

## Om riskklassningen

Riskklassningen bygger på en modell framtagen av livsmedelsverket där vissa förbestämda typer av verksamheter ger olika riskpoäng. Beroende på verksamhetens omfattning och om känsliga grupper serveras (barn under fem år, äldre, allergiker) hamnar verksamheterna i en av fem olika riskklasser. Riskklassningen och en erfarenhetsmodul där inspektionsresultat ligger till grund för bedömningen avgör vilken den årliga kontrolltiden ska bli, till exempel åtta timmar.

Den årliga kontrolltiden ligger till grund för livsmedelsverksamhetens avgift. T ex 8 timmar gånger timavgiften (650) vilket ger en årsavgift på 5 200 kr under 2010.

Om det visar sig att verksamheten inte klarar kraven och det krävs uppföljande besök eller provtagning, att det kommer in klagomål som visar sig vara befogade, så får verksamheten stå för alla de kostnader som kontrollen medför.

### **Riskklassningsmodellen, en kort beskrivning**

För att beräkna hur mycket kontrolltid som skall läggas på respektive livsmedelsverksamhet används livsmedelsverkets riskklassningsmodell och en erfarenhetsbedömning. I riskklassningsmodellen tas hänsyn till tre riskfaktorer.

De tre riskfaktorerna avgör vilken **riskklassen** för verksamheten blir.

I Gagnefs kommun har vi ännu inte infört stegflyttningar med hjälp av erfarenhetsklassning. När detta införs kommer erfarenhetsklassningen att visa hur bra verksamheten klarar sig vid inspektionstillfällena. Baserat på hur verksamheten sköter sig kan verksamheten flyttas mellan de olika erfarenhetsklasserna fast bara max ett steg per år. Än så länge hamnar alla verksamheter i erfarenhetsklass **B**.

### **Risikfaktor, livsmedelsbutiker, storhushåll, restauranger, caféer o dyl**

<b>1. Verksamhet och typ av livsmedel, exempel</b>	Risikbedömning	Risikpoäng
Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött, stekning av djupfrysta råa hamburgare, grillning av kyckling, pizza med köttfärs, sushi. Transport av varmhållna livsmedel för servering på annan plats. Nedkyllning av varma livsmedel.	Högrisk	55p
Kokning av potatis, ris, pasta. Gräddning av plättar eller väfflor. Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter. Skivning av skinka, bitning av ost. Återuppvärmning med efterföljande servering. Varmhållning med efterföljande servering.	Mellanrisk	35p
Försäljning av kylda livsmedel. Uppvärmning av livsmedel. Försäljning av mjukglass, kulglass.	Lågrisk	15p
Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor. Försäljning av frukt, grönsaker eller karameller. Försäljning av förpackad glass. Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning.	Mycket låg risk	5p

<b>2. Produktionens storlek, ex restauranger, caféer</b>	Konsumenter/portioner per dag	Riskpoäng
Mycket stor	fler än 250 000 portioner	55p
Stor	25 000- 250 000	45p
Mellan	2 500-25 000	35p
Liten	250-2 500	25p
Mycket liten	25-250	15p
Ytterst liten	färre än 25 portioner	5p

<b>2. Produktionens storlek, ex livsmedelsbutik</b>	Anställda (årsarbetskrafter) *	Riskpoäng
Stor	>30	45p
Mellan	11-30	35p
Liten	4-10	25p
Mycket liten	1-3	15p
Ytterst liten	<1	5p

\* Anställda som arbetar med produkter som har högst risk enligt riskfaktor 1 i verksamheten.

<b>3. Mat som avses att ätas av känsliga konsumentgrupper.</b> Barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar, äldreboenden, sjukhus, gravida, livsmedelsallergiker	Riskpoäng
Serverar	10p
Serverar inte	0p

De poäng din verksamhet genererat i riskfaktorerna 1, 2 och 3 räknas ihop och avgör i vilken riskklass din verksamhet hamnar.

<b>Riskklass</b>	<b>Riskpoäng, totalt</b>
<b>1</b>	<b>100</b>
<b>2</b>	<b>80-90</b>
<b>3</b>	<b>60-70</b>
<b>4</b>	<b>40-50</b>
<b>5</b>	<b>- 30</b>

Exempel 1: En restaurang som steker köttfärs, fläskfilé och oxfilé och serverar mellan 25-250 portioner per dag.

