

Risikfaktor 2 - Produktionens storlek/antal årsarbetskrafter

Risikfaktor 2 handlar om hur många som äter de livsmedel som säljs, tillagas eller produceras. För försäljning bedöms storleken efter antalet årsarbetskrafter, för serveringar efter antal portioner eller konsumenter och för producenter efter produktionsvolym i ton per år. För serveringar som har säsongöppet ska portionsantalet slås ut på ett helt år.

Storlek	Risk-poäng	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter):	Ton utgående produkt per år:
Mycket stor	55 p	> 250 000		> 10 000
Stor	45 p	> 25 000 – 250 000	> 30	> 1 000 – 10 000
Mellan	35 p	> 2 500 – 25 000	> 10 - 30	> 100 – 1 000
Liten	25 p	> 250 – 2 500	> 3 - 10	> 10 – 100
Mycket liten (I)	15 p	> 80 – 250	> 2 - 3	> 3 - 10
Mycket liten (II)	10 p	> 25 – 80	> 1 - 2	> 1 - 3
Ytterst liten	5 p	≤ 25	≤ 1	≤ 1

Risikfaktor 3 - Konsumentgrupp (om produktion sker till känslig kundgrupp)

Produktion till känslig konsumentgrupp tilldelas tio extrapoäng (+10 p). Till de känsliga konsumentgrupperna räknas: barn under 5 år (förskola), personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, äldreboende och gravida) och personer med livsmedelsallergi eller annan överkänslighet mot livsmedel. Det är bara anläggningar som vänder sig direkt till dessa konsumentgrupper som får extra poäng, till exempel förskolor, äldreboenden och bagerier som bakar glutenfritt bröd. Restauranger som serverar enstaka gäster exempelvis en mjölkfri sås, får inte extra riskpoäng.

Uträkning av kontrolltimmar enligt riskmodul

När anläggningen har fått poäng enligt risikfaktor 1, 2 och 3 läggs dessa poäng ihop. Summan resulterar i en riskklass och ett antal kontrolltimmar som anses behövas för att kontrollera er verksamhets hygieniska risker.

Riskpoäng	Risikklass	Risikmodulens tid
>100	1	26
90	2	20
80	3	14
70	4	10
60-65	5	6
55	6	4
35-50	7	2
≤ 30	8	1

Miljö- och byggförvaltningen

Vetlanda kommun, 574 80 Vetlanda

Besöksadress: Stadshuset, Storgatan 1, Vetlanda

vetlanda.se, miljo.bygg@vetlanda.se

Telefon: 0383-971 80



Informationsmodul

Informationsmodulen används för att beräkna hur mycket tid som behövs för att kontrollera att företaget följer de regler som finns om information, märkning och presentation. Det handlar bland annat om att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av den information som kopplas till respektive produkt. Storleken i tabellen avser verksamhetens storlek enligt "Riskfaktor 2".

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontrolltidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Mycket stor, stor	8	<ul style="list-style-type: none">• Industri utan huvudkontor• Importör• Butik med egen tillverkning (av t.ex. matlådor)
	Mellan, liten	6	
	Mycket liten (I)	2	
	Mycket liten (II) Ytterst liten		
Utformar märkning men märker/förpackar inte	Oberoende	Kontrolltid anpassas efter behov	<ul style="list-style-type: none">• Huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel• Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Mycket stor, stor	4	<ul style="list-style-type: none">• Legotillverkare• Företag som märker men får färdigt märkningsunderlag• Butik med egen tillverkning men centralstyrd märkning (grillad kyckling/bake off)
	Mellan, liten	3	
	Mycket liten (I)	1	
	Mycket liten (II) Ytterst liten		
Utformar presentation men märker/förpackar inte	Oberoende	1	<ul style="list-style-type: none">• Fristående restauranger• Cateringverksamhet
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	Oberoende	0	<ul style="list-style-type: none">• Butik med enbart förpackade livsmedel• skola med centralt framtagna matsedel• Kyl-fryshus

Erhållna timmar i ovanstående tabell adderas till de timmar som ni tilldelades från riskmodulen.

Erfarenhetsmodul

I samband med klassningen av en livsmedelsanläggning ska även hänsyn tas till de erfarenheter myndigheten har fått från tidigare kontroller av verksamheten. Kontrollmyndigheten ska göra en bedömning av den aktuella verksamhetens kontrollbehov, om den är tillräcklig eller om den ska minska eller öka.

Erfarenhetsklass

Det finns 3 olika klasser benämnda A, B och C.

Erfarenhetsklass A: Myndigheten bedömer att anläggningen har så bra förfaranden för att producera säkra livsmedel att kontrollen och därmed frekvensen kan minskas.

Miljö- och byggförvaltningen

Vetlanda kommun, 574 80 Vetlanda
Besöksadress: Stadshuset, Storgatan 1, Vetlanda
vetlanda.se, miljo.bygg@vetlanda.se
Telefon: 0383-971 80



Erfarenhetsklass B: Normalläget. Alla nya livsmedelsanläggningar placeras i erfarenhetsklass B.

Erfarenhetsklass C: Myndigheten bedömer att anläggningen har så stora brister i sina förfaranden för att producera säkra livsmedel att de inte fungerar i praktiken och inte ger den effekt som behövs, varför den offentliga kontrollen måste förstärkas.

Erfarenhetsklassens tidsfaktor

A = Minskad kontroll i förhållande till normalläget - ger en tidsfaktor på 0,5

B = Normalläget - ger en tidsfaktor på 1

C = Förstärkt kontroll i förhållande till normalläget - ger en tidsfaktor på 1,5

Beräkning av den totala kontrolltiden

Den årliga kontrolltiden räknas ut enligt följande sätt:

(Riskmodulens tid + Kontrolltidstillägg) * Tidsfaktor = Kontrolltid

Beräkning av årlig kontrollavgift

Den årliga avgiften beräknas genom att multiplicera den uträknade kontrolltiden med den av kommunfullmäktige beslutade timtaxan. För Vetlanda kommun har fullmäktige beslutat om en timavgift på för närvarande 925 kr/tim.

Kontrolltid * Timavgift = Årlig kontrollavgift

Justering av kontrolltid

Det kan uppkomma situationer när riskklassningsmodellen för en specifik anläggning inte ger en rättvisande bild av kontrollbehovet och där det kan finnas skäl att minska eller öka kontrolltiden.

Kontrolltiden kan då justeras genom att anläggningen kvarstår i den tilldelade riskklassen, men att kontrolltiden justeras så att den bättre speglar det verkliga kontrollbehovet.

Miljö- och byggförvaltningen

Vetlanda kommun, 574 80 Vetlanda

Besöksadress: Stadshuset, Storgatan 1, Vetlanda

vetlanda.se, miljo.bygg@vetlanda.se

Telefon: 0383-971 80

