

Casebeskrivningar för klassning av verksamheter

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 steg för steg kan klassa verksamheter i din myndighets datasystem. Tänk på att det inte går att kopiera exemplen rakt av, varje verksamhet har sina unika förutsättningar och verksamhetssystemen kan skilja sig åt.

Observera att denna vägledning handlar om hur informationen hanteras för att det ska bli rätt i rapporteringen. För vägledning om själva riskklassningen hänvisar vi till de Kontrollwikisidor som handlar om riskklassning.

Riskklassning av anläggningar och verksamheter från och med 2024 - Kontrollwiki (livsmedelsverket.se)

Exempel 1 – Riskklassning av restaurang med god efterlevnad

Verksamheten är en pizzeria med fyra årsarbetskrafter. Man har inte haft några avvikelser under de senaste 12 månaderna och det har skett minst 2 planerade kontroller under denna period.

Så går det till

1. Du konstaterar att anläggningen är registrerad sedan tidigare och att datum för detta finns, liksom uppgift om kommun.
2. Du anger huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning sista led*.
3. Du anger huvudaktiviteten *Servering av livsmedel*. Systemet skapar då verksamhetstypen *Restaurang-, catering- och barverksamhet* samt ett datum för när verksamhetstypen uppstod i verksamheten.
4. I och med detta är verksamheten klar för riskklassning.
5. Du anger ytterligare aktiviteter för verksamheten: *Inköp av livsmedel; Kylförvaring av livsmedel; Frysförvaring av livsmedel; Hantering av oförpackat rått kött inklusive fågel; Bakning; Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel; Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel; Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation; Utformning av övrig livsmedelsinformation*. Inga produktgrupper i sista led.
6. Du anger omfattningen *Liten*.
7. Verksamheten är berättigad till nedsättning för *God efterlevnad*. Du anger detta och att verksamheten inte har *Tredjepartscertifiering*.
8. Systemet räknar ut verksamhetens riskklass och kontrollfrekvens.
9. Du ser inget behov att justera kontrollfrekvensen.
10. Du fastställer riskklassningen med ett beslut.
11. Du fyller i riskklassningsdatum.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Restaurang-, catering- och barverksamhet* och omfattningen är *Liten*. Verksamhetens aktiviteter ger 19 poäng. Basriskklassen före nedsättning är SL3 och basfrekvensen 4 kontroller per 5 år.

Verksamheten saknar tredjepartscertifiering men har god efterlevnad vilket medför nedsättning av kontrollfrekvensen med 1 steg. Den beslutade kontrollfrekvensen är 2 per 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 2 - Registrering av gårdsbutik med chark och servering

En jordbrukare ska starta en gårdsbutik och en anmälan inkommer till din myndighet. Själva jordbruket är sedan tidigare registrerat som livsmedelsanläggning i primärproduktion hos länsstyrelsen. Djuren som föds upp slaktas på ett godkänt slakteri. Verksamhetsutövaren har för avsikt att ta tillbaka en del av köttet från slakteriet.

Verksamheten ska bestå av att sälja kött och produkter man tillverkat av det köttet, till exempel leverpastej. De kommer även att ha en mindre serveringsdel där kunderna kan få till exempel en kopp kaffe och en leverpastejsmörgås.

Totalt räknar de med att 2–3 årsarbetskrafter kommer att vara sysselsatta med tillverkning, försäljning och servering.

Så går det till

1. Du som handläggare konstaterar att verksamheten ska vara registrerad som livsmedelsanläggning i kommunen, och lägger upp anläggningen i livsmedelsregistret.
2. Du anger huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning sista led*.
3. Du anger huvudaktiviteten *Försäljning av livsmedel* eftersom företagaren angett "gårdsbutik" i anmälan. Systemet skapar verksamhetstypen *Detaljhandel* samt ett datum för när verksamhetstypen uppstod i verksamheten.
4. Du skriver ett beslut om registrering, och skickar det till företagaren.
5. Du anger att verksamheten är *Registrerad* och datum för detta, och lägger till uppgift om *Kommun* om det inte registrerats automatiskt av systemet.
6. I och med detta är verksamheten klar för riskklassning.
7. Du anger ytterligare, preliminära aktiviteter för verksamheten. Inga produktgrupper i sista led.
8. Du sätter preliminärt verksamhetens omfattning till *Liten*.
9. Du kontakter företagaren för att boka tid för en första kontroll, men får till svar att verksamheten kommer att starta först om några veckor.
10. Du lägger in en bevakning att verksamheten ska kontrolleras och riskklassas.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Detaljhandel* och är klar för rapportering som registrerad. Eftersom inget riskklassningsdatum är angivet för verksamheten är det inte obligatoriskt att rapportera övriga riskklassningsuppgifter som andra aktiviteter, omfattning, god efterlevnad och/eller tredjepartscertifiering.

