



## Beskrivning av kontrollavgiftens uppbyggnad

Summa riskfaktorer + kontrolltidstillägg  
i verksamheten



Årlig kontrolltid X Timavgift = Årlig kontrollavgift

Tabell 1: Vägledande tabell för riskfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

Typ av verksamhet och livsmedel	Exempel
<b>Högrisk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bearbetning av rått kött, fågel (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li> <li>Tillverkning av köttberedningar</li> <li>Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter</li> <li>Nedkylning</li> </ul>	Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av pizza med rå ingrediens, frysta råa hamburgare Tillverkning av färdiga maträtter, korv, rökt skinka, vakuumpförpackad gravad/rökt fisk Nedkylning efter tillagning
<b>Mellanrisk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Beredning/bearbetning av vegetabilier</li> <li>Beredning/bearbetning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk eller ägg</li> <li>Beredning/styckning/malning av rått kött</li> <li>Återuppvärmning</li> <li>Varmhållning</li> </ul>	Kokning av potatis/pasta/ris, gräddning av pannkakor. Tillverkning av ost. Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter. Skivning av skinka, bitning av ost Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk Transport/hantering av varma livsmedel
<b>Lågrisk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kylförvaring</li> <li>Upptining</li> <li>Manuell hantering av glass</li> <li>Infrysning och/eller blanchering</li> <li>Tillverkning av sylt och marmelad</li> <li>Tillverkning av konsttillskott</li> </ul>	Försäljning av kylda livsmedel  Försäljning av mjukglass, kulglass
<b>Mycket låg risk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bakning</li> <li>Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring</li> <li>Hantering av frysta livsmedel</li> <li>Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt</li> <li>Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, rostning av kaffe, malning av mjöl</li> </ul>	Bakning av matbröd, hårt bröd, torra kakor Försäljning/lagring/transport av frukt, godis eller förpackad glass Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker Försäljning/lagring/transport av frysta livsmedel Uppvärmning av frysta pizzabitar

Observera att tabellerna är vägledande, vilket innebär att vissa förutsättningar kan göra att storleken på kontrolltiden ökar eller minskar i det enskilda fallet.

Tabell 2: Vägledande tabell för riskfaktor 2 – **Produktionens storlek**

Omfattning	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)	Ton utgående produkt per år
<b>Mycket stor</b>	>250 000		>10 000
<b>Stor</b>	>25 000 – 250 000	>30	>1 000 – 10 000
<b>Mellan</b>	>2 500 – 25 000	>10 – 30	>100 – 1 000
<b>Liten</b>	>250 – 2 500	>3 – 10	>10 – 100
<b>Mycket liten (I)</b>	>80 – 250	>2 – 3	>3 – 10
<b>Mycket liten (II)</b>	>25 – 80	>1 – 2	>1 – 3
<b>Ytterst liten</b>	≤25	≤1	≤1

Tabell 3: Vägledande tabell för riskfaktor 3 - **Konsumentgrupper**

Omfattning	
Tillagar mat som är avsedd för personer som är känsliga, dvs. barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar eller med livsmedelsallergier och överkänslighet. Livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål t.ex. glutenfria	Ja/Nej

Tabell 4: Vägledande tabell för **Information, märkning och spårbarhet**

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontroll-tidstillägg timmar	Exempel
<b>Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel</b>	a – mycket stor b - stor	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industri utan huvudkontor</li> <li>• Importör som översätter märkning</li> <li>• Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)</li> </ul>
	c – mellan d – liten	6	
	e – mycket liten (I) f – mycket liten (II) g – ytterst liten	2	
<b>Utformar märkning men märker/förpackar inte</b>	Oberoende		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huvudkontor</li> <li>• Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel</li> <li>• Matmäklare</li> </ul>
<b>Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel</b>	a – mycket stor b - stor	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan företagare</li> <li>• Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor</li> <li>• Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd)</li> </ul>
	c – mellan d – liten	3	
	e – mycket liten (I) f – mycket liten (II) g – ytterst liten	1	
<b>Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel</b>	Oberoende	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fristående restauranger</li> <li>• Cateringverksamhet</li> </ul>
<b>Utformar inte presentation och märker/förpackar inte</b>	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butik med enbart förpackade livsmedel</li> <li>• Franchiserestauranger</li> <li>• Skola med centralt framtagen matsedel</li> <li>• Kyl- och fryshus</li> </ul>

Ytterligare information om riskklassning finns att läsa på kommunens webbplats, [www.vastervik.se/livsmedel](http://www.vastervik.se/livsmedel)