

# Exempel på riskklassning i tidigare 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 Tidigare led.

## Exempel 1 - Grossist

Detta exempel är en grossist som har ett eget lager och också egen transport.

Deras inriktning är kött och fisk till restaurang, så kyl- och frysvaror ingår i hanteringen. Nöt- och svinkött från leverantörer i bland annat Tyskland och Nederländerna levereras direkt till anläggningen. Dessutom importerar de nötkött från Argentina och kyckling från Thailand.

Verksamheten sysselsätter 12 årsarbetskrafter och de säljer runt 750 ton livsmedel per år.

### Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet utgående ton livsmedel per år, eftersom det finns andra huvudaktiviteter än transport och lagring. Mängden livsmedel som går ut från verksamheten är runt 750 ton vilket i beräkningstabellen för tidigare led ligger i spannet 100-10 000 ton per år. Verksamhetens omfattning blir därför *Mellan*.

### Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteterna:

- *Grossistverksamhet (2p)*  
De säljer livsmedel till restauranger.
- *Transport (1p)*  
De transporterar själva ut livsmedlen till de olika restaurangerna.
- *Lagring (3p)*  
De lagar livsmedel i eget lager.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp (1p)*  
Inköp av livsmedel, till exempel kött och fisk
- *Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder (5p)*  
Nöt- och svinkött köps in från leverantörer i bland annat Tyskland och Nederländerna.
- *Import (4p)*  
De importerar nötkött från Argentina och kyckling från Thailand.
- *Handel med livsmedel utan fullständig märkning (2p)*  
De livsmedel som köps in är inte konsumentförpackade. All information som är obligatorisk i tidigare led finns inte på alla förpackningar. De utformar inte märkning och märker inte heller livsmedel.
- *Handel med animaliska livsmedel (2p)*  
De bedriver handel med obearbetade animaliska livsmedel.

Eftersom de har huvudaktiviteterna *Transport* och *Lagring* är det också aktuellt att ange aktiviteterna:

- *Lagring/transport av kylvaror eller varm mat (3p)*  
De livsmedel som hanteras i verksamheten är kylvaror.
- *Lagring/transport av frysvaror (1p)*  
De livsmedel som hanteras i verksamheten är frysvaror.

Om oförpackade livsmedel, till exempel hela och halva djurkroppar, hade ingått i verksamheten så hade vi också lagt till aktiviteten *Lagring/transport av oförpackade livsmedel*, men i vårt exempel är alla livsmedel emballerade.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 24 poäng.

## Produktgrupper

Eftersom verksamheten har aktiviteten *Import* kan det vara aktuellt att välja produktgrupper. I det här exemplet är det dock inget av de livsmedel som importeras som omfattas av någon av produktgrupperna.

## Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mellan* vilket tillsammans med 24 kontrollpoäng ger riskklassen TL4.

Grossisten i exemplet får kontrollfrekvensen 15 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 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 tidigare led

## Exempel 2 - Transportör

Detta exempel är ett transportföretag som framför allt anlitas av grossister och tillverkningsföretag för att köra ut varor till butiker och restauranger. Om transportererna istället huvudsakligen hade gått till privatpersoner hade verksamheten klassats i inriktningen Livsmedelsanläggningar i *sista led*.

Verksamheten tar på sig såväl kyl- och frystransporter som transporter av varm mat och transporter av oförpackade livsmedel, till exempel frukt och bröd i backar. Verksamheten har inte något eget lager.

Verksamheten sysselsätter 5 chaufförer på heltid plus 1 heltids- och 2 halvtidsanställda som administrerar verksamheten från kontoret, totalt alltså 7 årsarbetskrafter.

## Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet årsarbetskrafter eftersom det inte finns några andra huvudaktiviteter än transport och/eller lagring. Tittar man i beräkningstabellen för tidigare led så ligger 7 årsarbetskrafter i spannet 3-30 och omfattningen blir därför *Liten*.

## Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Transport (1p)*  
Verksamheten är ett transportföretag som anlitas för att köra ut varor till butiker och restauranger.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Lagring/transport av kylvaror eller varm mat (3p)*  
De livsmedel som hanteras i verksamheten är kylvaror.
- *Lagring/transport av frysvaror (1p)*  
De livsmedel som hanteras i verksamheten är frysvaror.
- *Lagring/transport av oförpackade livsmedel (3p)*  
De livsmedel som hanteras i verksamheten är oförpackade.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 8 poäng.

## Produktgrupper

Verksamheten har inte några aktiviteter som medför att man ska välja produktgrupper.

## Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Liten* vilket tillsammans med 8 kontrollpoäng ger riskklassen TL2.