Exempel 3 - Riskklassning av dricksvattenanläggning

Anläggningen är ett kommunalt vattenverk som producerar 5000 kubikmeter/dygn och är anslutet till ett distributionsnät som försörjer fler än 2000 personer. Vattenverket använder ytvatten, har tre beredningssteg och två vattentorn. Från vattenverket styrs även verksamheten vid kommunens andra vattenverk, det vill säga det har ett integrerat huvudkontor.

Så går det till

1. Du sätter den huvudsakliga inriktningen till *Dricksvattenanläggning*.
2. Du anger huvudaktiviteterna *Produktion av dricksvatten från ytvattenpåverkat grundvatten; Skötsel av distributionsnät; Huvudkontorsverksamhet*.
3. Systemet skapar verksamhetstyperna *Vattenverk; Distributionsnät och Huvudkontor dricksvatten*
4. Du anger övriga aktiviteter: *Rening med 3 eller 4 beredningssteg; Framtagande och uppdatering av faroanalys/HACCP; Ansvar för undersökningar; Användning av 2 till 6 reservoarer i distributionsnät; Ansvar för information om dricksvattenkvalitet; Ansvar för åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse*.
5. Du anger omfattningen
6. Verksamheten har haft avvikelser de senaste två planerade kontrollerna och bedöms därför inte vara berättigad till nedsättning för god efterlevnad, vilket du anger. *Tredjepartscertifiering* är inte aktuellt, ange även detta.
7. Systemet beräknar verksamhetens riskklass och kontrollfrekvens.
8. Du ser inget behov att justera kontrollfrekvens.
9. Du fastställer riskklassningen med ett beslut.

10. Du fyller i riskklassningsdatum.

Resultat

Verksamheten har tre verksamhetstyper: *Vattenverk; Distributionsnät* och *Huvudkontor dricksvatten*. Verksamhetens aktiviteter ger 24 poäng. Detta ger basriskklassen DV6 enligt tabellen för dricksvatten och basfrekvensen 20 kontroller per 5 år.

Eftersom verksamheten saknar tredjepartscertifiering och god efterlevnad får den ingen nedsättning av kontrollfrekvensen och den beslutade kontrollfrekvensen blir 20 per 5 år. Dricksvattenanläggningen är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 4 - Riskklassning av en stormarknad med servering, bageri, köttshantering, fiskdisk och annat

Verksamheten är en stormarknad som sysselsätter 38 årsarbetskrafter. Under de senaste 12 månaderna har man haft avvikelser, som inte bedömts som ringa. Verksamheten är certifierad enligt en standard som finns upptagen i Livsmedelsverkets förteckning.

I verksamheten ingår bageri, beredning av smörgåsar och sallader, grillning av kyckling och revbensspjäll som säljs varma, tillagning av maträtter som kyls ner och säljs kalla, manuella delikatessdiskar, manuell fiskdisk, styckning av kött och malning av köttfärs. Butikstillverkade livsmedel förpackas och märks. Det finns också en liten servering vid utgången, där man kan köpa kaffe och bakverk som tillverkats i bageriavdelningen.

Stormarknaden ingår i en centralstyrd kedja där alla inköp görs av huvudkontoret, som också står för recept och utformning av märkning till alla livsmedel som tillverkas och märks i butikerna.

