



Riskklassning av livsmedelsverksamheter

En riskklassning av Er verksamhet görs med stöd av 28 § Livsmedelslag (2006:804), förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll. Väsentliga ändringar i Er verksamhet ska alltid anmälas till miljöförvaltningen ((EG) 852/2004 Art.6, p.2).

Riskklassen avgör hur mycket kontrolltid som behövs

Miljöförvaltningen placerar in alla livsmedelsverksamheter i Lund i olika riskklasser med hjälp av Livsmedelsverkets vägledningar. När din verksamhet är riskklassad räknar vi ut hur mycket kontrolltid den ska ha. I kontrolltiden ingår inte bara inspektionen på plats i din livsmedelsverksamhet. Även inspektörens tid för planering av inspektionen och rapportskrivning efter inspektionen räknas in i kontrolltiden

Den årliga avgiften baseras på kontrolltiden

Kontrollavgiften, d.v.s. den årliga avgiften, baseras alltid på den kontrolltid som din livsmedelsverksamhet har blivit tilldelad. Det är kommunfullmäktige i Lund som beslutar hur stor avgift miljöförvaltningen ska ta ut per timme för livsmedelskontroll. Från och med den 1 januari 2019 är timavgiften 1100 kronor.

Riskklassningen består av tre moduler

Den nya riskklassningen består av tre delar – riskmodulen, informationsmodulen och erfarenhetsmodulen.

Riskmodulen grundar sig på vilka risker som är förknippade med verksamheten. Det är tre riskfaktorer som är avgörande i bedömningen av risken.

- Typ av verksamhet och livsmedel - vad man gör i verksamheten och vilka livsmedel som hanteras. Ett bageri som bakar bröd innebär exempelvis en mindre risk än en restaurang som lagar maträtter från grunden.
- Produktionens storlek (antal portioner eller antal årsarbetskrafter), hur många konsumenter som äter de livsmedel som säljs, tillagas eller produceras. För butiker bedömer vi storleken efter antalet årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel. För industriell tillverkning per ton produkt och för vattenverk per kubikmeter/dygn.
- Konsumentgrupper - om man har särskilt känsliga gäster, till exempel personer med nedsatt immunförsvar på sjukhus och äldreboende eller barn under 5 år, eller om man är en livsmedelsanläggning som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål t.ex. glutenfria livsmedel.

Informationsmodulen (Kontrolltidstillägg) har som syfte att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av exempelvis den information som kopplas till respektive produkt. Det handlar om faktorer som inte tas med i riskbedömningen, som till exempel spårbarhet, märkning och redlighet. Kontrolltidstillägget kan anpassas efter verksamhetens behov.

Erfarenhetsmodulen används inte enligt Livsmedelsverkets vägledning. Normalläget för alla verksamheter i Lunds kommun är erfarenhetsklass A. För utökad kontroll klassas verksamheterna med erfarenhetsklass B, C.



Så räknar vi ut din kontrollavgift

Här får du en stegvis vägledning för att se hur din verksamhet klassas.

STEG 1

Risikfaktor 1, typ av verksamhet och livsmedel, Det vill säga - vad gör du i din verksamhet?

Exempel på hantering	Risk	Risikpoäng
Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk, konservering, groddning Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling Tillagning av kebab eller pizza med köttfärs Nedkylning efter tillagning Tillverkning av sushi	Högrisk	45
Nedkylning av tillbehör såsom pasta, bulgur till salladsrätter Tillagning av vegetariska rätter, kokning av pasta/ris/potatis Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter Uppvärmning/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) Beredning av sallad, pastasallader och smörgåsar Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter Skivning av charkprodukter Återuppvärmning- Värma upp mat som tillagats på annan plats med efterföljande servering Varmhållning- Transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där det tillagats	Mellanrisk	35
Försäljning av kyllda livsmedel. Kylförvaring, Manuell försäljning av glass och mjukglass Tillverkning av sylt och marmelad	Lågrisk	15
Bakning av matbröd eller torra kakor Hantering av frysta livsmedel Försäljning av frukt, grönsaker, godis eller förpackad glass Uppvärmning av t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn Rostning av kaffe, malning av mjöl	Mycket låg risk	5

Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning		Halter av mikroorganismer i råvattnet
Högrisk	• Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml</i>
Mellanrisk	• Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml</i>
Lågrisk	• Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten • Distributionsanläggning	<i>E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml</i>
Mycket låg risk	• -	<i>(exempel saknas inom denna kategori)</i>

STEG 2

Risikfaktor 2, produktionens storlek, Det vill säga - hur många konsumenter (restaurang, storhushåll, café) eller hur många årsarbetare (butik, grossist).