Transportören 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. Om verksamheten skulle ha både god efterlevnad och tredjepartscertifiering kan kontrollfrekvensen ändå bara reduceras i ett steg, eftersom den då motsvarar den lägsta riskklassen för inriktningen.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i tidigare led

## Exempel 3 - Bryggeri

Detta exempel är ett litet bryggeri som tillverkar öl, som säljs till Systembolaget och till några restauranger. De har också en liten servering där gästerna kan beställa en enklare måltid och dricka öl. Ett av ölen som tillverkas är märkt som glutenfritt. De har en lastbil och transporterar ut öl i egen regi till sina kunder.

Verksamheten sysselsätter 6 personer på heltid. De tillverkar 150 ton öl per år, varav det mesta säljs till livsmedelsföretag och en mindre del serveras i den egna restaurangen.

### Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet utgående ton livsmedel per år, eftersom det finns andra huvudaktiviteter än transport och lagring. Mängden livsmedel som går ut från verksamheten är runt 150 ton per år vilket i beräkningstabellen för tidigare led ligger i spannet >100-10.000 ton per år. Verksamhetens omfattning blir därför *Mellan*.

### Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteterna:

- *Transport (1p)*  
De transporterar ut öl till kunderna.
- *Tillverkning av drycker (3p)*  
Ötillverkning.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp (1p)*  
Råvaror som malt och humle.
- *Utformning av märkning för konsumentförpackningar (5p)*  
Personal på anläggning tar fram utformningen av etiketterna.
- *Märkning (3p)*  
Sätta på etiketter på flaskorna.
- *Servering (1p)*  
Restaurangdelen där de serverar mat och öl.

Observera att tillagningen av mat för servering i den egna restaurangen inte räknas in bland aktiviteterna. Endast aktiviteter som sker kopplat till avsättning till andra livsmedelsanläggningar räknas in. Summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 14 poäng.

### Produktgrupper

Eftersom verksamheten har aktiviteten *Tillverkning av drycker* är det aktuellt att välja produktgrupper. En av ölsorterna som tillverkas märks som glutenfri, vilket gör att det är aktuellt att ange produktgrupp:

- *Livsmedel för känsliga konsumentgrupper (4p)*

Inga andra produktgrupper är aktuella och den totala summan kontrollpoäng från aktiviteter och produktgrupper är 18 poäng.

### Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mellan* vilket tillsammans med summan 18 kontrollpoäng från aktiviteter och produktgrupper ger riskklassen TL4.

Bryggeriet i exemplet får kontrollfrekvensen 15 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 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 tidigare led

## Exempel 4 - Charkuteri

Detta exempel är en charkuterianläggning som köper in nöt- och griskött från Sverige och Tyskland.

I anläggningen tillverkas styckdetaljer och köttberedningar, till exempel kryddade kotletter, och de maler köttfärs. De tillverkar också olika typer av varmrökt skinka och korv, bland annat falukorv. Alla produkter märks och förpackas innan de säljs, en del produkter förpackas i skyddad atmosfär. Alla produkter säljs till livsmedelsbutiker via grossist.

Totalt producerar anläggningen 5000 ton livsmedel per år.

### Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet utgående ton livsmedel per år, eftersom det finns andra huvudaktiviteter än transport och lagring. Mängden livsmedel som går ut från verksamheten är runt 5000 ton vilket i beräkningstabellen för tidigare led ligger i spannet >100-10 000 ton per år. Verksamhetens omfattning blir därför *Mellan*.

### Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteterna:

- *Styckning av kött från tama hov- och klövdjur (7 p)*  
Anläggningen tillverkar styckdetaljer.
- *Tillverkning av köttberedningar (7 p)*  
Anläggningen tillverkar kryddade kotletter.
- *Tillverkning av bearbetade köttprodukter (10 p)*  
Anläggningen tillverkar rökt skinka och olika typer av korvar, bland annat falukorv.
- *Tillverkning av malet kött (7 p)*  
Anläggningen maler köttfärs.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp (1 p)*  
Anläggningen köper in livsmedel: kött, kryddor och andra ingredienser.
- *Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder (5 p)*  
Anläggningen köper in köttråvara från Tyskland.
- *Utformning av märkning för konsumentförpackningar (5 p)*  
Anläggningen utformar märkningsetiketter för samtliga av produkterna de tillverkar.
- *Märkning (3 p)*  
Anläggningen märker alla produkter med etiketter efter förpackningen.
- *Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel (7 p)*  
Vissa produkter förpackas i skyddad atmosfär.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 52 poäng.

