

## **Risk kontra livsmedelshantering**

Tabellerna visar de riktlinjer som Livsmedelsverket ger i vägledningen om "godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar" samt vägledningen om "riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid". Vägledningarna finns i sin helhet på livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se).

### **Tillfälliga verksamheter som inte behöver godkännas eller registreras.**

<b>Typ av verksamhet</b>	<b>Antal tillfällen/år, å 1-2 dagar</b>
Hög risk	< 5 gånger
Låg- och mellanrisk	< 10 gånger
Mycket låg risk	< 20 gånger

**På sida två finns exempel på vilken riskklass olika typer av livsmedelshantering hör hemma.**

## Risker med olika verksamheter

<p style="text-align: center;"><b>Högrisk</b></p> <p><b>Verksamhet och typ av livsmedel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li><li>• Nedkylning</li></ul> <p><b>Exempel</b> <i>Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs</i> <i>Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostakaka från opastöriserad mjölk</i> <i>Nedkylning efter tillagning/varmhållning</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>Mellanrisk</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beredning/bearbetning av vegetabilier</li><li>• Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg* eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel).</li><li>• Beredning/styckning/malning av rått kött</li><li>• Återuppvärmning</li><li>• Varmhållning</li></ul> <p><b>Exempel</b> <i>Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker</i> <i>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter</i> <i>Tillverkning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost</i> <i>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</i> <i>Återuppvärmning med efterföljande servering,</i> <i>Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats, tillagning i centralkök följt av varmhållen transport till serveringskök</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>Lågrisk</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kylförvaring</li><li>• Uptining</li><li>• Manuell hantering av glass</li></ul> <p><b>Exempel</b> <i>Försäljning av kylda livsmedel</i> <i>Försäljning av mjukglass, kulglass</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>Mycket låg risk</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bakning</li><li>• Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring</li><li>• Hantering av frysta livsmedel</li><li>• Uppvärmning av fryst, färdiglagad mat</li></ul> <p><b>Exempel</b> <i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</i> <i>Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</i> <i>Försäljning av förpackad glass</i> <i>Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning</i></p>

\*Pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge.

Bearbetning av råa ägg från andra länder klassas som hög risk.