

Exempel på riskklassning i sista led

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av exempel på hur du kan använda den nya riskklassningsmodellen för att beräkna kontrollfrekvenser för några olika verksamheter inom inriktning Sista led.

Exempel 1 - Restaurang

Detta exempel är en kvartersrestaurang med både lunch- och kvällsservering.

I restaurangen sker tillagning av alla typer av livsmedel. Menyn varierar efter säsong och efter kundernas önskemål. På sommaren säljer restaurangen mycket smörgåsar och sallader för "take away". Det finns fisk-, fågel- och köttretter på menyn. Vegetariska alternativ finns också tillgängliga för gästerna. Varje år deltar restaurangens ägare i kommunens särskilda sommarkarneval. De har då en mycket uppskattad servering i den Engelska Paviljongen dit de flyttar sin verksamhet den aktuella helgen.

I restaurangen jobbar hela familjen och två anställda.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

De två anställda personerna räknas som två årsarbetskrafter. De två föräldrarna i familjen jobbar heltid hela året och räknas som två årsarbetskrafter. De två ungdomarna i familjen jobbar mest på lov och helger, de uppskattas tillsammans utgöra en årsarbetskraft.

Sammantaget ger detta fem årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för inriktning *Sista led* ligger i spannet >1-5 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför *Liten*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Servering av livsmedel (1 p)*
Restaurangen serverar livsmedel till sina gäster på plats i lokalen.

Utöver detta utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp av livsmedel (1 p)*
Restaurangen beställer sina råvaror från en grossist.
- *Inköp av fröer avsedda för groddning (1 p)*
Fröer groddas för att serveras på salladsbuffén.
- *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (4 p)*
Restaurangen har en skylt uppsatt där det anges att man kan fråga personalen för att få reda på innehåll av till exempel allergener eller andra ingredienser.
- *Utformning av övrig livsmedelsinformation (2 p)*
Restaurangen har en egenproducerad och skriftlig meny.
- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*
Restaurangen förvarar livsmedel i kylskåp.
- *Frysförvaring av livsmedel (1 p)*
Restaurangen förvarar livsmedel i frysskåp.
- *Groddning (3 p)*
Fröer groddas för att senare serveras på salladsbuffén.
- *Bakning (1 p)*
Restaurangen bakar sitt eget bröd.
- *Hantering av oförpackad färsk fisk (4 p)*
Fiskrätter finns på menyn och oförpackad fisk hanteras i restaurangen.
- *Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel (4 p)*
Köttretter, inklusive rätter med fågelkött, finns på menyn och oförpackat kött hanteras i restaurangen.
- *Tillagning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling (2 p)*

Restaurangen serverar sallader och smörgåsar.

- *Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling (2 p)*

Restaurangen tillagar varm mat.

- *Varmhållning av livsmedel (2 p)*

Restaurangen har lunchbuffé med varmhållning.

- *Nedkylning av livsmedel (3 p)*

Vissa maträtter förbereds i förväg och i samband med det kyls livsmedel ned för att sen värmas upp igen (i samband med servering).

- *Mobil delverksamhet (3 p)*

Servering sker utanför lokalen under sommarkarnevalen.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 34 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning *Sista led* är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Liten* vilket tillsammans med 34 kontrollpoäng ger riskklassen SL 4.

Restaurangen i exemplet får kontrollfrekvensen 5 kontroller per 5 år eller 1 kontroll per år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 2 - Livsmedelsbutik med manuell hantering

Detta exempel är en livsmedelsbutik som säljer förpackade livsmedel, till exempel torrvaror, färskvaror, kött- och charkvaror, mejeriprodukter, förpackad fisk, bröd, fikabröd och godis.

Butiken säljer även frukt och grönt och det finns en charkavdelning där livsmedel hanteras oförpackat och manuellt, till exempel oförpackad fisk och oförpackat kött. I charken grillas kyckling och det finns ost och andra dessertvaror. Viss matlagning sker i butiken och de säljer ibland egenproducerade matlådor, färdigrätter. Butiken bakar och säljer bake off-bröd, det finns också färdiga smörgåsar och sallader säljs i charkavdelningen. Butiken har inte någon egen malning av köttfärs.

Kunder kan beställa livsmedel via butikens hemsida och få dem hemkörda. Butiken köper huvuddelen av sina livsmedel via butikskedjans huvudkontor. En liten del produkter köps dock in av lokala producenter, främst efter säsong. Butiken är ansluten till det kommunala dricksvattennätet.

