

Livsmedelsverkets ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid” i korthet

Riskmodulen

Riskmodulen kan sammanfattas med ”vad gör anläggningen med vad, hur mycket och för vem”. I riskmodulen värderas olika riskfaktorer som är kopplade till livsmedelsverksamheten. Riskklassningen baseras på att livsmedelsanläggningen får riskpoäng utifrån följande tre riskfaktorer:

1. Typ av verksamhet och livsmedel
2. Produktionens storlek
3. Konsumentgrupper

Riskfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

- Högrisk 45 p
- Mellanrisk 35 p
- Lågrisk 15 p
- Mycket låg risk 5 p

Exempel på typ av verksamhet och livsmedel

Högrisk	Tillagning av rätter från rått kött/rått fjäderfä. Tillagning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk.. Pastörisering. Nedkylning. Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk. Groddning.
Mellanrisk	Tillagning av fiskrätter. Tillverkning av sushi. Kokning av pasta/potatis/ris. Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad). Tillagning av vegetariska maträtter. Beredning av pastasallad/smörgåstårter/gräddårter. Återuppvärmning. Varmhållning. Värma förbehandlade produkter, t ex korv, förstekta hamburgare, köttbullar. Paketering av fisk. Malning av kött/fisk/fjäderfä. Marinering av kött. Styckning.
Lågrisk	Kylförvaring. Försäljning av kylvaror. Upptining. Försäljning av mjukglass/kulglass. Transport av kylvaror/kyld mat. Tillverkning av sylt/saft/marmelad.
Mycket låg risk	Bakning av matbröd/kakor. Förvaring/försäljning av frukt/grönsaker/godis/förpackad glass/snacks. Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex paj, pizza., lasagne. Transport av frysvaror/fryst mat. Försäljning av kosttillskott.

Riskfaktor 2 - Produktionens storlek/antal årsarbetskrafter

Storlek	Risk poäng	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter):	Ton utgående produkt per år:
Mycket stor	55 p	> 250 000		> 10 000
Stor	45 p	> 25 000 – 250 000	> 30	> 1 000 – 10 000
Mellan	35 p	> 2 500 – 25 000	> 10 - 30	> 100 – 1 000
Liten	25 p	> 250 – 2 500	> 3 - 10	> 10 – 100
Mycket liten (I)	15 p	> 80 - 250	> 2 - 3	> 3 - 10
Mycket liten (II)	10 p	> 25 - 80	> 1 - 2	> 1 - 3
Ytterst liten	5 p	≤ 25	≤ 1	≤ 1

Risikfaktor 3 - Konsumentgrupp (om produktion sker till känslig kundgrupp)

Anläggningar som producerar livsmedel som huvudsakligen är avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra riskpoäng. Dessa grupper kan oftast inte välja var de äter, är mer utsatta för faror eftersom de har svårare att själva avgöra om maten är hälsosam, kan få allvarigare symptom och/eller tål lägre doser när det gäller de mikrobiologiska och kemiska farorna. Känsliga konsumentgrupper tilldelas tio extrapoäng. (+10 p).

Till de känsliga konsumentgrupperna räknas:

- barn under 5 år (förskola)
- personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, boende i äldreboende)
- personer med förståndshandikapp (särskilda boenden och dagverksamheter)
- personer med livsmedelsallergi eller annan överkänslighet mot livsmedel

Exempel på anläggningar som producerar/serverar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper är förskolekök, sjukhuskök, kök som tillverkar/serverar mat till äldreboende, skolkök som tillagar och serverar specialmat till allergiska elever och livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål ("sär-när"). Däremot får inte vattenverk eller mejerier extra riskpoäng, även om det ingår känsliga personer bland konsumenterna. Restauranger som serverar enstaka gäster t ex en mjölkfri sås, får inte heller extra riskpoäng.

