



Bilaga 3. Riskklassning och tillsynsrekommendationer för godkända livsmedelslokaler

Tabell 1. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens för kött-branschen

	Storleksklass 1 Produktion upp till 10 000 kg/år	Storleksklass 2 Produktion 10 001– 100 000 kg/år	Storleksklass 3 Produktion 100 001– 1 milj. kg/år	Storleksklass 4 Produktion 1 000 001– 10 milj. kg/år	Storleksklass 5 Produktion över 10 milj. kg/år
Verksamhet					
Verksamhet 1 Frysning, hantering av tarmar och magsäckar	Riskklass 3* 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år
Verksamhet 2 Styckning, malning, tillverkning av köttberedningar och mekaniskt urbenat kött	Riskklass 3* 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	Riskklass 7 6 kontroller/år	Riskklass 8 8 kontroller/år
Verksamhet 3 Tillverkning av köttprodukter, slakt	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	Riskklass 7 6 kontroller/år	Riskklass 8 8 kontroller/år	Riskklass 9 10 kontroller/år
Verksamhet 4 Tillverkning av helkonserver	Riskklass 5 3 kontroller/år	Riskklass 7 6 kontroller/år	Riskklass 8 8 kontroller/år	Riskklass 9 10 kontroller/år	Riskklass 10 12 kontroller/år

*Obs! Om anläggningen har storskalig införsel som dessutom inkluderar produkter med särskilda salmonellagarantierna är verksamhetens riskklass 4 (2 kontroller om året).

Litet slakteri, renslakteri eller anläggning med hantering av vilt

Små slakterier, renslakteri eller anläggning med hantering av vilt kontrolleras 2–4 gånger om året, kontrolltiden är då ca 3–5 timmar/kontroll.

Slakteri

Kontrolltiden i slakterier är 3–5 timmar/vecka.



Tabell 2. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens för fiskbranschen

Verksamhet	Storleksklass 1 Produktion upp till 10 000 kg/år	Storleksklass 2 Produktion 10 001–100 000 kg/år	Storleksklass 3 Produktion 100 001–1 milj. kg/år	Storleksklass 4 Produktion 1 000 001–10 milj. kg/år	Storleksklass 5 Produktion över 10 milj. kg/år
Verksamhet 1 Frysning, sortering av fisk	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år
Verksamhet 2 Rensning, filering, styckning, mekaniskt tillvaratagande av fiskkött	Riskklass 3 1 kontroller/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	Riskklass 7 6 kontroller/år	Riskklass 8 8 kontroller/år
Verksamhet 3 Tillverkning av bearbetade fiskeriprodukter	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	Riskklass 7 6 kontroller/år	Riskklass 8 8 kontroller/år	Riskklass 9 10 kontroller/år
Verksamhet 4 Förpackning av kallrökt fisk eller gravad fisk i vakuum, tillverkning av helkonserver	Riskklass 5 3 kontroller/år	Riskklass 7 6 kontroller/år	Riskklass 8 8 kontroller/år	Riskklass 9 10 kontroller/år	Riskklass 10 12 kontroller/år

Tabell 3. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens för äggbranschen

Verksamhet	Storleksklass 1 Produktion upp till 10 000 kg/år	Storleksklass 2 Produktion 10 001–1 milj. kg/år	Storleksklass 3 Produktion 1 000 001–10 milj. kg/år	Storleksklass 4 Produktion över 10 milj. kg/år
Verksamhet 1 Förpackning av ägg	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 4 2 kontroller/år
Verksamhet 2 Tillverkning av äggprodukter	Riskklass 3 1 kontroll/år	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 5 3 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år



Tabell 4. Riskklassning och rekommendationer för tillsynsfrekvens för mjölkbranschen

	Storleksklass 1 Produktion högst 100 000 kg/år eller mängden av mottagen obehandlad mjölk 1–500 000 kg/år (godkännandebeslut)	Storleksklass 2 Produktion över 100 000 kg/år eller mängden av mottagen obehandlad mjölk 500 001–2 milj. kg/år (godkännandebeslut)	Storleksklass 3 Mängden av mottagen obehandlad mjölk över 2 milj. kg/år (godkännandebeslut)
Verksamhet			
Verksamhet 1 Tillverkning av mjölkprodukter av mjölkbaserade råvaror (såsom styckning av ost, tillverkning av glass, ingen mottagning av obehandlad mjölk)	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	
Verksamhet 2 Produktion av mjölkprodukter av obehandlad mjölk	Riskklass 4 2 kontroller/år	Riskklass 6 4 kontroller/år	Riskklass 7 6 kontroller/år

Livsmedelslager och storhushåll som är godkända livsmedelslokaler

Livsmedelslager som är godkända livsmedelslokaler (lageranläggningar) kontrolleras beroende på sin natur och omfattning 1–4 gånger om året.

Storhushåll kan ofta vara godkända livsmedelslokaler inom kött eller fiskbranschen men riskklassningen för sådana objekt följer vanligtvis anvisningarna i bilaga 2. Riskklassning av storhushåll har behandlats mer i detalj i tabell 3 i bilaga 2.