I butiken arbetar 21 personer heltid i lite olika skift, 12 personer är timanställda och jobbar extra på helger och vid behov.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

De 21 personer som arbetar heltid räknas som 21 årsarbetskrafter. Butikens 12 timanställda beräknas, efter uppgifter från ägarna, motsvara tre årsarbetskrafter.

Sammantaget ger detta 24 årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för sista led hamnar i klassen >15 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför *Stor*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Försäljning av livsmedel (1 p)*
Butiken säljer råvaror eller färdiga livsmedel som tillagas vid ett senare tillfälle och på annan plats än försäljningsstället, det förekommer ingen servering i butiken.

Utöver detta utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp av livsmedel (1 p)*
Butiken köper in livsmedel.
- *Utformning av märkning för konsumentförpackningar (5 p)*
Personal i butiken tar fram märkningen till matlådorna.
- *Utformning av övrig livsmedelsinformation (2 p)*
Butiken har menyer och skyltar uppsatta i charkavdelningen.
- *Märkning (2 p)*
Butiken märker matlådorna.
- *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (4 p)*
Charkavdelningens personal ger information om allergener och ingredienser samt annan livsmedelsinformation muntligt.
- *Distansförsäljning (2 p)*
Butiken säljer livsmedel via internet.
- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*
Butiken hanterar livsmedel som för sin hållbarhet är beroende av kyla.
- *Frysförvaring av livsmedel (1 p)*
Butiken hanterar frysta livsmedel.
- *Hantering av oförpackad färsk fisk (4 p)*
Butiken hanterar färsk fisk.
- *Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel (4 p)*
Butiken grillar kyckling.
- *Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel (2 p)*
Butiken säljer egenproducerade smörgåsar och sallader.
- *Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (2 p)*
Butiken har tillagning av mat genom värmebehandling.
- *Varmhållning av livsmedel (2 p)*
Butiken varmhåller mat, bland annat grillad kyckling.
- *Nedkylning av livsmedel (3 p)*
Butiken kylar ner livsmedel till exempel när matlådor tillverkas.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 36 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning sista led är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Stor* vilket tillsammans med 36 kontrollpoäng ger riskklassen SL 7.

Butiken i exemplet får kontrollfrekvensen 20 kontroller per 5 år eller 4 kontroller per år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 3 - Kafé

Detta exempel är ett kafé som bakar och serverar bröd och fikabröd, gör varma och kalla smörgåsar, kokar ägg och pasta till hemgjorda sallader, tillverkar tårter samt serverar kaffe, te och läsk. Allt säljs över disk.

Ägaren i kaféet sköter inköp via grossist. I kaféet arbetar utöver ägaren fem stycken heltidsanställd personal.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

I kaféet arbetar ägaren och fem heltidsanställda.

Detta motsvarar sex årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för inriktning *Sista led* ligger i spannet >5-15 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför *Mellan*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Servering av livsmedel (1 p)*
Kaféet serverar livsmedel.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp av livsmedel (1 p)*
Kaféet köper in livsmedel från grossist.
- *Utformning av övrig livsmedelsinformation (2 p)*
Personalen på kaféet tar fram en skriftlig meny och skyltar till kyldisken.
- *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (4 p)*
Kaféet informerar kunderna muntligt om eventuella allergener i maten.
- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*
Kaféet kylförvarar livsmedel.
- *Frysförvaring av livsmedel (1 p)*
Kaféet frysförvarar livsmedel.
- *Bakning (1 p)*
Kaféet bakar bröd och fikabröd.
- *Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel (2 p)*
Kaféet tillverkar smörgåsar, sallader, olika bakverk och tårter.
- *Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (2 p)*
Kaféet kokar ägg och pasta till de hemlagade salladerna. De varma smörgåsarna räknas inte in under denna aktivitet då uppvärmningen av smörgåsarna endast är till för att förbättra ätupplevelsen.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 15 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning *Sista led* är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mellan* vilket tillsammans med 15 kontrollpoäng ger riskklassen SL4.

Kaféet i exemplet får kontrollfrekvensen 5 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 1 kontroll per år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 4 - Skolkök med tillagning av måltider

Detta exempel är ett tillagningskök på en kommunal F-9 skola som även förser skolans fritids samt en förskola (fyra avdelningar i samma byggnad som skolan) med måltider. Tillagningsköket kokar gröt och serverar annan frukostmat, som fil och flingor samt smörgåsar till förskolan och fritids. Lunchen till skolrestaurangen och förskolan lagas från grunden av både kött och fisk samt icke animaliska ingredienser, som sallader till salladsbuffén vid lunchen. Mellanmål serveras på förskolan och fritids, till exempel frukt, smörgåsar, fil med mera. Inköpen och menyn till köket är upphandlade och sköts av den kommunala kostenheten som är separat registrerade som ett huvudkontor.