Så går det till

1. Du som handläggare konstaterar att *Registrerad* och datum för detta är angivet, och att det finns uppgift om *Kommun*.
2. Välj huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning sista led*.
3. Ange huvudaktiviteten *Försäljning av livsmedel*. Då skapar systemet verksamhetstypen *Detaljhandel* samt datum för när verksamhetstypen uppstod i verksamheten.
4. I och med detta är verksamheten klar för riskklassning.
5. Anger ytterligare aktiviteter för verksamheten: *Kylförvaring av livsmedel; Frysförvaring av livsmedel; Hantering av oförpackad färsk fisk; Hantering av oförpackat färskt kött inkl. fågel, Varmhållning av livsmedel; Nedkylning av livsmedel; Bakning; Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel; Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel; Butiksmalning av köttfärs; Märkning; Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation*. Inga produktgrupper i sista led.
6. Verksamheten är inte berättigad till nedsättning för *God efterlevnad*, vilket du anger. Verksamheten är berättigad till nedsättning för *Tredjepartscertifiering* vilket du anger.
 1. Ange också vilken standard verksamheten är certifierad enligt.
 8. Ange verksamhetens omfattning som *Stor*.
 9. Systemet beräknar riskklassen och kontrollfrekvensen.
 10. Du ser inget behov att justera kontrollfrekvens.
 11. Fastställ riskklassningen med ett beslut.
 12. Fyll i riskklassningsdatum.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Detaljhandel*. Verksamhetens aktiviteter ger 29 poäng.

Basriskklassen är SL6 med kontrollfrekvensen 15 kontroller per 5 år. Verksamheten ges reduktion i ett steg. Den beslutade kontrollfrekvensen blir 10 per 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 5 - Riskklassning av leveransbageri med tredjepartscertifiering

Verksamheten är ett bageri som producerar 8000 ton glutenfritt matbröd per år. Brödet säljs till grossister för vidare försäljning till butiker. Verksamheten har inte haft några avvikelser under de senaste 12 månaderna och det har skett minst två planerade kontroller under denna period. Verksamheten är certifierad enligt en standard som finns upptagen i Livsmedelsverkets förteckning.

Så går det till

1. Kontrollera att *Registrerad* och datum för detta är angivet, och att det finns uppgift om *Kommun*.
2. Välj huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning tidigare led*.
3. Ange huvudaktiviteten *Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter*. Då skapar systemet verksamhetstypen *Tillverkning av bageri- och mjölprodukter*. Systemet sätter också dagens datum för när verksamhetstypen uppstod i verksamheten.
4. I och med detta är verksamheten klar för riskklassning.
5. Ange ytterligare aktiviteter för verksamheten: *Märkning, Inköp* och *Utformning av märkning för konsumentförpackningar*.
6. Eftersom verksamheten tillverkar bröd märkt som glutenfritt, ange produktgruppen *Livsmedel för känsliga konsumentgrupper*.
7. Ange omfattningen *Mellan*.
8. Verksamheten är berättigad till nedsättning för *God efterlevnad*, vilket du anger. Verksamheten är berättigad till nedsättning för *Tredjepartscertifiering* vilket du anger.
9. Ange också vilken standard verksamheten är certifierad enligt.
10. Systemet räknar ut verksamhetens riskklass och kontrollfrekvens.
11. Kontrollera behov av att justera kontrollfrekvensen.
12. Fastställ riskklassningen med ett beslut där det framgår från och med vilket datum klassningen ska gälla, till exempel 1 januari 2024.
13. Fyll i datumet för när riskklassningen ska börja gälla.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Tillverkning av bageri- och mjölprodukter*. Omfattningen är *Mellan* och verksamhetens aktiviteter och produktgrupper ger totalt 16 poäng. Basriskklassen före nedsättning är TL4 och basfrekvensen 15 kontroller per 5 år.

Eftersom verksamheten har både *God efterlevnad* och *Tredjepartscertifiering* får den nedsättning av kontrollfrekvensen med två steg alltså motsvarande TL2. Den beslutade kontrollfrekvensen är 5 kontroller på 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 6 - Riskklassning av ett huvudkontor

Verksamheten är ett huvudkontor för en kedja med nio butiker. Under de senaste tolv månaderna har verksamheten haft avvikelser, som inte bedömts som ringa. Verksamheten är certifierad enligt en standard som finns upptagen i Livsmedelsverkets förteckning. Huvudkontoret styr inte import eller märkning av livsmedel som hör till någon av "produktgrupperna".

