyltransport)	1	
Nedkylning av livsmedel	3	
Varmhållning av livsmedel (inklusive mottagning och transport av varm mat)	2	
Märkning/presentation		
Utformning av märkning för konsumentförpackningar (exempelvis tar fram information till etiketter)	5	
Märkning (exempelvis klistrar på etiketter eller fyller på förpackningar som har förtryckt märkning/information)	2	
Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (ger information om allergener och ingredienser muntligt, i de fall det inte finns skriftlig information. Exempelvis restaurang, café, bageri, offentliga kök och butik med delikatessdisk)	4	
Utformning av övrig livsmedelsinformation (exempelvis menyer, skyltar, information som skrivs på kantiner och backar, samt information till hemsida, e-handel)	2	
Kringverksamhet		
Styrning av andra anläggningar (styrning av andra verksamheters sätt att arbeta, sortiment eller hur de ger ut livsmedelsinformation. Som exempel kan nämnas en restaurangkedja där man från en av restaurangerna styr menyn för alla restauranger i kedjan.)	3	
Distansförsäljning (livsmedel säljs via app, internet/e-handel eller beställningsskärmar och betalas innan kunden får maten serverad. Gäller även när kunden gör sin beställning via ett budföretag som erbjuder hemleverans av restaurangmat, exempelvis Foodora, Wolt och Uber Eats.)	2	
Mobil delverksamhet (exempelvis försäljning av anläggningens produkter från fordon, food truck eller på mässor)	3	
Inköp		
Inköp av livsmedel (OBS! Gäller ej där central upphandling finns exempelvis kommunen och vissa livsmedelskedjor)	1	
Import av livsmedel (import av livsmedel från länder utanför EU/EES)	3	
Införsel av färdigförpackade livsmedel (köper från grossister utanför Sverige men inom EU/EES)	1	
Inköp av fröer avsedda för groddning (exempelvis butik som köper konsumentförpackade fröer för vidareförsäljning eller restaurang som köper fröer för att grodda i sin egen verksamhet)	1	
Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder	4	
Övrigt		
Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna (exempelvis vatten som inte kommer från en registrerad dricksvattenanläggning används för rengöring eller tvätt av rotsaker)	2	
Mottagning av frilevande vilt och kött av frilevande vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningsskrav (mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före eller efter slakt, vilt och viltkött)	2	
Mottagning av vildsvin	5	
Slakt av fjäderfä och hardjur	4	
Summan av din verksamhets kontrollpoäng >>>		

Tabell 2

Omvandlingslista för hur många årsarbetskrafter livsmedelsverksamheten har (40 timmar i veckan och/eller 220 dagar om året) och vilken omfattningsklass det ger.

Antal årsarbetskrafter (åa)	Omfattningsklass
0 – 1	Mikro
>1 – 5	Liten
>5 – 15	Mellan
>15	Stor

Tabell 3

Omvandlingstabell för riskklass. Omvandla (läs av) verksamhetens kontrollpoäng (vågrätt) och verksamhetens omfattningsklass (lodrätt) för att få fram riskklassen. Förkortningen SL i riskklasserna står för sista led.

Omfattningsklass \ Kontrollpoäng	Kontrollpoäng				
	0-10 p	11-20 p	21-35 p	36-50 p	>50 p
Mikro	SL1	SL2	SL3	SL4	SL5
Liten	SL2	SL3	SL4	SL5	SL6
Mellan	SL3	SL4	SL5	SL6	SL7
Stor	SL4	SL5	SL6	SL7	SL8

Din verksamhets riskklass
SL__

Tabell 4

Omvandlingstabell för kontrollfrekvens. Omvandla (läs av) verksamhetens riskklass för att få fram kontrollfrekvensen (antal kontroller) för verksamheten under en femårsperiod och per år.

Riskklass	Kontrollfrekvens	
	Antal kontroller under 5 år	Antal kontroller per år
SL1	1	0,2
SL2	2	0,4
SL3	4	0,8
SL4	5	1
SL5	10	2
SL6	15	3
SL7	20	4
SL8	25	5

Din verksamhets kontrollfrekvens	
Antal kontroller under 5 år	Antal kontroller per år