I tillagningsköket arbetar sju personer, alla utom en arbetar heltid, den sjunde arbetar halvtid.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

Personalen består av sex heltider och en halvtidsanställd.

Sammantaget ger detta 6,5 årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för inriktning *Sista led* ligger i spannet >5-15 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför *Mellan*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Tillhandahållande av offentliga måltider (2 p)*
Skolköket lagar och serverar mat och dryck till konsumenter i förskolan och skolan.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Utformning av övrig livsmedelsinformation (2 p)*
Elever väljer mat utifrån skyltar med livsmedelsinformation, till exempel innehåll av allergener, informationen utformas av personal i köket.
- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*
Livsmedel kylförvaras i skolköket.
- *Frysförvaring av livsmedel (1 p)*
Livsmedel frysförvaras i skolköket.
- *Hantering av oförpackad färsk fisk (4 p)*
Skolköket hanterar oförpackad färsk fisk.
- *Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel (4 p)*
Skolköket hanterar oförpackat färskt kött och kyckling.
- *Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel (2 p)*
Skolköket tillagar sallader till salladsbuffén.
- *Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (2 p)*
Skolköket tillagar måltider genom värmebehandling.
- *Varmhållning av livsmedel (2 p)*
Skolköket varmhåller lunchen vid lunchbuffén i mer än två timmar.
- *Nedkylning (3 p)*
Skolköket kylar ned viss mat för servering en annan dag.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 23 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning *Sista led* är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mellan* vilket tillsammans med 23 kontrollpoäng ger riskklassen SL5.

Tillagningsköket i exemplet får kontrollfrekvensen 10 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 2 kontroller per år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 5 - Mottagningskök

Detta exempel är ett mottagningskök på en högstadieskola. Mottagningsköket tar emot färdiglagade maträtter från kommunens centralkök som serveras till lunch i skolmatsalen. Mottagningsköket värmer upp maträtterna, kokar potatis, pasta och ris samt river och skivar upp råa grönsaker och sallader till en kall salladsbuffé. Till maten serveras knäckebröd och smör men på fredagar bakar och erbjuder man även hembakt bröd. Centralköket ansvarar för att ta fram menyn för den mat som ska serveras i alla kommunens mottagningskök. Även övriga inköp sker via centralkökets upphandling.

I mottagningsköket arbetar en kock och ett köksbiträde.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

Kocken som arbetar i mottagningsköket arbetar 80 procent av en heltid, även ett köksbiträde arbetar 80 procent av en heltid.

Sammantaget ger detta 1,6 årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för inriktning *Sista led* ligger i spannet 1-5 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför *Liten*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Tillhandahållande av offentliga måltider (2 p)*
Mottagningsköket serverar mat och dryck till konsumenter i skolan. Eftersom maten är förbeställd utifrån vilka allergier som förekommer bland eleverna och kantinerna är uppmärka så ges inte aktiviteten *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation*.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*
Livsmedel kylförvaras i mottagningsköket.
- *Frysförvaring av livsmedel (1 p)*
Livsmedel frysförvaras i mottagningsköket, till exempel frysta grönsaker.
- *Bakning (1 p)*
På fredagar bakar kocken hembakt bröd till lunchen.
- *Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel (2 p)*
Mottagningsköket tillagar sallader till lunchen.
- *Tillagning av värmehandlade/bearbetade livsmedel (2 p)*
Ris, pasta och potatis samt grönsaker tillagas i mottagningsköket. Maten från centralköket värms upp.
- *Varmhållning av livsmedel (2 p)*
Mottagningsköket varmhåller maten mer än två timmar.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 11 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning *Sista led* är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Liten* vilket tillsammans med 11 kontrollpoäng ger riskklassen SL3.

Mottagningsköket i exemplet får kontrollfrekvensen fyra kontroller per 5 år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 6 - Livsmedelsbutik med endast färdigförpackade livsmedel

Detta exempel är en livsmedelsbutik/kiosk som enbart säljer förpackade livsmedel som godis, chips, läsk, glass, färdigrätter, mjölk, smör, färdigförpackade smörgåsar och kylda mellanmål.

I kiosken arbetar ägaren heltid och några ungdomar/studenter jobbar extra på kvällar, helger och lov.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

Ägaren räknas som en årsarbetskraft. Ungdomarna/studenterna som jobbar kvällar, helger och lov uppskattas till 1,5 årsarbetskraft.