Beräkning av riskklass

Varje riskfaktor genererar ett antal poäng. Summan av poängen från de tre riskfaktorerna (riskpoäng) ligger till grund för placering i en riskklass, vilket därefter utgör en del av bestämningen av kontrolltiden enligt följande tabell:

Risikklass	Risikpoäng	Risikmodulens tid
1	≥ 100	26
2	90	20
3	80	14
4	70	10
5	60-65	6
6	55	4
7	40-50	2
8	≤ 30	1

Informationsmodulen

En del av kontrollen har som syfte att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av exempelvis den information som kopplas till respektive produkt. Därför beräknas hur mycket tid som behövs för att kontrollera detta samt för att kontrollera att det finns fungerande spårbarhets- och återkallelserutiner.

I informationsmodulen ges tidstillägg för kontroll som inte baseras på de faktorer som finns med i riskmodulen, som beskrivits ovan. Det gäller främst om det utförs någon form av märkning i livsmedelsanläggningen, t.ex. framtagning av innehållsförteckningar men även till viss del information på matsedlar/menyer. Kontrolltidstillägget beror på i vilken storleksklass verksamheten har grupperats och sker enligt följande:

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontrolltids-tillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	8	Industri utan huvudkontor Importör Butik med egen tillverkning (av t.ex. matlådor)
	mellan liten	6	
	mycket liten (I) mycket liten (II) ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte	oberoende	Kontrolltid anpassas efter behov	Huvudkontor Importör som tar in färdigmärkta livsmedel Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	4	Legotillverkare Företag som märker men får färdigt märkningsunderlag Butik med egen tillverkning men centralstyrd märkning (grillad kyckling/bake off)
	mellan liten	3	
	mycket liten (i) mycket liten (II) ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	oberoende	1	Fristående restauranger Cateringverksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	oberoende	0	Butik med enbart förpackade livsmedel Skola med centralt framtagen matsedel Kyl-/fryshus

Erfarenhetsmodulen

I samband med klassningen av en livsmedelsanläggning ska även hänsyn tas till de kontrollresultat myndigheten har fått genom tidigare utförda kontroller vid anläggningen. Den klassning som sker med hjälp av riskmodulen och informationsmodulen kompletteras alltså med erfarenheter från tidigare kontroller och kallas erfarenhetsklassning. Denna indelning sker i 3 olika klasser benämnda A, B och C. Första gången en verksamhet klassas placeras den i erfarenhetsklass B (normalläget).

Erfarenhetsklassningen kan ändras efter en inspektion/revision och ger synbar effekt på den årliga fakturerade kontrollavgiften, samt fler/färre kontrollbesök.

Erfarenhetsklass A: Myndigheten bedömer att anläggningen har så bra förfaranden för att producera säkra livsmedel att kontrollen och därmed frekvensen kan minskas.

Erfarenhetsklass B: Normalläget. Alla nya livsmedelsanläggningar placeras i erfarenhetsklass B.

Erfarenhetsklass C: Myndigheten bedömer att anläggningen har så stora brister i sina förfaranden för att producera säkra livsmedel att de inte fungerar i praktiken och inte ger den effekt som behövs, varför den offentliga kontrollen måste förstärkas.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

A = Minskad kontroll i förhållande till normalläget - ger en tidsfaktor på 0,5

B = Normalläget - ger en tidsfaktor på 1

C = Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget - ger en tidsfaktor på 1,5

Beräkning av kontrolltid och kontrollavgift

Utifrån erhållen risk- och erfarenhetsklass (inklusive eventuellt kontrolltidstillägg) så får anläggningen en årlig kontrolltid. Beräkningen av kontrolltiden sker på följande sätt:

(Riskmodulens tid + Kontrolltidstillägg) * Tidsfaktor = Kontrolltid

Den årliga avgiften beräknas genom att multiplicera den kontrolltiden med den av kommunfullmäktige beslutade timtaxan.

Kontrolltid * Timavgift = Årlig kontrollavgift

Justering av kontrolltid

Det kan uppkomma situationer när riskklassningsmodellen för en specifik anläggning inte ger en rättvisande bild av kontrollbehovet och där det kan finnas skäl att minska eller öka kontrolltiden. Kontrolltiden kan då justeras genom att anläggningen kvarstår i den tilldelade riskklassen, men att kontrolltiden justeras så att den bättre speglar det verkliga kontrollbehovet. Detta är dock undantag och ska inte tillämpas generellt.