

# 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
- *Förste mottagare av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från EU/EES (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 transporter 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 röka 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 röka 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

Senast uppdaterad 17 februari 2023 Ansvarig grupp SV\_KL

192.121.81.12