

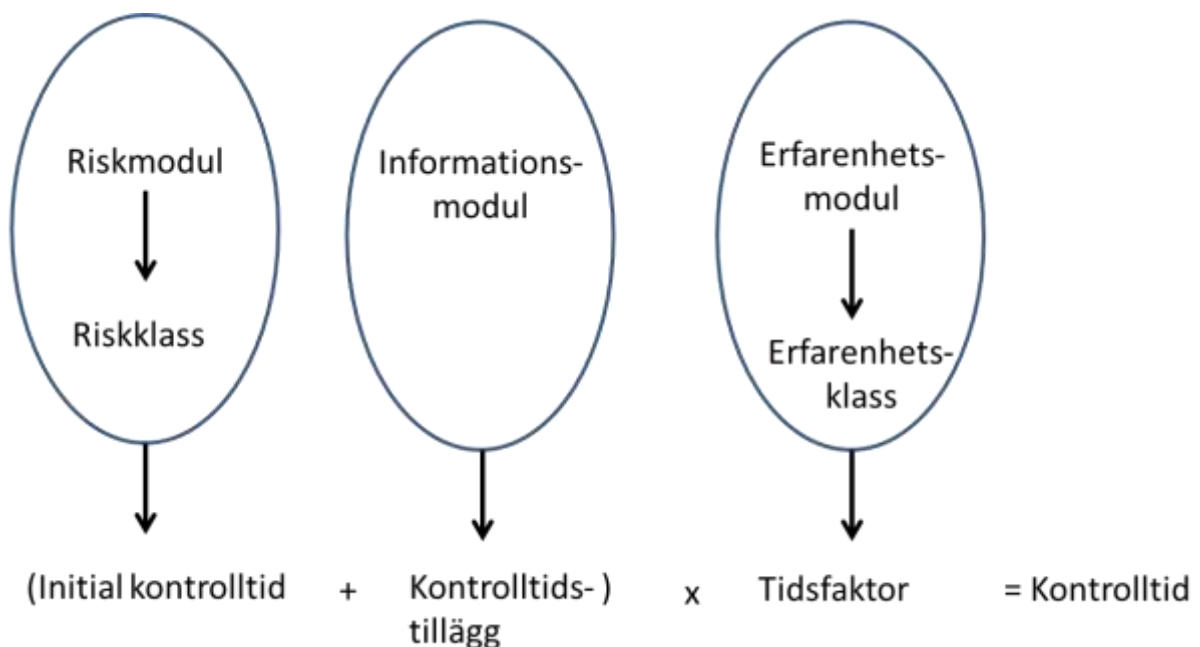
Modell för riskklassning gäller fram till 2023.

Livsmedelsverket har tagit fram en modell för riskklassning av livsmedelsanläggningar. Modellen hjälper kontrollmyndigheterna att uppfylla kravet på en riskbaserad kontroll och består av tre moduler:

- **Riskmodulen** värderar olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i livsmedelsanläggningen. Modulen ger en riskklass och en initial kontrolltid.
- **Informationsmodulen** ger ett kontrolltidstillägg för kontroll av märkning och annan information, samt av spårbarhets- och återkallelserutiner.
- **Erfarenhetsmodulen** bedömer hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen, det vill säga resultatet av den kontroll som tidigare gjorts på anläggningen. Modulen ger en erfarenhetsklass och en tidsfaktor som justerar kontrolltiden uppåt eller nedåt.

Kontrolltid

De tre modulerna ger information som används för att beräkna den årliga kontrolltiden. Tiden från riskmodulen och kontrolltidstillägget från informationsmodulen adderas. Summan multipliceras med erfarenhetsklassens tidsfaktor:



Riskfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

Klassningen enligt riskfaktor 1 baseras på den verksamhet som bedrivs på anläggningen och på de livsmedel som hanteras. Faktorn kan vara:

- Högrisk
- Mellanrisk
- Lågrisk
- Mycket låg risk

Riskfaktor 2 – Produktionens storlek

I den här riskfaktorn vägs det in hur många konsumenter som potentiellt kan drabbas om något går fel. Faktorn speglar konsekvenserna och ger också en uppfattning om samhällsrisken per år.

Produktionens storlek kan vara:

- mycket stor
- stor
- mellan
- liten
- mycket liten (I)
- mycket liten (II)
- ytterst liten

Riskfaktor 3 - Konsumentgrupper

Anläggningar som producerar livsmedel som huvudsakligen är avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper tilldelas extra riskpoäng. De grupperna är mer utsatta för faror och kan få allvarigare symptom och/eller tål lägre doser när det gäller de mikrobiologiska och kemiska farorna.

Till de känsliga konsumentgrupperna räknas

- barn under fem år
- personer med nedsatt immunförsvar (till exempel patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida)
- personer med livsmedelsrelaterad allergi och eller annan överkänslighet mot livsmedel

Informationsmodulen

Kontrolltidstillägg – kontroll av information (3) och spårbarhet hos er

Markera nedan med kryss, vilka typer av märkningshantering som sker i anläggningen

↑	Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning)
↑	Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel)
↑	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, t ex. för grillad kyckling, bake off, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning, köttfärs)
↑	Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående restaurang, café, gatukök eller pizzeria med egen meny, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel)
↑	Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagna matsedel)