

## Information om riskklassning, beräkning av kontrolltid och kontrollavgift

Nedan kan du läsa hur vi steg för steg räknar ut riskklassen och kontrolltiden för din verksamhet. Kontrolltiden ger sedan den årliga kontrollavgiften.

Din riskklass räknas fram utifrån följande tre riskfaktorer:

### Tabell Riskfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

*Exempel på typ av verksamhet och livsmedel*

Risk	Poäng	Exempel
Högrisk	45	Tillagning av rätter från rått kött/rått fjäderfä. Tillagning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk. Pastörisering. Nedkylning. Tillverkning av vaccumpackad gravad/rökt fisk. Slakt. Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter. Groddning.
Mellanrisk	35	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/gräddtarter. Återuppvärmning. Varmhållning. Värma förbehandlade produkter, t ex korv, förstekta hamburgare, köttbullar. Paketering av fisk. Malning av kött/fisk/fjäderfä. Marinering av kött. Styckning. Äggpackeri med tvätt.
Lågrisk	15	Kylförvaring. Försäljning av kylvaror. Infrysning av rått kött, rå fisk och bär. Upptining. Försäljning av mjukglass/kulglass. Transport av kylvaror/kyld mat. Tillverkning av sylt/saft/marmelad. Tillverkning och packning av kosttillskott.
Mycket låg risk	5	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. Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker. Äggpackeri utan tvätt. Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker. Rostning av kaffe. Malning av mjöl.

### Tabell Riskfaktor 2 - Produktionens storlek/antal årsarbetskrafter

Storlek	Poäng	Konsumenter/ portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter):	Ton utgående produkt per år:
Mycket stor	55	> 250 000	-	> 10 000
Stor	45	> 25 000 – 250 000	> 30	> 1 000 – 10 000
Mellan	35	> 2 500 – 25 000	> 10 - 30	> 100 – 1 000
Liten	25	> 250 – 2 500	> 3 - 10	> 10 – 100

**MILJÖENHETEN**  
SAMHÄLLSBYGGNAD

**KUNGÄLVS  
KOMMUN**



ADRESS Stadshuset · 442 81 Kungälv  
TELEFON 0303-23 80 00 vx  
FAX 0303-190 35  
E-POST [kommun@kungalv.se](mailto:kommun@kungalv.se)  
HEMSIDA [www.kungalv.se](http://www.kungalv.se)

Mycket liten (I)	15	> 80 - 250	> 2 - 3	> 3 - 10
Mycket liten (II)	10	> 25 - 80	> 1 - 2	> 1 - 3
Ytterst liten	5	≤ 25	≤ 1	≤ 1

### Risikfaktor 3 - Konsumentgrupp (om produktion sker till känslig konsumentgrupp)

Anläggningar som framför allt tillverkar/serverar/säljer livsmedel till personer som räknas som känsliga konsumentgrupper får extra riskpoäng (+10 p).

Känsliga konsumentgrupper:

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

Exempel på anläggningar:

- förskolekök
- sjukhuskök
- kök som tillverkar mat till äldreboende
- skolkök som tillagar och serverar specialmat till allergiska elever
- livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål ("sär-när")

Restauranger som serverar enstaka gäster till exempel mjölkfri sås, får inga extra riskpoäng. Vattenverk får inte heller några extra riskpoäng, även om det finns känsliga personer bland deras konsumenter.

### Beräkning av riskklass

Risikklass	Risikpoäng	Risikmodulens 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

**MILJÖENHETEN**  
SAMHÄLLSBYGGNAD

**KUNGÄLVS  
KOMMUN**



ADRESS Stadshuset · 442 81 Kungälv  
TELEFON 0303-23 80 00 vx  
FAX 0303-190 35  
E-POST [kommun@kungalv.se](mailto:kommun@kungalv.se)  
HEMSIDA [www.kungalv.se](http://www.kungalv.se)

Utöver den tid som räknas fram i riskdelen kan din verksamhet få en tilläggstid för kontroll av märkning och presentation.

<b>Orsak till kontrollbehov vid anläggningen</b>	<b>Storlek</b> (se tabell Riskfaktor 2)	<b>Kontrolltids-tillägg</b> (timmar)	<b>Exempel</b>
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	8	Industri utan huvudkontor Importör Butik med egen tillverkning (av till exempel 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 Kylhus, fryshus

**MILJÖENHETEN**  
SAMHÄLLSBYGGNAD

**KUNGÄLVSKOMMUN**



ADRESS Stadshuset · 442 81 Kungälv  
TELEFON 0303-23 80 00 vx  
FAX 0303-190 35  
E-POST [kommun@kungalv.se](mailto:kommun@kungalv.se)  
HEMSIDA [www.kungalv.se](http://www.kungalv.se)

## Erfarenhet

När vi räknar ut i vilken klass din verksamhet ska ligga i tar vi också hänsyn till erfarenheter vi fått vid de normala och extra kontrollerna av din verksamhet, det vill säga om vi ser att du sköter din verksamhet enligt de regler som finns för:

- säkra livsmedel
- att konsumenter inte vilseleds
- spårning av råvaror och produkter

Vi bedömer också hur ofta vi behöver kontrollera din verksamhet.

Det finns 3 olika erfarenhetsklasser: A, B och C. Alla nya livsmedelsverksamheter hamnar alltid i klass B (normalläget).

**Erfarenhetsklass A:** *Minskad kontroll.* När vi vid vår kontroll ser att verksamheten sköts på rätt sätt och producerar säkra livsmedel behöver verksamheten inte kontrolleras så ofta.