Restauranger, storhushåll, caféer och andra serveringar bedöms efter antalet portioner eller konsumenter per dag. Butiker och grossister bedöms efter antalet årsarbetare och efter vilken hantering av livsmedel som bedrivs. Se respektive tabell nedan.

Storlek	Konsumenter/ port. per dag (Restaurang/storhushåll)	Antal årsarbetskrafter (Butik/grossist)	Riskpoäng
a) Mycket stor	> 250 000	-	55
b) Stor	> 25 000 - 250 000	> 30	45
c) Mellan	> 2 500 - 25 000	> 10-30	35
d) Liten	> 250 - 2 500	> 3-10	25
e) Mycket liten (I)	> 25 - 250	> 1-3	15
f) Ytterst liten	≤ 25	≤ 1	5

Industriell tillverkning bedöms efter antal ton och dricksvattenanläggningar efter antalet kubikmeter vatten/dygn.

Storlek	Ton utgående produkter	Ton mottagen mjölk	Distribuerat dricksvatten, m ³ per dygn	Riskpoäng
a) Mycket stor	> 10 000	> 100 000	> 100 000	55
b) Stor	> 1 000-10 000	> 10 000-100 000	> 10 000-100 000	45
c) Mellan	> 100-1 000	> 1 000-10 000	> 1 000-10 000	35
d) Liten	> 10-100	> 100-1 000	> 100-1 000	25
e) Mycket liten (I)	> 1-10	> 10-100	> 10-100	15
f) Ytterst liten	≤ 1	≤ 10	≤ 10	5

STEG 3

Risikfaktor 3, konsumentgrupper, Det vill säga - till vem serveras maten?

Producerar livsmedel till känsliga konsumentgrupper	Riskpoäng	<ul style="list-style-type: none"> Barn under 5 år Personer med nedsatt immunförsvar Personer med allergi/överkänslighet
	10	

STEG 4

Lägg ihop dina poäng från riskfaktor 1,2 och 3 för att se vilken riskklass du ligger i.

Risikklass	Riskpoäng	Riskmodulens tid I timmar
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

STEG 5

Hur lång tid det tar för oss att kontrollera information, redlighet och spårbarhet hos er.

Storlek	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)	Kontrolltids tillägg (timmar)
	(Restaurang/storhushåll)	(Butik/grossist)	
a) Mycket stor	> 250 000	-	8*
b) Stor	> 25 000 – 250 000	> 30	8*
c) Mellan	> 2 500 – 25 000	>10 – 30	6*
d) Liten	> 250 – 2 500	>3 – 10	6*
e) Mycket liten (I)	> 25 – 250	>1 – 3	2*
f) Ytterst liten	≤ 25	≤ 1	2*

Storlek	Ton utgående produkter	Ton mottagen mjölk	Distribuerat dricksvatten, m^3 per dygn	Kontrolltids tillägg (timmar)
a) Mycket stor	> 10 000	> 100 000	> 100 000	8*
b) Stor	> 1000-10 000	> 10 000-100 000	> 10 000-100 000	8*
c) Mellan	> 100-1000	> 1000-10 000	> 1000-10 000	6*
d) Liten	> 10-100	> 100-1000	> 100-1000	6*
e) Mycket liten (I)	> 1-10	> 10-100	> 10-100	2*
f) Ytterst liten	≤ 1	≤ 10	≤ 10	2*

* Kontrolltiden på anläggningar anpassas efter behov för att få en relevant kontrolltid. Behovet baseras på bland annat hur många olika typer av produkter och storlek på sortiment livsmedelsföretagaren har. Kontrolltiden justeras så att antal timmar överensstämmer med den faktiska tidsåtgången för offentlig kontroll av ett objekt. I tilläggs tiden räknas kontroll av märkning, redlighet, spårbarhet, revisionstid, läsning av analysresultat och övrig information.

STEG 6

Erfarenhetsklass A motsvarar normal kontrolltid. Vid behov kan beslut om utökad kontroll fattas (erfarenhetsklass B och C).

Erfarenhetsmodulen:

A*	B**	C**
0,5	1	1,5

* Erfarenhetsklass A motsvarar normal kontrolltid. **Erfarenhetsklass B och C motsvarar utökad kontrolltid baserat på verksamhetens behov av kontroll.

Räkna ihop timmarna från steg 4 och 5 och multiplicera med tidsfaktorn i erfarenhetsmodulen.

Riskmodulens tid i timmar	+	Kontrolltids tillägg i timmar	×	Erfarenhets klass	=	Kontrolltid i timmar
------------------------------	---	-------------------------------------	---	----------------------	---	-------------------------