Så går det till

1. Kontrollera att *Registrerad* och datum för detta är angivet, och att det finns uppgifter om *Kommun*.
2. Välj huvudsaklig inriktning *Huvudkontor livsmedelsverksamhet*.
3. Ange huvudaktiviteten *Styrning av livsmedelshandling*. Systemet skapar då verksamhetstypen *Övrigt* och sätter dagens datum för när verksamhetstypen uppstod.
4. I och med detta är verksamheten klar för riskklassning.
5. Ange också huvudaktiviteterna *Inköp* och *Utformning av märkning för konsumentförpackningar*. Inga ytterligare verksamhetstyper skapas av systemet, eftersom verksamhetstypen *Övrigt* redan är tillagd. Ange den ytterligare aktiviteten
6. Ange omfattningen *Mikro*.
7. Verksamheten är inte berättigad till nedsättning för *god efterlevnad*, vilket du anger. Verksamheten är också berättigad till nedsättning för *tredjepartscertifiering*, vilket du anger.
1. Ange också vilken standard verksamheten är certifierad enligt.

9. Du ser inget behov av att justera kontrollfrekvens.
10. Du fastställer riskklassningen med ett beslut där det framgår vilket datum klassningen gäller från, till exempel 1 januari 2024.
11. Fyll i datumet för när riskklassningen ska börja gälla

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Övrigt*. Omfattningen är *Mikro* och verksamhetens aktiviteter ger 9 poäng. Detta ger basriskklassen HK2 och basfrekvensen 2 kontroller per 5 år.

Systemet ger verksamheten reduktion i ett steg för tredjepartscertifiering. Den beslutade kontrollfrekvensen blir 1 per 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 7 - En verksamhet förändras och får en ny huvudsaklig inriktning

En konfektyrtillverkare säljer sina varor i egen butik (som är belägen på samma plats som tillverkningsen), på marknader och till butiker för vidare försäljning. Hittills har man sålt den största andelen direkt till slutkonsument men företagaren har fått nya företagskunder och slutat åka runt på marknader. Den större delen av produkterna säljs nu till livsmedelsföretag.

Ungefär 5 ton konfektyrer per år tillverkas, varav 3 ton säljs till företagskunder. Verksamheten har hittills sysselsatt 8 årsarbetskrafter, vilket kommer att vara oförändrat.

Verksamheten har haft avvikelser, som inte bedöms som ringa, under de senaste 12 månaderna. Verksamheten har ingen tredjepartscertifiering.

Så går det till

1. I samband med kontrollbesök får du som inspektör reda på förändringarna ovan och konstaterar att verksamheten ska klassas om.
2. Du konstaterar att anläggningen är *Registrerad* sedan tidigare och att datum för detta finns, liksom uppgift om
3. Den tidigare huvudsakliga inriktningen *Livsmedelsanläggning sista led* är inte längre aktuell och du ändrar till *tidigare led*. I ditt verksamhetssystem måste du då först ta bort alla aktiviteter som ligger på den huvudsakliga inriktningen tidigare led, däribland huvudaktiviteten *Försäljning av livsmedel*.
4. När huvudaktiviteten *Försäljning av livsmedel* tas bort från verksamheten anger systemet verksamhetstypen *Detaljhandel* som upphörd och sätter dagens datum som datum för detta. I samband med detta sätts en avvikelse som fanns på verksamhetstypen *Detaljhandel* som *Avskriven* och du som handläggare måste själv komma ihåg att följa upp den om den fortfarande är aktuell. Det gör du i så fall genom en kontroll med kontrollorsaken *Uppföljning av avvikelser som saknar id*.
5. Ange huvudaktiviteten *Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk*. Då skapar systemet verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning* och sätter ett datum för när den skapades.
6. Inspektören anger vilka ytterligare aktiviteter som är aktuella för verksamheten: *Inköp, Utformning av märkning för konsumentförpackningar, Märkning* samt
7. Valet av aktiviteterna *Utformning av märkning för konsumentförpackningar* och *Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk* signalerar att produktgrupper ska anges om någon av produktgrupperna är aktuella. I sortimentet ingår inga varor som tillhör någon av produktgrupperna, så inspektören anger inga produktgrupper.
8. Ange verksamhetens omfattning i enheten ton per år eftersom verksamheten finns i tidigare led och inte består i transport och lagring. Ange omfattning *Mikro*.
9. Ange att verksamheten inte är berättigad till nedsättning för *God efterlevnad*. Ange också att verksamheten inte har *Tredjepartscertifiering*.
10. Systemet beräknar riskklass och kontrollfrekvens.
11. Du ser inget behov av att justera kontrollfrekvens.
12. Fastställ riskklassningen med ett beslut.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Annan livsmedelsframställning*. Verksamheten har en upphörd verksamhetstyp: *Detaljhandel* med datum för när den upphörde. Verksamheten är klar för rapportering som *registrerad* och *riskklassad*.

