

Riskklassning av verksamhet

När du fyller i blanketten ”anmälan om registrering av livsmedelsanläggning” så finns det flera olika saker om din verksamhet vi vill veta. Vi vill bland annat veta vad för typ av verksamhet du tänker starta och vilka livsmedel du tänker hantera där.

När det gäller vilken typ av verksamhet så vill vi veta om du kanske tänker hantera rått kött, om du tänker kyla ner varm mat för att värma upp vid senare tillfällen eller om du tänker baka bröd och sälja. Beroende på vad du planerar att göra i din verksamhet så får du olika poäng, så kallade riskpoäng.

Här kan du se hur många riskpoäng du får beroende på vilken typ av verksamhet du har.

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	
Högrisk 55 poäng	Bearbetning av rått kött, rå fisk etc. Transport av varmhållna livsmedel. Nedkylning.	Tillagning av maträtter från så fisk eller rått kött, grillning av köttfärs. Nedkylning av livsmedel.
Mellanrisk 35 poäng	Kokning av potatis/ris/pasta. Gräddning av pannkakor eller våfflor. Tillverkning av sallader, smörgåsar eller tårter.	
Lågrisk 15 poäng	Kylförvaring. Upptining. Manuell hantering av glass.	Försäljning av kylda livsmedel. Försäljning av mjukglass eller kulglass.
Mycket låg risk 5 poäng	Bakning. Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring. Hantering av frysta livsmedel. Uppvärmning av frysta produkter.	Försäljning av frukt, grönsaker eller godis. Försäljning av förpackad glass.

Omfattning

Du får också riskpoäng när du fyller i omfattningen av din verksamhet. Beroende på hur många portioner du serverar i genomsnitt om året eller hur många årsarbetskrafter du har får du olika poäng. Hur många portioner du serverar om året kan du räkna ut såhär:

Antal portioner per dag x antal dagar ni har öppet under året/365 dagar. (T.ex. 75 portioner/dag x 220 dagar öppet/365 = 45 portioner/dag.)

Här kan du se vilka poäng olika omfattningar ger:

Omfattning	Konsumenter/portioner per dag
Mycket stor 55 Poäng	>250 000
Stor 45 poäng	25000–250000
Mellan 35 poäng	2500–25000
Liten 25 Poäng	250-2500
Mycket liten 15 poäng	25-250
Ytterst liten 5 poäng	<25

Konsumentgrupper

Om du lagar mat till särskilt känsliga personer så får du ytterligare 10 extra riskpoäng. Med känsliga konsumentgrupper menas förskolor, äldreboenden och sjukhem men även om du lagar eller producerar mat speciellt till allergiker. Om du har en restaurang och ibland lagar en glutenfri sås eller använder laktosfri mjölk i någon maträtt räknas det inte hit, utan bara när du speciellt profilerar dig med särskild allergimat.

Tänk på att om du tillverkar produkter som du märker till exempel med "glutenfri" eller "laktosfri" så kan detta komma att behöva anmälas till Livsmedelsverket. Läs mer om detta [här](#).

Riskklass

Räkna sedan ihop de olika poängen du fått ihop och titta sedan i tabeller nedan för att se vilken riskklass ni hamnar i.

Riskpoäng	Riskklass
>100	1
80-90	2
60-70	3
40-50	4
<30	5

Erfarenhetsklass

När det är uträknat vilken riskklass ert företag hamnar i blir ni även placerade i en erfarenhetsklass. Beroende på vilken erfarenhetsklass ni har så varierar antalet årliga kontrolltimmar och det påverkar alltså din årsavgift. Standard i Ronneby Kommun är att alla nya livsmedelsföretag hamnar i erfarenhetsklass A. Om företaget har många brister och därför behöver fler kontrolltimmar flyttas

det till erfarenhetsklass B vilket ger dubbelt med kontrolltid och alltså dubblas årsavgift. Ett företag som inte åtgärdas sina brister kan alltså också flyttas till erfarenhetsklass C och D.

Nedan kan du se hur antalet kontrolltimmar ändras beroende på vilken erfarenhetsklass ditt företag hamnar i.

Riskklass	Erfarenhetsklass			
	A	B	C	D
1	16 tim	32 tim	64 tim	128 tim
2	8 tim	16 tim	32 tim	64 tim
3	4 tim	8 tim	16 tim	32 tim
4	2 tim	4 tim	8 tim	16 tm
5	1 tim	2 tim	4 tim	8 tim

Om ditt företag har hamnat i riskklass 3 och erfarenhetsklass A innebär alltså detta 4 kontrolltimmar. Då vår timavgift för närvarande ligger på 794 kr innebär detta en årlig avgift på 3176 kr.