

Anläggningens namn	Organisationsnummer/ personnummer (enskild firma)
Innehavare	

Risiklassningen bygger på en modell framtagen av livsmedelsverket där vissa förbestämda typer av verksamheter ger olika riskpoäng.

Beroende på verksamhetens omfattning och om känsliga grupper serveras (barn under fem år, äldre, allergiker) hamnar verksamheterna i en av fem olika riskklasser. Risiklassningen och en erfarenhetsmodul där inspektionsresultat ligger till grund för bedömningen avgör vilken den årliga kontrolltiden ska bli, till exempel åtta timmar.

Den årliga kontrolltiden ligger till grund för livsmedelsverksamhetens avgift. T ex 8 timmar gånger timavgiften (650 kr) vilket ger en årsavgift på 5 200 kr.

Om företaget under året visar sig ha en bra egenkontroll, god hantering av maten och få eller inga avvikelser vid inspektionen så kan antalet kontrolltimmar sänkas till nästa år. Om företaget däremot sköter sig dåligt kan antalet kontrolltimmar komma att fördubblas till nästa år.

Om det visar sig att verksamheten inte klarar kraven och det krävs uppföljande besök eller provtagning, att det kommer in klagomål som visar sig vara befogade, så får verksamheten stå för alla de kostnader som kontrollen medför.

Verksamhet – markera med ett eller flera kryss

För allmänheten	Förskola/skola/vård och omsorg
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Mottagningskök
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Matlagningskök
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Tillagningskök utan servering
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Hemkunskapsundervisning
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark el. ostavdelning	<input type="checkbox"/> Gruppbostad
<input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad:
<input type="checkbox"/> Annan servering, ange typ:	
<input type="checkbox"/> Annan butik, ange typ:	

Hantering, markera med **flera kryss** vilka typer av hantering ni ska ha i er verksamhet:

Riskenivå hög
<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött (fisken/köttet köps in rå och tillagas)
<input type="checkbox"/> Bakning av pizza med t.ex köttfärs, oxfilé, och kyckling som köps in rått (fryst eller färskt)
<input type="checkbox"/> Tillverkning av egen kebab
<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling
<input type="checkbox"/> Transport/utleverans av varm mat (t.ex catering)
<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat
<input type="checkbox"/> Malning av rått kött/ rå fisk
Riskenivå mellan
<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex paj, plättar, våfflor)
<input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Beredning av sallad eller smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk eller grädde
<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)
<input type="checkbox"/> Varmhållning
<input type="checkbox"/> Delning av ost
<input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Skära, hacka eller dela rått kött
<input type="checkbox"/> Skära, hacka eller dela rå fisk
Riskenivå låg
<input type="checkbox"/> Försäljning/servering av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning/servering av mjukglass eller skopglass
<input type="checkbox"/> Transport/utleverans av kyld mat
<input type="checkbox"/> Upptining (tina upp frysta livsmedel)
Riskenivå mycket låg
<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara
<input type="checkbox"/> Försäljning/servering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex konserver, bröd, läsk, kaffe)
<input type="checkbox"/> Försäljning/servering av frukt, grönsaker, godis
<input type="checkbox"/> Försäljning/servering av förpackad glass
<input type="checkbox"/> Portionsvis uppvärmning i mikrovågsugn av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning.

