

Tabeller

Tabell 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

	Exempel
Högrisk (45 p)	Tillagning av rätter från rått kött/rått fjäderfä. Tillagning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk.. Pastörisering. Nedkylning. Tillverkning av vakuumpackad gravad/rökt fisk. Groddning.
Mellanrisk (35 p)	Tillagning av fiskrätter. Tillverkning av sushi. Kokning av pasta/potatis/ris. Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad). Tillagning av vegetariska maträtter. Beredning av pastasallad/smörgåstårter/gräddårter. Återuppvärmning. Varmhållning. Värma förbehandlade produkter, t ex korv, förstekta hamburgare, köttbullar. Paketering av fisk. Malning av kött/fisk/fjäderfä. Marinering av kött. Styckning.
Lågrisk (15 p)	Kylförvaring. Försäljning av kylvaror. Upptining. Försäljning av mjukglass/kulglass. Transport av kylvaror/kyld mat. Tillverkning av sylt/saft/marmelad.
Mycket låg risk (5 p)	Bakning av matbröd/kakor. Förvaring/försäljning av frukt/grönsaker/godis/förpackad glass/snacks. Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex paj, pizza, lasagne. Transport av frysvaror/fryst mat. Försäljning av kosttillskott.

Tabell 2 - Produktionens storlek/antal årsarbetskrafter

Storlek	Risk poäng	Konsumenter/ portioner per dag (T ex. restaurang, café, skola, förskola)	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter: (T ex. butik, grossist, lager)	Ton utgående produkt per år: (T ex industriell tillverkning)
Mycket stor	55 p	Mer än 250 000		Mer än 10 000
Stor	45 p	25 000 – 250 000	Mer än 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	Högst 25	Högst 1	Högst 1

Tabell 3 - Beräkning av riskklass

Riskklass	Riskpoäng	Riskmodulens tid
1	≥ 100	26
2	90	20
3	80	14
4	70	10
5	60-65	6
6	55	4
7	40-50	2
8	≤ 30	1

Tabell 4 – Informationsmodulen

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontrolltids-tillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	8	Industri utan huvudkontor Importör som översätter märkning Butik med egen tillverkning (av t.ex. matlådor)
	mellan liten	6	
	mycket liten (I) mycket liten (II) ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte	oberoende	Kontrolltid anpassas efter behov	Huvudkontor Importör som tar in färdigmärkta livsmedel Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	mycket stor stor	4	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) mycket liten (II) ytterst liten	1	
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	oberoende	1	Fristående restauranger Cateringverksamhet Förskolor med egen matsedel
Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	oberoende	0	Butik med enbart förpackade livsmedel Skola med centralt framtagen matsedel Franchiserestaurang Kyl-/fryshus