Exempel 8 - En aktivitet upphör så att en verksamhetstyp upphör

En verksamhet köper och säljer färdigförpackade livsmedel. Varorna säljs till butiker och restauranger. Vissa livsmedel köps in från andra EU-länder. Kyl- och frysvaror ingår i sortimentet. Varorna har hittills förvarats i det egna lagret på samma adress, samt transporterats av egen personal.

Verksamheten säljer ungefär 50 ton livsmedel per år. Detta kommer att vara oförändrat. Hittills har verksamheten sysselsatt 8 årsarbetskrafter, men det kommer nu att minska till 2.

Verksamheten har inte haft några avvikelser under de senaste 12 månaderna, men eftersom det inte har genomförts två planerade kontroller under den perioden så utökas perioden för bedömningen av god efterlevnad. Den kommer i detta fall att omfatta 32 månader. Inga avvikelser har konstaterats under perioden. Verksamheten är inte certifierad enligt en standard som finns upptagen i Livsmedelsverkets förteckning.

Förändringen består i att företaget kommer att köpa in tjänsterna förvaring och transport från andra företag. Man kommer alltså inte längre att förvara eller transportera livsmedel som en del av verksamheten på anläggningen. Därmed minskar också antalet årsarbetskrafter. Verksamheten ska bedrivas vidare som så kallad matmäklare, på samma plats.

Så går det till

1. Du bedömer att befintlig verksamhet ska klassas om.
2. Du konstaterar att anläggningen är *Registrerad* sedan tidigare och att datum för detta finns, liksom uppgift om *Kommun* och huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning tidigare led*. Dessa uppgifter ska vara oförändrade.
3. Du konstaterar att verksamheten i registret har två verksamhetstyper: *Partihandel* samt *Transport och lagring* men att *Transport och lagring* inte längre är aktuellt.
4. Ange att huvudaktiviteterna *Transport* och *Lagring* ska tas bort från verksamheten. Systemet sätter verksamhetstypen *Transport och lagring* som upphörd med dagens datum för när verksamhetstypen upphörde. Systemet anger eventuella avvikelser på verksamhetstypen som avskrivna, se även exempel 6.
5. Markera ytterligare aktiviteter som ska tas bort från verksamheten, alltså de som handlar om kyl- och frysförvaring. Kvar är *Grossistverksamhet; Inköp Införsel av färdigförpackade livsmedel*.
6. Valet av aktiviteten *Införsel av färdigförpackade livsmedel* signalerar att produktgrupper ska anges om någon av produktgrupperna är aktuella. I sortimentet ingår barnmat och produktgruppen *Livsmedel för känsliga konsumentgrupper* var angivet sedan tidigare. Detta ska vara oförändrat.
7. Du konstaterar att verksamhetens omfattning ska anges i enheten ton per år eftersom det bedrivs annan verksamhet än transport och lagring. Omfattning är oförändrat
8. Verksamheten är berättigad till nedsättning för *God efterlevnad*, vilket du anger. Verksamheten har ingen *Tredjepartscertifiering* vilket du anger.
9. Systemet beräknar riskklass och kontrollfrekvens.
10. Du ser inget behov att justera kontrollfrekvens.
11. Fastställ riskklassningen med ett beslut.
12. Fyll i datum för riskklassningen.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Partihandel* och dess aktiviteter och produktgrupp ger tillsammans 8 poäng. Basriskklassen är TL2 med kontrollfrekvensen 5 kontroller per 5 år.

Verksamheten ges reduktion i ett steg tack vare god efterlevnad och den beslutade kontrollfrekvensen är 2 per 5 år.

Verksamheten har en upphörd verksamhetstyp, *Transport och lagring* med datum för när den upphörde. Eventuella kontroller och avvikelser på verksamhetstypen ligger kvar och följer med i nästa rapportering till Livsmedelsverket. Verksamheten är klar för rapportering som *registrerad* och *riskklassad*.

