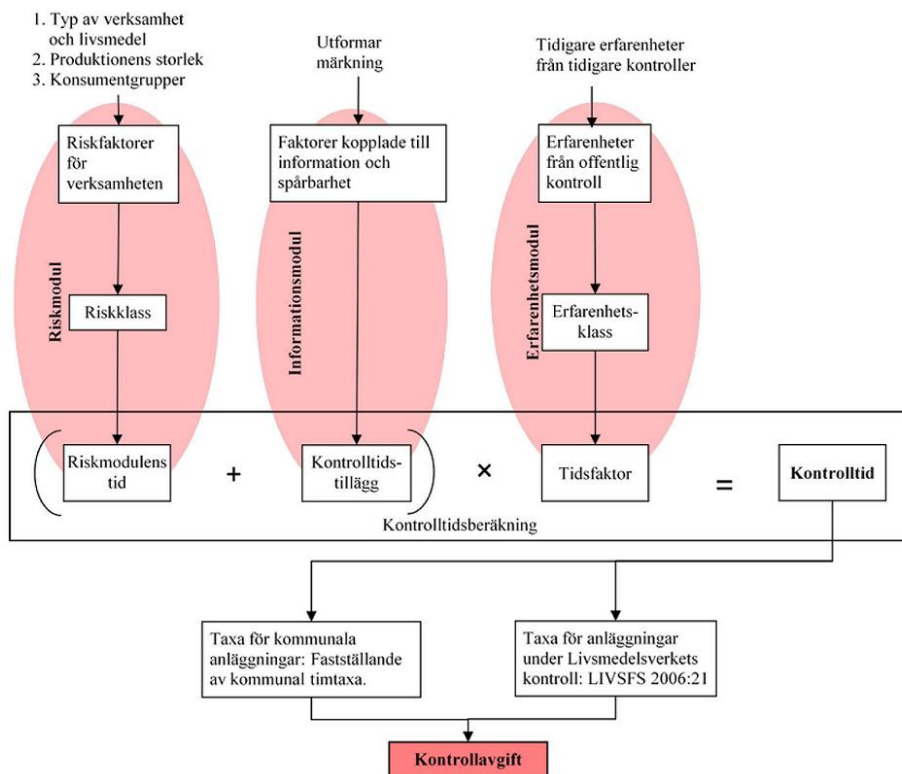


Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter Dricksvattenanläggningar

Schematisk bild av modell för klassning och beräkning av årlig kontrolltid

Källa: Livsmedelsverket



Tabell 1. Riskfaktor 1, Typ – Dricksvattenanläggning

	Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
Högrisk	<ul style="list-style-type: none"> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten 	<i>E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml</i>
Mellanrisk	<ul style="list-style-type: none"> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten 	<i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml</i>
Lågrisk	<ul style="list-style-type: none"> Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten Distributionsanläggning 	<i>E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml</i>
Mycket låg risk	-	(exempel saknas inom denna kategori)

Tabell 2. Riskfaktor 2, Storlek

Omfattning	Distribuerat dricksvatten, m ³ per dygn
a) mycket stor	>100 000
b) stor	>10 000 – 100 000
c) Mellan	>1000 – 10 000
d) liten	>100 – 1000
e) mycket liten (I)	>10 - 100
f) mycket liten (II)	-
g) ytterst liten	≤ 10

Tabell 4. Riskklasser, riskpoäng och tid

Riskpoäng	Riskklass	Riskmodulens tid
≥ 100	1	26
90	2	20
80	3	14
70	4	10
60-65	5	6
55	6	4
35-50	7	2
≤ 30	8	1

Tabell 3. Riskmodulen

Riskfaktor	Riskpoäng
1. Typ av verksamhet och livsmedel	
a) Högrisk	45
b) Mellanrisk	35
c) Lågrisk	15
d) Mycket låg risk	5
2. Produktionens storlek	
a) Mycket stor	55
b) Stor	45
c) Mellan	35
d) Liten	25
e) Mycket liten (I)	15
f) Mycket liten (II)	10
g) Ytterst liten	5

Mer information: Livsmedelsverkets vägledning för riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid