

Beräkningsexempel

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här hittar du exempel på hur man kan beräkna kontrolltiden utifrån verksamhetens risk, informations- och märkningsansvar och tidigare erfarenheter från kontrollen.

Liten förskola

En förskola har 32 barn. Förskolan producerar sin egen mat i ett eget kök, främst från halvfabrikat men det händer att de lagar maten helt och hållet från grunden. En vanlig maträtt är spaghetti med köttfärsås. Barnens ålder varierar mellan 2 och 5 år. Föräldrarna får en beskrivande och detaljerad matsedel hemskickad varje termin.

Riskmodulens tid:

Risikfaktor 1 = högrisk = 45 poäng,

Risikfaktor 2 = mycket liten (II) = 10 poäng,

Risikfaktor 3 = känslig konsumentgrupp = 10 poäng.

Summa 65 poäng → riskklass 5 → 6 timmar.

Kontrolltidstillägg:

Utformar presentation av livsmedel, men märker och förpackar inte livsmedel. Kontrolltidstillägget blir därmed en timme.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass B, vilket medför att tidsfaktorn blir 1.

Beräkning:

$(6 \text{ timmar} + 1 \text{ timme}) \times 1 = 7 \text{ timmar total kontrolltid}$

Skola

En skola har 900 elever som alla äter i en matsal på skolområdet. Barnens ålder varierar mellan sju och tolv år. Maten produceras i skolans eget kök. Maten tillverkas av varierande råvaror men alltid från grunden. 30 av barnen får särskild mat eftersom de har olika former av allergier eller är överkänsliga mot vissa livsmedel. Skolan är placerad i erfarenhetsklass B.

Riskmodulens tid: (Alternativ 1) 870 portioner utan specialkosttillverkning

Risikfaktor 1 = högrisk = 45 poäng

Risikfaktor 2 = liten = 25 poäng

Risikfaktor 3 = ingen = 0 poäng

Summa 70 poäng → riskklass 4 → 10 timmar.

Riskmodulens tid: (Alternativ 2) 30 portioner som är specialkosttillverkning

Risikfaktor 1 = högrisk = 45 poäng

Risikfaktor 2 = mycket liten (II) = 10 poäng

Risikfaktor 3 = känslig konsumentgrupp = 10 poäng

Summa 65 poäng → riskklass 5 → 6 timmar.

I det här exemplet är det tillverkningen av de 870 portionerna som inte är specialkosttillverkade som avgör vilken riskklass som verksamheten placeras i eftersom den genererat den högsta riskklassen. Barngruppen på skolan är som helhet inte definierad som känslig konsumentgrupp då de alla är över fem år.

Anläggningen placeras därmed i riskklass fyra eftersom summan av poängen är 70. Riskmodulens tid blir därmed 10 timmar.

Kontrolltidstillägg:

Utformar presentation av livsmedel men märker och förpackar inte livsmedel. Kontrolltidstillägget blir därmed en timme.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass B, vilket medför att tidsfaktorn blir 1.

Beräkning:

$(10 \text{ timmar} + 1 \text{ timme}) \times 1 = 11 \text{ timmar total kontrolltid}$

Butik med manuell delikatessavdelning

En butik har personal som motsvarar 14 årsarbetskrafter. Butiken lagerför och säljer torrvaror, kyl- och frysvaror, frukt och grönsaker samt hushållskemikalier med mera. Butiken har också en manuell delikatessavdelning där man hanterar ost och smörgåspålägg, styckningsdetaljer av kött, fisk vissa dagar i veckan samt bakelser och kakor. Grillning av kyckling och revbensspjäll förekommer ofta. Kycklingen säljs förpackad i påse som butiken själv har designat. I delikatessavdelningen sysselsätts motsvarande fyra årsarbetskrafter. Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass C.

Riskmodulens tid, alternativ 1, verksamheten i delikatessavdelningen:

Risikfaktor 1 = högrisk = 45 poäng

Risikfaktor 2 = liten = 25 poäng

Risikfaktor 3 = ingen = 0 poäng

Summa 70 poäng → riskklass 4 → 10 timmar.

Riskmodulens tid, alternativ 2, övrig verksamhet i butiken:

Risikfaktor 1 = lågrisk = 15 poäng

Risikfaktor 2 = liten = 25 poäng

Risikfaktor 3 = ingen = 0 poäng

Summa 40 poäng → riskklass 7 → 2 timmar.

Verksamheten i delikatessavdelningen ger högst riskklass och flest kontrolltimmar!