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

**Erfarenhetsklass C:** *Förstärkt kontroll.* När vi vid vår kontroll ser att verksamheten inte sköts på rätt sätt och inte producerar säkra livsmedel behöver verksamheten kontrolleras oftare.

### Tabell Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Erfarenhetsklass	A	B	C
Tidsfaktor	0,5	1	1,5

## Beräkning av kontrolltid

Riskklassen tillsammans med erfarenhetsklassen (inklusive eventuellt kontrolltidstillägg) ger anläggningens årliga kontrolltid.

Beräkningen av kontrolltiden räknas ut:

**(Riskmodulens tid + Kontrolltidstillägg) x Tidsfaktor = Total kontrolltid**

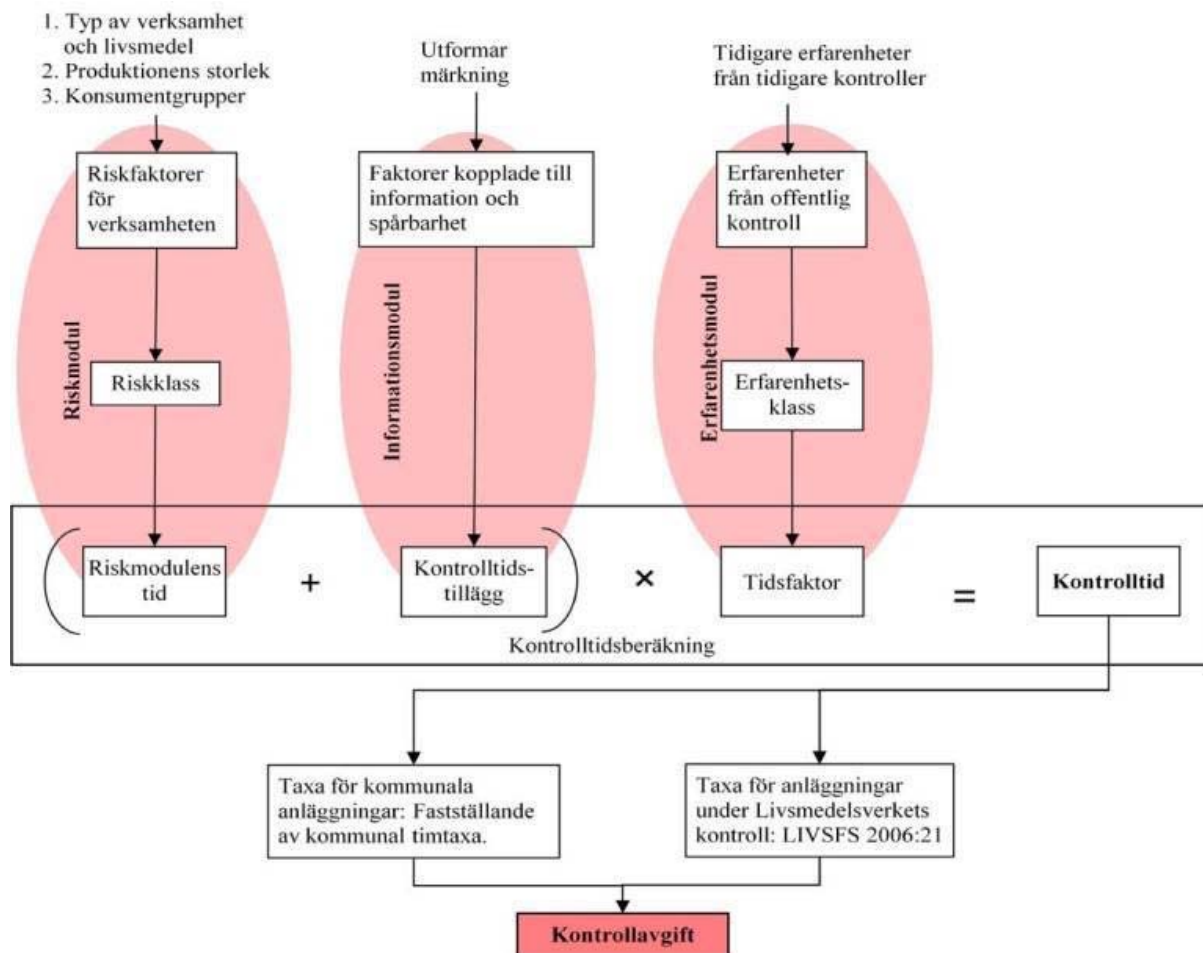
## Beräkning av årlig kontrollavgift

Den årliga avgiften räknas ut genom att multiplicera kontrolltiden som riskklassningen har gett med timtaxan (beslutad av kommunfullmäktige).

**Total kontrolltid x Timavgift = Årlig kontrollavgift**



ADRESS    Stadshuset · 442 81 Kungälv  
TELEFON    0303-23 80 00 vx  
FAX        0303-190 35  
E-POST    kommun@kungalv.se  
HEMSIDA    www.kungalv.se



Mer information finns på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se) där du också kan hitta vägledningen ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter”. Du kan också kontakta livsmedelsinspektörerna på miljöenheten, telefon kundcenter 0303-23 80 00.

Livsmedelslagstiftningen ska byggas på riskanalys.  
(Artikel 6 i förordningen (EG) nr 178/2002).

Den offentliga kontrollen ska vara riskbaserad, genomföras regelbundet och så ofta som är lämpligt med hänsyn till klarlagda risker och tidigare kontrollresultat. Offentlig kontroll ska utföras utan förvarning, med undantag för revisioner eller liknande tillfällen.  
(EG-förordning nr 882/2004).