### Produktgrupper

Verksamheten har flera aktiviteter där det kan vara aktuellt att välja produktgrupper, till exempel *Tillverkning av bearbetade köttprodukter*. I anläggningen tillverkas korv som är en bearbetad köttprodukt, och falukorv som är en skyddad beteckning. Därför får anläggningen även kontrollpoäng för produktgruppen:

- *Livsmedel med skyddade beteckningar (2 p)*

Inga andra produktgrupper är aktuella för exempelverksamheten och den totala kontrollpoängen från

aktiviteter och produktgrupper är 54 poäng.

## Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mellan* vilket tillsammans med 54 kontrollpoäng ger riskklassen TL7.

Charkuteriet i exemplet får kontrollfrekvensen 30 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 6 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 tidigare led

## Exempel 5 - Fiskrökeri med gårdsbutik

Detta exempel är ett fiskrökeri som köper in fisk både från lokala fiskare och från Norge.

I anläggningen tillverkas varmrökt, kallrökt och gravad lax som säljs i vacuumförpackning via grossist till butiker och restauranger. Ägaren utformar märkning och märker alla produkter innan han transporterar dem till grossisten med sin kyllastbil. På sommaren, när det kommer mycket turister till trakten, röker verksamheten också räkor, tillverkar såser och säljer laxsmörgåsar i en egen gårdsbutik.

Totalt producerar anläggningen 20 ton livsmedel per år.

## Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet utgående ton livsmedel per år, eftersom det finns andra huvudaktiviteter än transport och lagring. Mängden livsmedel som går ut från verksamheten är runt 20 ton vilket i beräkningstabellen för tidigare led ligger i spannet >10-100 ton per år. Verksamhetens omfattning blir därför *Liten*.

## Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteterna:

- *Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter (10 p)*  
Anläggningen tillverkar varmrökt lax.
- *Tillverkning av ätfärdiga icke värmebehandlade fiskeriprodukter (7 p)*  
Anläggningen tillverkar kallrökt och gravad lax.
- *Transport (1 p)*  
Anläggningen transporterar sina produkter till grossistlagret.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp (1 p)*  
Anläggningen köper in livsmedel, som fisk, salt med mera.
- *Utformning av märkning för konsumentförpackningar (5 p)*  
Anläggningen utformar märkningsetiketter för samtliga av produkterna de tillverkar.
- *Märkning (3 p)*  
Anläggningen märker alla produkter med etiketter efter förpackningen.
- *Lagring/transport av kylvaror eller varm mat (3 p)*  
Produkterna som de transporterar är kylvaror.
- *Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel (7 p)*  
Den röta och gravade laxen vacuumförpackas.
- *Butik (1 p)*  
Anläggningen har på sommaren en egen gårdsbutik med försäljning av sina produkter till turister som kommer till trakten. I denna aktivitet inryms även tillverkning av röta räkor, kalla såser och fisksmörgåsar eftersom dessa produkter endast säljs direkt till konsument i gårdsbutiken och alltså inte omfattas av verksamhetens aktiviteter som sker inom inriktning *Tidigare led*. Hade till exempel även såsarna sålts via grossist hade aktiviteten *Tillverkning av kalla rätter* också varit aktuell att ange.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 38 poäng.

## Produktgrupper

Verksamheten har aktiviteterna *Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter* och *Tillverkning av ätfärdiga icke värmebehandlade fiskeriprodukter*. Fiskeriprodukter omfattas av specialregler kring handelsnormer och därför är det aktuellt att välja produktgruppen:

- *Livsmedel som omfattas av handelsnormer eller varustandarder (2 p)*

Inga andra produktgrupper är aktuella för exempelverksamheten och den totala kontrollpoängen från fiskrökeriets aktiviteter och produktgrupper är 40 poäng.

## Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Liten* vilket tillsammans med 40 kontrollpoäng ger riskklassen TL4.

Fiskrökeriet i exemplet får kontrollfrekvensen 15 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 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 tidigare led

## Exempel 6 – Mejeri med kaféverksamhet och rekoringsförsäljning

Detta exempel är ett godkänt mejeri på landsbygden som tillverkar ost från både pastöriserad och opastöriserad mjölkråvara. Man tillverkar även yoghurt, ostkaka och glass. Mjölkråvaran kommer delvis från egna getter på gården men man köper även regelbundet in mjölkråvara från en bonde som har mjölkkor i grannbyn. Mejeristen hämtar då mjölken från bonden själv och kör hem den till mejeriet. Utöver mejeriprodukterna bakar man också diverse bakverk, gör smörgåsar med olika pålägg, tillverkar sallader, syrade grönsaker och kokar sylt. Ost och sylt säljs en gång per månad till en saluhall i huvudstaden (ej angränsande kommun), i övrigt sker all försäljning genom rekoringsbeställningar eller i den egna kaféverksamheten direkt till slutkonsument.