Exempel 9 - Aktiviteterna i en verksamhet förändras så att verksamhetstyp ändras

Verksamheten är en butik som ändrar inriktning mot kafé.

Så går det till

1. Ett mejl om förändrad verksamhet inkommer till myndigheten. Handlingarna diarieförs av en administratör.
2. Du som handläggare konstaterar att anläggningen är *Registrerad* sedan tidigare och att datum för detta finns, liksom uppgift om *Kommun* och huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning tidigare led*. Dessa uppgifter kvarstår oförändrade.
3. Lägg till huvudaktiviteten till *Servering av livsmedel*. Systemet skapar då verksamhetstypen *Restaurang-, catering- och barverksamhet* med ett datum för när verksamheten skapades i systemet.
4. Ta bort huvudaktiviteten *Försäljning av livsmedel*. Systemet markerar då verksamhetstypen *Detaljhandel* som upphörd och ger den ett datum för när den upphörde.
5. Gå igenom övriga aktiviteter samt verksamhetens omfattning och ange dessa så att de stämmer med den förändring som meddelats.
6. Du konstaterar att förändringen i det här fallet inte påverkar riskklassningen och kontrollfrekvensen, men väljer ändå att fatta ett nytt riskklassningsbeslut eftersom en översyn har skett. Lägg in uppgift om datum för riskklassning i systemet.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Restaurang-, catering- och barverksamhet*. Verksamheten har också en upphörd verksamhetstyp *Detaljhandel* med ett datum för upphörandet. Riskklass och kontrollfrekvens är oförändrade men datumet för riskklassning är ändrat. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 10 - Klassning av en verksamhet med både parti- och detaljhandel

En verksamhet är både partihandel och detaljhandel.

Så går det till

1. Under första besöket frågar du som inspektör verksamhetsutövaren vilken av verksamhetstyperna som är störst och får svaret partihandel. Du väljer därför inriktningen *Livsmedelsanläggning tidigare led*.
2. Du anger aktiviteten *Grossistverksamhet*. Det ger verksamhetstypen *Partihandel*.
3. Du anger aktiviteten *Butik* och andra aktiviteter som är relevanta för verksamheten.

Resultat

Verksamheten rapporteras med verksamhetstypen *Partihandel*. Observera att om detaljhandel istället varit den största verksamheten skulle du som inspektör ha valt *Livsmedelsanläggning sista led* som huvudsaklig inriktning och aktiviteten *Försäljning av livsmedel* vilket hade gett verksamhetstypen *Detaljhandel*. Efter det hade du lagt in *Grossistverksamhet* som aktivitet vilket hade gett verksamhetstypen *Partihandel*.

Exempel 11 - Riskklassning med justerad riskklass

Du ska klassa om en befintlig livsmedelsanläggning till nya riskklassningen. Det gäller en mathantverkare som bedriver en mängd olika aktiviteter utifrån säsong. En något större del av produktionen avsätts till butiker och restauranger än i egen butik och kafé.

Livsmedel som produceras för utleverans är mat- och kaffebröd, bakelser, smörgåsar, sallader, sylt, saft, äppeljuice och karameller. I egen butik och kafé säljs och serveras i stort sett samma sortiment.

Totalt sett produceras 6 ton livsmedel per år varav ca 4 ton säljs till andra livsmedelsanläggningar. Verksamheten sysselsätter 2,5 årsarbetskrafter.