Riskfaktor 1: råa köttprodukter innebär högrisk; 55 riskpoäng,

Riskfaktor 2: 25-250 portioner, mycket litet; 15 riskpoäng,

Riskfaktor 3: inga känsliga konsumentgrupper serveras; 0 riskpoäng

Totalt antal riskpoäng: 70 vilket innebär att riskklassen för restaurangen blir 3.

Exempel 2: En livsmedelsbutik, fem anställda, med grillning av kyckling, revbensspjäll.

Riskfaktor 1: grillning av råa köttvaror innebär högrisk; 55 riskpoäng,

Riskfaktor 2: färre än en årsarbetskraft som arbetar med grillning av varor i butiken, ytterst litet; 5 riskpoäng,

Riskfaktor 3: inga känsliga konsumentgrupper serveras; 0 riskpoäng

Totalt antal riskpoäng: 60 vilket innebär att riskklassen för livsmedelsbutiken blir 3.

Exempel 3: En pizzeria, två anställda som serverar pizza, hamburgare och kebab och serverar mellan 25-250 personer per dag.

Riskfaktor 1: grillning av råa hamburgare, stekning av rå köttfärs och oxfilé till pizza innebär högrisk; 55 riskpoäng,

Riskfaktor 2: 25-250 portioner, mycket litet; 15 riskpoäng,

Riskfaktor 3: inga känsliga konsumentgrupper serveras; 0 riskpoäng

Totalt antal riskpoäng: 70 vilket innebär att riskklassen för pizzerian blir 3.

Exempel 4: Ett kafé som serverar bullar, kakor och smörgåsar som man själva gör i lokalen. Smörgåsarna förvaras i kyla. Man serverar mellan 25-250 personer per dag.  
Riskfaktor 1: tillverkning av smörgåsar innebär mellanrisk; 35 riskpoäng,  
Riskfaktor 2: 25-250 portioner, mycket litet; 15 riskpoäng,  
Riskfaktor 3: inga känsliga konsumentgrupper serveras; 0 riskpoäng  
Totalt antal riskpoäng: 50 vilket innebär att riskklassen för kaféet blir 4.

Exempel 5: Ett kafé som serverar bullar och kakor som personalen själva bakar i lokalen. Man säljer också smörgåsar som tillverkats av ett annat företag. Smörgåsarna förvaras i kyla. Mellan 25-250 personer serveras per dag.  
Riskfaktor 1: försäljning av kylda livsmedel (smörgåsarna) innebär lågrisk; 15 riskpoäng,  
Riskfaktor 2: 25-250 portioner, mycket litet; 15 riskpoäng,  
Riskfaktor 3: inga känsliga konsumentgrupper serveras; 0 riskpoäng  
Totalt antal riskpoäng: 30 vilket innebär att riskklassen för kaféet blir 5.

Exempel 6: Ett kafé som serverar bullar och kakor som personalen själva bakar i lokalen. Mellan 25-250 personer serveras per dag.  
Riskfaktor 1: bakning av bullar och kakor innebär mycket låg risk; 5 riskpoäng,  
Riskfaktor 2: 25-250 portioner, mycket litet; 15 riskpoäng,  
Riskfaktor 3: inga känsliga konsumentgrupper serveras; 0 riskpoäng  
Totalt antal riskpoäng: 20 vilket innebär att riskklassen för kaféet blir 5.

#### Kontrolltid i timmar

Riskklass	Erfarenhetsklass			
	A	B	C	D
1	16	32	64	128
2	8	16	32	64
3	4	8	16	32
4	2	4	8	16
5	1	2	4	8

Verksamheten klassas in i ovanstående tabell beroende på riskklass och erfarenhetsklassning.

Kontrolltiden är en schablontid. Under olika år kan den reela kontrolltiden både vara större eller mindre än angivet här. I miljökontorets kontroll ingår förberedande arbete, kontrollen hos verksamheten och efterarbete. Det förberedande arbetet och efterarbetet utförs på miljökontoret.

Om något verkar oklart- kontakta gärna oss!

Mia Jacobsson 0241-151 43  
Sofia Nyberg 0241- 151 96