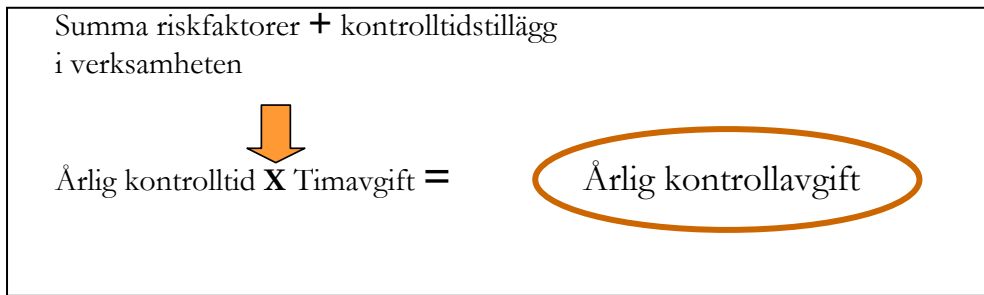


Beskrivning av kontrollavgiftens uppbyggnad



Tabell 1: Vägledande tabell för riskfaktor 1 – Typ av verksamhet och livsmedel

	Typ av verksamhet och livsmedel	Exempel
Högrisk	<ul style="list-style-type: none"> • Bearbetning av rått kött, fågel (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) • Tillverkning av köttberedningar • Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter • Nedkylning 	Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av pizza med rå ingrediens, frysta råa hamburgare Tillverkning av färdiga maträtter, korv, rökt skinka, vakuumpförpackad gravad/rökt fisk Nedkylning efter tillagning
Mellanrisk	<ul style="list-style-type: none"> • Beredning/bearbetning av vegetabilier • Beredning/bearbetning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk eller ägg • Beredning/styckning/malning av rått kött • Återuppvärmning • Varmhållning 	Kokning av potatis/pasta/ris, gräddning av pannkakor. Tillverkning av ost. Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter. Skivning av skinka, bitning av ost Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk Transport/hantering av varma livsmedel
Lågrisk	<ul style="list-style-type: none"> • Kylförvaring • Uptining • Manuell hantering av glass • Infrysning och/eller blanchering • Tillverkning av sylt och marmelad • Tillverkning av kosttillskott 	Försäljning av kylda livsmedel Försäljning av mjukglass, kulglass
Mycket låg risk	<ul style="list-style-type: none"> • Bakning • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring • Hantering av frysta livsmedel • Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt • Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, rostning av kaffe, malning av mjöl 	Bakning av matbröd, hårt bröd, torra kakor Försäljning/lagring/transport av frukt, godis eller förpackad glass Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker Försäljning/lagring/transport av frysta livsmedel Uppvärmning av frysta pizzabitar

Observera att tabellerna är vägledande, vilket innebär att vissa förutsättningar kan göra att storleken på kontrolltiden ökar eller minskar i det enskilda fallet.

Tabell 2: Vägledande tabell för riskfaktor 2 – **Produktionens storlek**

Omfattning	Konsumenter/portioner per dag	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)	Ton utgående produkt per år
Mycket stor	>250 000		>10 000
Stor	>25 000 – 250 000	>30	>1 000 – 10 000
Mellan	>2 500 – 25 000	>10 – 30	>100 – 1 000
Liten	>250 – 2 500	>3 – 10	>10 – 100
Mycket liten (I)	>80 – 250	>2 – 3	>3 – 10
Mycket liten (II)	>25 – 80	>1 – 2	>1 – 3
Ytterst liten	≤25	≤1	≤

Tabell 3: Vägledande tabell för riskfaktor 3 – **Konsumentgrupper**

Tillagar mat som är avsedd för personer som är känsliga, dvs. barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar eller med livsmedelsallergier och överkänslighet. Livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål t.ex. glutenfria	Ja/Nej

Tabell 4: Vägledande tabell för **Information, märkning och spårbarhet**

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Storlek	Kontroll-tidstillägg (timmar)	Exempel
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b – stor	8	<ul style="list-style-type: none"> • Industri utan huvudkontor • Importör som översätter märkning • Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
	c – mellan d – liten	6	
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten	2	
Utformar märkning men märker/förpackar inte	Oberoende	*	<ul style="list-style-type: none"> • Huvudkontor • Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	a - mycket stor, b – stor	4	<ul style="list-style-type: none"> • Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor • Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake off bröd)
	c – mellan d – liten		
	e - mycket liten (I), f - mycket liten (II), g - ytterst liten		
Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	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 • Franchiserestauranger • Skola med centralt framtagna matsedel • Kyl- och fryshus