Så går det till

1. Du konstaterar att *Registrerad* och datum för detta är angivet, och att det finns uppgifter om *Kommun*.
2. Du anger huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning tidigare led* eftersom större delen av produktionen går till andra livsmedelsanläggningar.
3. Du anger huvudaktiviteterna *Tillverkning/förpackning av hygieniskt känsliga grönsaks-, bär- och fruktprodukter; Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk; Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter; Tillverkning av kalla rätter; Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk*.
4. Systemet skapar verksamhetstyperna *Beredning och hållbarhetsbehandling av frukt, bär och grönsaker; Tillverkning av bageri- och mjölprodukter; Annan livsmedelsframställning*. Systemet anger datum för när verksamhetstyperna uppstod i verksamheten.
5. Du anger ytterligare aktiviteter för verksamheten: *Inköp; Utformning av märkning för konsumentförpackningar; Utformning av övrig livsmedelsinformation; Märkning; Butik; Servering*.
6. Du konstaterar att verksamheten producerar sylt och juice som hör till produktgruppen *Handelsnormer eller varustandarder* och anger därför den
7. Verksamheten är inte berättigad till nedsättning för *god efterlevnad*, vilket du anger. Verksamheten är inte berättigad till nedsättning för *tredjepartscertifiering* vilket du anger.
8. Du anger verksamhetens omfattning som *Mikro* eftersom omfattningen för producerande anläggningar mäts i ton per år.
9. Systemet beräknar summan av poäng till 38 och därmed riskklassen TL3 och kontrollfrekvensen 10 kontroller per fem år.
10. Du är tveksam till om verksamheten har ett kontrollbehov som motsvarar riskklassen, och kollar Livsmedelsverkets vägledningar samt stämmer av med din chef. Bedömningen blir att kontrollfrekvensen ska justeras ner till motsvarande TL2, fem kontroller per fem år.
11. Du anger i systemet att kontrollfrekvensen justeras till fem kontroller per fem år.
12. Du fastställer riskklassningen med ett beslut.
13. Du fyller i datum för riskklassningen.

Resultat

Verksamheten har verksamhetstyperna *Beredning och hållbarhetsbehandling av frukt, bär och grönsaker; Tillverkning av bageri- och mjölprodukter* och *Annan livsmedelsframställning*.

Basriskklassen är TL3 och basfrekvensen 10 kontroller per 5 år. Kontrollfrekvensen är justerad till motsvarande TL2, 5 kontroller per 5 år. Den beslutade kontrollfrekvensen är 5 per 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 12 - Registrerad men ej aktiv verksamhet

En restaurang kommer att vara stängd i minst sex månader. Verksamheten har omfattningen *Stor* och många aktiviteter med hög risk. Normalt är kontrollfrekvensen 15 kontroller per 5 år, alltså i snitt 3 kontroller per år. För att det ska bli rätt i planeringen och rapporteringen så ska det framgå i ert register att verksamheten tills vidare inte ska ha några planerade kontroller.

Så går det till

1. Efter att ha sett att lokalen är utrivnen med ett anslag på dörren om att det är stängt tills vidare kontaktar du som handläggare företagaren. Denne berättar att de kommer att hålla stängt åtminstone ett halvår.
2. Du har sett i Livsmedelsverkets vägledning att man i dessa fall bör justera riskklassningen för att verksamheten inte ska falla ut med att den har fått för lite kontroll i Livsmedelsverkets uppföljning.
3. Du justerar kontrollfrekvensen för verksamheten till den lägsta riskklassen för sista led, som är 1

kontroll per 5 år.

4. Du fastställer riskklassningen i ett beslut där justeringen motiveras. Påpeka i beslutet att företagaren är ansvarig att upplysa om betydande förändringar i verksamheten, och att det innebär de ska meddela myndigheten när verksamheten startar igen.
5. Du fyller i riskklassningsdatum.

Resultat

Verksamheten behåller sin status som registrerad med huvudsaklig inriktning, verksamhetstyp, aktiviteter, omfattning och basriskklass.

Verksamheten har en justerad riskklass som fastställts till SL1. Den beslutade riskklassen är 1 kontroll per 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 13 - Riskklassning av en godkänd anläggning inom kött och chark

Verksamheten tillverkar konsumentförpackat styckat griskött och korv, bland annat falukorv, vilket är en skyddad beteckning. Den totala utgående mängden livsmedel är 1750 ton per år. Verksamheten styrs från ett huvudkontor som styr inköp och utformning av märkning. Anläggningen är första mottagare av griskött från Danmark och Polen.

Under den senaste tolv månadersperioden har myndigheten konstaterat avvikelser, som inte bedöms som ringa. Verksamheten har ingen tredjepartscertifiering.