Sammantaget ger detta 2,5 årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för inriktning *Sista led* ligger i spannet >1-5 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför *Liten*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Försäljning av livsmedel (1 p)*
Butiken säljer livsmedel.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp av livsmedel (1 p)*
Butiken köper in färdigförpackade livsmedel från grossist.
- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*
Butiken kylförvarar mjölk, smör, färdigförpackade smörgåsar och kylda mellanmål.
- *Frysförvaring av livsmedel (1 p)*
Butiken frysförvarar glass och färdigrätter.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 4 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning *Sista led* är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Liten* vilket tillsammans med 4 kontrollpoäng ger riskklassen SL2.

Livsmedelsbutiken i exemplet får kontrollfrekvensen 2 kontroller per 5 år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 7 - Småskalig och hantverksmässig livsmedelstillverkning

Detta exempel är en detaljhandelsanläggning som omfattas av undantaget "lokalt, marginellt och begränsat" och därför inte kräver godkännande, utan endast registrering. Verksamheten är småskalig och hantverksmässig. Produkter som tillverkas är ost från pastöriserad mjölkråvara från gårdens egna kor, sylt, syrade grönsaker, saft, bröd, kakor och chokladpraliner. Man köper även in andra lokala livsmedel för försäljning i butiken, till exempel godis, marmelad och ägg. Produkterna säljs framförallt i den egna gårdsbutiken, på marknader och via rekoringsförsäljning, men osten säljs även via den lokala livsmedelsbutiken i samhället tre mil bort.

Ägaren av verksamheten arbetar heltid, under sommarmånaderna hjälper hennes dotter till i gårdsbutiken.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

Ägaren räknas som en årsarbetskraft. Dottern som jobbar heltid under juni, juli och augusti räknas som 0,25 årsarbetskrafter.

Sammantaget ger detta 1,25 årsarbetskrafter vilket i beräkningstabellen för inriktning *Sista led* ligger i spannet >1-5 årsarbetskrafter. Verksamhetens omfattning blir därför *Liten*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Försäljning av livsmedel (1 p)*
Anläggningen bedriver försäljning av livsmedel.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp (1 p)*
Anläggningen köper in råvaror för tillverkning av egentillverkade produkter, men också färdiga livsmedel (godis och marmelad) och ägg från andra producenter.
- *Utformning av märkning för konsumentförpackningar (5 p)*
Anläggningen tar fram livsmedelsinformation till färdigförpackade livsmedel till slutkonsument, till exempel osten som säljs via den lokala livsmedelsbutiken.
- *Utformning av övrig livsmedelsinformation (2 p)*
Anläggningen tar fram livsmedelsinformation till webbsidor för rekoringsförsäljning.
- *Märkning (2 p)*
Anläggningen märker konsumentförpackningar med livsmedelsinformation.
- *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (4 p)*
Anläggningen säljer det hembakta brödet och kakorna över disk där kunden kan fråga personalen om innehåll.
- *Distansförsäljning (2 p)*
Försäljning via reko-ringar.
- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*
Anläggningen säljer ost som är kylvara.
- *Frysförvaring av livsmedel (1 p)*
Anläggningen frysförvarar livsmedel.
- *Bakning (1 p)*
Anläggningen bakar bröd och kakor.
- *Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel (2 p)*
Tillverkning av syrade grönsaker och chokladpraliner. Hade anläggningen inte tillverkat syrade grönsaker eller värmebehandlade/bearbetade livsmedel hade aktiviteten *Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk* varit aktuell för chokladpralinerna (och saften och sylten) istället.
- *Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (2 p)*
Anläggningen pastöriserar mjölkråvara för tillverkning av ost samt tillverkar saft och sylt. Hade anläggningen inte tillverkat syrade grönsaker eller värmebehandlade/bearbetade livsmedel hade aktiviteten *Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk* varit aktuell för saften och sylten (och chokladpralinerna) istället.
- *Nedkyllning av livsmedel (3 p)*
Anläggningen kyler ned mjölkråvara för tillverkning av ost.

- *Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar (3 p)*
Osten säljs till den lokala livsmedelsbutiken.
- *Mobil delverksamhet (3 p)*
Marknadsförsäljning.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 33 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning *Sista led* är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Liten* vilket tillsammans med 33 kontrollpoäng ger riskklassen SL4.