Totalt producerar anläggningen 1 ton ost per år och 0,5 ton sylt per år. Kafé- och rekoringsverksamheten sköter mejeristen själv skilt från mejeriproduktionen och volymen av övriga produkter än ost och sylt som säljs via REKO-ring eller kaféverksamheten uppgår till ca 0,5 ton per år.

## Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet utgående ton livsmedel per år, eftersom det finns andra huvudaktiviteter än transport och lagring. Mängden livsmedel som går ut från verksamheten är runt 2 ton vilket i beräkningstabellen för tidigare led ligger i spannet >0-10 ton per år. Verksamhetens omfattning blir därför *Mikro*.

## Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteterna:

- *Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter (9 p)*  
Anläggningen tillverkar produkter från opastöriserad mjölkråvara.
- *Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara (3 p)*  
Anläggningen tillverkar ost.
- *Transport (1 p)*  
Mejeristen hämtar och transporterar hem mjölkråvara från en bonde i grannbyn som används till osttillverkningen.
- *Lagring/Transport av kylvaror eller varm mat (3 p)*  
Mjölkråvaran som transporteras är kylvara.
- *Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk (3 p)*

Anläggningen tillverkar sylt.

Utöver dessa utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp (1 p)*  
Anläggningen köper in livsmedel, bland annat mjölkråvara från en bonde i grannbyn samt salt till osttillverkningen och socker till sylttillverkningen.
- *Utformning av märkning för konsumentförpackningar (5 p)*  
Anläggningen utformar märkningsetiketter för osten som säljs till saluhallen.
- *Märkning (3 p)*  
Anläggningen märker osten med etiketter efter förpackningen.
- *Pastörisering (9 p)*  
Anläggningen pastöriserar mjölkråvara.
- *Servering (1 p)*  
Anläggningen har en kaféverksamhet där ostkaka, bakverk, smörgåsar, sallader tillverkas, under sommaren tillverkas glass och erbjuds till kunderna. Hade bakverken, smörgåsarna och salladerna även sålts till saluhallen hade aktiviteterna *Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter*, *Tillverkning av kalla rätter* samt *Utformning av övrig livsmedelsinformation* också varit aktuell.
- *Butik (1 p)*  
Försäljning av ost, yoghurt, sylt och syrade grönsaker via reko-ringar i trakten. Eftersom försäljningen sker direkt till konsument omfattas denna produktion inte av några andra aktiviteter som sker inom inriktning *Tidigare led*. Hade även yoghurten sålts till saluhallen hade aktiviteten *Tillverkning av flytande mjölkprodukter* också varit aktuell att ange och hade de syrade grönsakerna sålts till saluhallen hade aktiviteten *Tillverkning/förpackning av hygieniskt känsliga grönsaks-, bär- och fruktprodukter* varit aktuell att ange.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 39 poäng.

## Produktgrupper

Verksamheten har aktiviteterna *Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter*, *Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara* och *Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk*. Mjölkprodukter omfattas av specialregler kring varustandarder för mjölk och ost och sylt omfattas av specialregler kring varustandarder för sylt. Därför är det aktuellt att välja produktgruppen:

- *Livsmedel som omfattas av handelsnormer eller varustandarder (2 p)*

Inga andra produktgrupper är aktuella för exempelverksamheten och den totala kontrollpoängen från mejeriets aktiviteter och produktgrupper är 41 poäng.

## Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mikro* vilket tillsammans med 41 kontrollpoäng ger riskklassen TL4.

Mejeriet i exemplet får kontrollfrekvensen 15 kontroller per 5 år, eller i genomsnitt 3 kontroller per år. Kontrollmyndigheten bedömer att kontrollfrekvensen är för hög jämfört med kontrollbehovet i anläggningen eftersom det rör sig om en småskalig hantverksmässig verksamhet som bedriver flera olika aktiviteter men med relativt små volymer livsmedel samt med få anställda i företaget. Kontrollmyndigheten justerar ned kontrollfrekvensen till 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 tidigare led

Justering av kontrollfrekvens

## Exempel 7 - Snusproducent

Det här exemplet är en tillverkare av snus. Totalt producerar anläggningen fem ton snus per år.

## Omfattning

Omfattningen ska anges i måttet utgående ton livsmedel (i detta fall snus) per år, eftersom det finns andra huvudaktiviteter än transport och lagring. Mängden snus som går ut från verksamheten är runt 5 ton vilket i beräkningstabellen för tidigare led ligger i spannet >0-10 ton per år. Verksamhetens omfattning blir därför *Mikro*.

## Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak (7 p)*  
Anläggningen producerar snus.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten eftersom alla regler som ska kontrolleras vid tillverkning av snus och tuggtobak är samlade i en och samma föreskrift, och poängen aktiviteten är satt utifrån att dess krav kontrolleras. Summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 7 poäng.

## Produktgrupper

Verksamheten producerar inte produkter som omfattas av specialregler i livsmedelslagstiftningen, därför är det inte aktuellt att välja några produktgrupper. Kontrollbehovet för reglerna i den svenska föreskriften om snus och tuggtobak omfattas av kontrollpoängen för huvudaktiviteten.

## Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mikro* vilket tillsammans med 7 kontrollpoäng ger riskklassen TL1.

Snustillverkaren i exemplet får kontrollfrekvensen 2 kontroller per 5 år.

Denna frekvens kan inte reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda eftersom två kontroller per fem år är den lägsta kontrollfrekvens som en verksamhet kan få inom inriktning tidigare led.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i tidigare led

## Exempel 8 - Matmäklare

Det här exemplet gäller ett företag som köper in och säljer vidare livsmedel utan att förvara dessa i sina egna lokaler, en så kallad matmäklare. Kunderna är butiker och restauranger. Observera att om företaget huvudsakligen hade handlat med livsmedel i egna varumärken, som tillverkas i andra livsmedelsanläggningar, hade det varit aktuellt att istället klassa verksamheten i den huvudsakliga inriktningen Huvudkontor.

Matmäklaren har ingen transport i egen regi, utan köper in tjänsten. Livsmedel transporteras ofta direkt från det säljande till det köpande företaget. Vissa livsmedel lagras matmäklaren på ett lager som drivs av en annan livsmedelsföretagare.

Matmäklaren köper in livsmedel inom EU. Varorna är färdigförpackade för försäljning till slutkonsument. I sortimentet ingår olivolja och glutenfri pasta.

Matmäklaren deltar regelbundet på mässor för att marknadsföra och sälja sina produkter.

Företagaren har svårt att svara på hur stora mängder som säljs räknat i ton per år, men uppger att hans genomsnittliga förpackningsstorlek är ungefär 500 gram och att han förra året sålde ungefär 16.000 förpackningar.

## Omfattning



Eftersom företaget säljer varor till andra livsmedelsföretag är den huvudsakliga inriktningen tidigare led och omfattningen ska anges i måttet ton per år. 16.000 förpackningar á 500 gram ger volymen 8000 kilo, alltså 8 ton. Volymen ligger alltså i spannet 0-10 ton och verksamhetens omfattning blir *Mikro*.

## Aktiviteter

Verksamheten har huvudaktiviteten:

- *Grossistverksamhet (Handel med livsmedel) (2 p)*  
Matmäklaren köper in livsmedel och säljer vidare.

Utöver detta utförs även följande aktiviteter i verksamheten:

- *Inköp (Inköp av livsmedel) (1 p)*  
Matmäklaren väljer själv sina leverantörer och varor.
- *Införsel av färdigförpackade livsmedel (Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder) (1 p)*  
Konsumentförpackade livsmedel köps från företag i andra EU-länder.
- *Mobil delverksamhet (1 p)*  
Försäljning och servering sker utanför den fasta lokalen under mässor.

Inga andra aktiviteter är aktuella för exempelverksamheten och summan av aktiviteternas kontrollpoäng är 5 poäng.

## Produktgrupper

Eftersom verksamheten har aktiviteten *Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder* kan det vara aktuellt att ange produktgrupper. Eftersom man köper in olivolja och glutenfri pasta är följande produktgrupper relevanta:

- *Livsmedel som omfattas av handelsnormer eller varustandarder (2 p)*
- *Livsmedel för känsliga konsumentgrupper (4 p)*

Inga andra produktgrupper är aktuella för exempelanläggningen och den totala kontrollpoängen från aktiviteter och produktgrupper är 11.

## Resultat

Verksamhetens omfattning har bedömts till *Mikro* vilket tillsammans med 11 kontrollpoäng ger riskklassen TL 1.

Matmäklaren i exemplet får kontrollfrekvensen 2 kontroller per 5 år.

Denna frekvens kan inte reduceras om någon av grunderna *God efterlevnad* och/eller *Tredjepartscertifiering* är uppfyllda eftersom det redan är den lägsta kontrollfrekvensen för inriktningen.

Läs mer här:

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i tidigare led

Senast uppdaterad 6 februari 2024 Ansvarig grupp SV\_KL