

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

Vårt 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 (2 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 35 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 35 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

Vårt 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 (2 p)*
Butiken köper in livsmedel.
- *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 (Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling) (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 32 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 32 kontrollpoäng ger riskklassen SL 6.

Restaurangen i exemplet får kontrollfrekvensen 15 kontroller per 5 år eller 3 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

