



TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG
Kommuner i samarbete

Riskklassificering av livsmedels- anläggning - detaljhandel

Information

Varje livsmedelsföretag ska genomgå en riskklassificering som ligger till grund för den årliga kontrollavgift som tas ut från verksamheten.

Aktuella regler: Artikel 3 i förordning (EG) nr 882/2004

Dina personuppgifter används för att utifrån ett register utöva tillsyn, handlägga ärenden, fakturera, planera och utvärdera. Om du vill ha ytterligare information om hur dina personuppgifter används, om du vill att dessa ska ändras eller om du inte vill att uppgifterna ska kunna användas för marknadsföring är vi tacksamma för ett skriftligt besked till Miljö- och byggnadsförvaltningen.

Anläggning

Registrerat firmanamn	Person-/org. nr.	Telefon
Verksamhetens utdelningsadress (gata, box, etc.)	Postnummer	Ort
Fastighetsbeteckning	Kontaktperson	

Beskrivning av verksamheten

Typ av verksamhet	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering
<input type="checkbox"/> Kök på skola/förskola/äldreboende/sjukhus	<input type="checkbox"/> Butik med färdigförpackade varor
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Kiosk
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning ev regnr: _____
<input type="checkbox"/> Gatukök	
<input type="checkbox"/> Annan servering eller butik:	

Huvudsaklig kundgrupp

<input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas	Riskpoäng: 0
Riskgrupp känsliga konsumenter	Riskpoäng: 10
<input type="checkbox"/> Barn under fem år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem	
<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat	

Verksamhetens omfattning

För restaurang, café o liknande: Antal portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar)				
<input type="checkbox"/> < 25 Riskpoäng: 5	<input type="checkbox"/> 25 – 250 Riskpoäng: 15	<input type="checkbox"/> 250 – 2 500 Riskpoäng: 25	<input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000 Riskpoäng: 35	
För butik: Antal årsarbetskrafter				
<input type="checkbox"/> < 1 Riskpoäng: 5	<input type="checkbox"/> 1-3 Riskpoäng: 15	<input type="checkbox"/> 4-10 Riskpoäng: 25	<input type="checkbox"/> 11-30 Riskpoäng: 35	<input type="checkbox"/> > 30 Riskpoäng: 45

Skickas eller lämnas in till

MILJÖ- OCH BYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Postadress	Besöksadress	Telefon (exp)	Fax	Hemsida	E-postadress
542 86 MARIESTAD	Stadshuset Kyrkogatan 2 MARIESTAD	0501-75 60 05 0501-75 60 20 0501-75 60 30	0501-75 60 09	www.mariestad.se www.toreboda.se www.gullspang.se	mnb@mariestad.se



TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG
Kommuner i samarbete

Riskenivå: Hög**Riskenivå: 55**

- Tillagning av maträtter från råa kött-, fisk- och fågelprodukter
- Malning av kött/fisk/fågel från rå produkt
- Grillning av kyckling
- Tillverkning av egen kebab
- Tillagning av stekfärdiga kött-och fiskprodukter
- Nedkylning av varm mat
- Transport av varm mat, t ex catering

Riskenivå: Mellan**Riskenivå: 35**

- Tillagning av vegetariska maträtter
- Gräddning av pannkakor/våfflor
- Kokning av potatis/ris/pasta
- Tillverkning av sallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter
- Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)
- Varmhållning
- Skivning/delning av ost, skivning av charkprodukter
- Styckning av kött/fisk/fågel

Riskenivå: Låg**Riskenivå: 15**

- Kylförvaring av mejerivaror och kött
- Försäljning av mjukglass/kulglass
- Upptining (tina upp frysta livsmedel)
- Transport av kyld mat t ex catering

Riskenivå: Mycket låg**Riskenivå: 5**

- Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara/ Bake-off
- Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla (t ex konserver, müsli, bröd kaffe/te, läsk)
- Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass eller godis
- Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning
- Försäljning av varm/grillad korv med bröd

Underskrift

Ort och datum

Namnteckning

Namnförtydligande



TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG
Kommuner i samarbete

Hur beräknas årlig kontrolltid?

Riskpoäng för **känslig konsumentgrupp** (i de fall det är relevant) läggs ihop med poäng för **verksamhetens omfattning** och poäng från högsta nivån i **riskklassningen**. Den sammanlagda riskpoängen ger att företaget placeras i en **riskklass**. Utifrån detta fastställs en årlig kontrolltid där hänsyn tas till erfarenhetsbedömning.

Första året placeras alla verksamheter i erfarenhetsklass B.

*Livsmedelsföretaget kan själv påverka sin årsavgift för kommande år genom att ha ett **bra system för egentillsyn** samt **lokaler i bra skick**. Myndighetens kontrollbehov blir då lägre och företaget kan flyttas till erfarenhetsklass A med lägre avgift. Missköter sig företaget kan motsatsen inträffa d v s företaget flyttas till erfarenhetsklass C och får mer kontrolltid och en högre kontrollavgift.*

Tabell årlig kontrolltid (timmar)

Riskpoäng	Riskklass	Erfarenhetsklass			
		A	B	C	D
>100	1	16	32	64	129
80-90	2	8	16	32	64
60-70	3	4	8	16	32
40-50	4	2	4	8	16
< 30	5	1	2	4	8

Beräknad kontrolltid

(behöver ej fyllas i)

	Riskpoäng
Känslig konsumentgrupp	
Verksamhetens omfattning	
Riskklassning	
Summa riskpoäng:	
Summa årlig kontrolltid:	

Årlig kontrollavgift

Antalet kontrolltimmar multipliceras med timavgiften som för närvarande är 630 kr per timme.

Extra offentlig kontroll

Om myndigheten behöver göra uppföljande kontroller med anledning av uppföljning av brister i hygien, hantering, eller underhåll kommer avgift för extra offentlig kontroll att tas ut enligt timtaxan.