Så går det till

1. Du som handläggare konstaterar att *Godkänd* och datum för detta angivet, och att det finns uppgift om *Kommun*.
2. Välj huvudsaklig inriktning *Tidigare led*.
3. Ange huvudaktiviteterna *Styckning av kött från tama hov- och klövdjur* samt *Tillverkning av bearbetade köttprodukter*. Då skapar systemet verksamhetstyperna *Kött från tama hov- och klövdjur* samt *Köttprodukter*. Systemet sätter också dagens datum för när verksamhetstyperna uppstod i verksamheten.
4. I och med detta är verksamheten klar för riskklassning.
5. Ange ytterligare aktiviteter för verksamheten: *Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder* och *Märkning*.
6. Ange produktgruppen *Skyddade beteckningar* eftersom verksamheten tillverkar falukorv.
7. Ange omfattningen *Mellan*.
8. Verksamheten är inte berättigad till nedsättning för god efterlevnad eller tredjepartscertifiering, vilket du anger.
9. Systemet räknar ut verksamhetens riskklass och kontrollfrekvens.
10. Du ser inget behov att justera kontrollfrekvens.
11. Fastställ riskklassningen med ett beslut.
12. Du fyller i datum för riskklassningen.

Resultat

Verksamheten har två verksamhetstyper: *Kött från tama hov- och klövdjur* samt *Köttprodukter*. Omfattningen är *Mellan* och verksamhetens aktiviteter och produktgrupper ger totalt 27 poäng.

Basriskklassen är TL5 och basfrekvensen 20 kontroller per 5 år. Eftersom verksamheten inte har skäl för nedsättning av kontrollfrekvensen fastställs riskklassen till TL5. Den beslutade kontrollfrekvensen är 20 per 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som registrerad och riskklassad.

Exempel 14 - Hantering av en godkänd anläggning - äggpackeri

Du arbetar i en kommun som har kontrollansvar för vissa godkända livsmedelsanläggningar som överlämnas av Livsmedelsverket. Nu har det startat en ny sådan verksamhet. Verksamheten köper upp hönsägg från producenter i Mälardalen. De tvättas och packas i konsumentförpackning (äggkartonger) samt i storpack avsedda för andra livsmedelsföretag. Äggen säljs till grossister, butiker och restauranger. Verksamheten beräknas sälja 150 ton ägg per år.

Så går det till

1. Ett beslut om överlämning av kontroll inkommer till kontrollmyndigheten tillsammans med kopia på anläggningens godkännande. Handlingarna diarieförs av en administratör.
2. Du som handläggare lägger upp anläggningen i livsmedelsregistret.
3. Ange att anläggningen är *Godkänd* och datum för detta, från det inkomna beslutet. Kontrollera också att uppgift om *Kommun*
4. Välj huvudsaklig inriktning *Livsmedelsanläggning tidigare led*.
5. Ange huvudaktiviteten *Förpackning av ägg*. Systemet skapar då verksamhetstypen *Ägg och äggprodukter* samt datum för när verksamhetstypen uppstod i verksamheten.
6. Ange ytterligare aktiviteter för verksamheten: *Inköp; Utformning av märkning för konsumentförpackningar; Utformning av övrig livsmedelsinformation; Märkning; Tvätt av ägg*.
7. Valet av aktiviteter signalerar att produktgrupper ska anges om så är aktuellt. Eftersom hönsägg omfattas av handelsnormer, ange produktgruppen *Handelsnormer eller varustandarder inkl. vin o sprit*.
8. Sätt verksamhetens omfattning till *Mellan*.
9. Verksamheten är inte berättigad till nedsättning för *God efterlevnad* och har ingen Ange detta.
10. Systemet beräknar verksamhetens riskklass och kontrollfrekvens.
11. Du ser inget behov att justera kontrollfrekvensen.
12. Fastställer riskklassningen med ett beslut.
13. Fyll i riskklassningsdatum.

Resultat

Verksamheten har en verksamhetstyp: *Ägg och äggprodukter*. Verksamhetens aktiviteter ger 22 poäng plus 2 poäng för produktgrupper, totalt 24 kontrollpoäng. Detta ger tillsammans med storleken *Mellan* basriskklassen TL4 och basfrekvensen 15 kontroller per 5 år.

Eftersom verksamheten inte har någon grund för reduktion och inte ska justeras så är den beslutade kontrollfrekvensen samma, 15 per 5 år. Verksamheten är klar för rapportering som godkänd och riskklassad.

Senast uppdaterad 21 november 2023 Ansvarig grupp SV_KL