Kontrolltidstillägg:

Anläggningen utformar märkning samt märker och förpackar livsmedel. Kontrolltidstillägget för storleksklass liten, d, blir därmed sex timmar.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass C, vilket medför att tidsfaktorn blir 1,5.

Beräkning:

$(10 \text{ timmar} + 6 \text{ timmar}) \times 1,5 = 24 \text{ timmar total kontrolltid}$

Restaurang (storhushåll)

En restaurang serverar lunchbuffé dagtid och har à la carte-servering på kvällarna. Under en dag produceras ca 300 portioner. På menyn finns både fisk- och köttträtter. All mat som servers tillverkas av råvaror som förbereds i lokalen. Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass A.

Riskmodulens tid:

Risikfaktor 1 = högrisk = 45 poäng

Risikfaktor 2 = liten = 25 poäng

Risikfaktor 3 = ingen = 0 poäng

Summa 70 poäng → riskklass 4 → 10 timmar

Kontrolltidstillägg:

Anläggningen har viss presentation av livsmedel (genom menyer med mera) men märker och förpackar inga livsmedel. Kontrolltidstillägget blir därmed 1 timme.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass A, vilket medför att tidsfaktorn blir 0,5.

Beräkning:

$(10 \text{ timmar} + 1 \text{ timme}) \times 0,5 = 5,5 \text{ timmar total kontrolltid}$

Industriell verksamhet

En livsmedelsföretagare tillverkar korv på uppdrag av ett annat företag. Korven görs från råa köttåvaror. Anläggningen producerar ca 800 ton korv per år. Korven förpackas i påsar som har utformats av beställaren. Producenten märker endast förpackningarna med bäst före-datum. Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass B.

Risikmodulens tid:

Risikfaktor 1 = högrisk = 45 poäng

Risikfaktor 2 = mellan = 35 poäng

Risikfaktor 3 = ingen = 0 poäng

Summa 80 poäng → riskklass 3 → 14 timmar

Kontrolltidstillägg:

Anläggningen utformar ingen märkning, men märker och förpackar livsmedel. Kontrolltidstillägget för storleksklass mellan, c, blir därmed tre timmar.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass B, vilket medför att tidsfaktorn blir 1.

Beräkning:

$(14 \text{ timmar} + 3 \text{ timmar}) \times 1 = 17 \text{ timmar total kontrolltid}$

Grossist

En grossist lagrar och distribuerar livsmedel. Verksamheten sysselsätter 9 personer. Det finns ett kylrum för förvaring av känsligare produkter. Personalen kompletteringsmärker vissa livsmedel med märkning som är anpassad efter svenska regler. Verksamheten har precis startat och är därmed placerad i erfarenhetsklass B.

Risikmodulens tid:

Risikfaktor 1 = låg risk = 15 poäng

Risikfaktor 2 = liten = 25 poäng

Risikfaktor 3 = ingen = 0 poäng

Summa 40 poäng → riskklass 7 → 2 timmar

Kontrolltidstillägg:

Om anläggningen utformar kompletteringsmärkningen själv och dessutom märker livsmedel så blir kontrolltidstillägget för storleksklass liten, d, sex timmar.

Om anläggningen får färdigt märkningsunderlag från sin leverantör för att därefter märka livsmedlen bli kontrolltidstillägget för storleksklass liten, d, tre timmar.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass B, vilket medför att tidsfaktorn blir 1.

Beräkning:

$(2 \text{ timmar} + 6 \text{ timmar}) \times 1 = 8 \text{ timmar total kontrolltid}$

alternativt

$(2 \text{ timmar} + 3 \text{ timmar}) \times 1 = 5 \text{ timmar total kontrolltid}$

Produktion och tillhandahållande av dricksvatten

En dricksvattenproducent producerar och tillhandahåller dricksvatten till 2 200 personer. Vattenverket försörjs av opåverkat grundvatten. Anläggningen är placerad i erfarenhetsklass B.

Riskmodulens tid:

Risikfaktor 1 = låg risk = 15 poäng

Risikfaktor 2 = liten = 25 poäng

Risikfaktor 3 = ingen = 0 poäng.

Summa 40 poäng → riskklass 7 → 2 timmar

Kontrolltidstillägg:

Anläggningen utformar information (presentation) av den normala dricksvattenkvaliteten. Kontrolltidstillägget blir därmed en timme.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor:

Anläggningen har placerats i erfarenhetsklass B, vilket medför att tidsfaktorn blir 1.

Beräkning:

$(2 \text{ timmar} + 1 \text{ timme}) \times 1 = 3 \text{ timmar total kontrolltid}$

Senast uppdaterad 30 oktober 2018 Ansvarig grupp LK_Team Uppföljning