Den småskaliga och hantverksmässiga detaljhandelsanläggningen i exemplet får kontrollfrekvensen 5 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 1 kontroll per år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 8 - Gårdsslakt av fjäderfä

Det här exemplet gäller en jordbrukare som föder upp kyckling som slaktas på gården, så kallad nollskalig slakt. Dessutom säljer de nötkött från gården djurs, nötkreaturen slaktas på slakteri och en del av köttet tas tillbaka förpackat för försäljning. De säljer också ägg från gården. Huvuddelen av försäljningen sker till slutkonsument, direkt på gården och via rekoringer och på marknader. En mindre del säljs till annan lokal detaljhandel. Livsmedelshanteringen i ledet efter primärproduktionen uppskattas sysselsätta 1 årsarbetskraft. Vatten från egen brunn används till skållning och avsköljning av djurkropparna i samband med slakt.

Omfattning

Eftersom produktionen huvudsakligen säljs till slutkonsument så ska verksamheten riskklassas som sista led. Därmed är det måttet årsarbetskrafter som ska användas för att ange omfattningen vilket i det här fallet är 1, alltså *mikro*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Försäljning av livsmedel (1 p)*

De säljer produkterna till slutkonsument.

Utöver detta utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Kylförvaring av livsmedel (1 p)*

Slaktkropparna och nötköttet förvaras kylt fram till försäljningen.

- *Frysförvaring av livsmedel (1)*
En del av köttet fryses och förvaras och säljs fryst.
- *Utformning av övrig livsmedelsinformation (2 p)*

Utformning av bland annat information till rekoringen.

- *Utformning av märkning för konsumentförpackningar (5 p)*

En del livsmedel, bland annat det som säljs till butiken, är märkt som färdigförpackning.

- *Märkning (2 p)*

Som nämnt ovan säljs vissa livsmedel märkta.

- *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (4 p)*

Vissa produkter säljs utan fullständig märkning och information om till exempel hållbarhet och förvaring ska kunna lämnas muntligt på förfrågan.

- *Slakt av fjäderfä och hardjur (4 p)*
Verksamheten slaktar kyckling.
- *Distansförsäljning (2 p)*
Försäljning via rekoring.
- *Tillverkning av animaliska livsmedel för avsättning till andra livsmedelsanläggningar (3 p)*
De säljer kött som de slaktat, styckat eller förpackat till en annan detaljhandelsanläggning.
- *Mobil delverksamhet (3 p)*
De säljer sina produkter på marknader.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten:

- Inköp är inte aktuellt eftersom det enda som säljs är kött och ägg utan tillsatser.
- Nedkylning är inte aktuellt eftersom nedkylning av slaktkroppen ingår i aktiviteten "slakt".
- Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel är inte aktuellt eftersom plockning och urtagning ingår i "slakt". Nötköttet kommer förpackat från slakteriet och säljs vidare i samma förpackning.
- Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna är inte aktuell i vårt exempel, vattnet kommer från en vattentäkt som är registrerad och riskklassad separat, med en egen kontrollfrekvens.

Summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 28.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning Sista led är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mikro* vilket tillsammans med 28 kontrollpoäng ger riskklassen SL 3. Verksamheten i exemplet får kontrollfrekvensen 4 kontroller per 5 år.

Denna frekvens kan sedan reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Exempel 9 - Apotek

Vårt exempel är en typisk apoteksbutik som tillhör en av apotekskedjorna. De livsmedel som säljs är kosttillskott, glutenfria livsmedel, livsmedel för speciella medicinska ändamål (FSMP), halstabletter, energibarar och drycker. Alla inköp görs via huvudkontoret, det vill säga det är huvudkontoret som väljer varor och leverantörer. Inga av de livsmedel som säljs är kyl- eller frysvaror. Butiken tar inte fram någon livsmedelsinformation och märker inte. Butiken har ingen egen distansförsäljning.

Butiken sysselsätter sju årsarbetskrafter, men mindre än fem procent av försäljningen utgörs av livsmedel. Det finns inte särskild personal avsatt för livsmedel.

Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter.

Eftersom mindre än hälften av försäljningen utgörs av livsmedel ska endast motsvarande andel av årsarbetskrafterna räknas in.

Sammantaget ger detta 5 % av 7 årsarbetskrafter, alltså mindre än 1 årsarbetskraft. Verksamhetens omfattning blir därför *Mikro*.

Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Försäljning av livsmedel (1 p)*
Butiken säljer livsmedel.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 1 poäng.

Produktgrupper

Eftersom verksamheten har huvudsaklig inriktning sista led är det inte aktuellt att välja några produktgrupper.

Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mikro* vilket tillsammans med 1 kontrollpoäng ger riskklassen SL1.

Apoteket i exemplet får kontrollfrekvensen 1 kontroll per 5 år.

Frekvensen kan inte reduceras även om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda, eftersom det redan är den lägsta kontrollfrekvensen i modellen.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i sista led

Senast uppdaterad 29 januari 2024 Ansvarig grupp SV_KL