

Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

Begreppen livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare är centrala vid registrering respektive godkännande. På den här sidan får du en förklaring till vad som gäller.

Begreppet anläggning

”Varje enhet i ett livsmedelsföretag” är en egen livsmedelsanläggning. Se artikel 2.1 i förordning (EG) nr 852/2004. Varje livsmedelsföretagare ska underrätta behörig myndighet om alla anläggningar som hen ansvarar för, så att varje sådan anläggning kan registreras eller, om godkännande krävs, se till att anläggningarna godkänns av den behöriga myndigheten. Se artikel 6.2-3 i förordning (EG) nr 852/2004. Begreppet anläggning är därför av central betydelse. Av samma anledning är det viktigt att fastställa och dokumentera var en specifik anläggning är geografiskt belägen och vilka lokaler och utrymmen som hör till anläggningen.

Flera faktorer spelar in vid bedömningen om det är fråga om en anläggning eller flera:

- Vem/vilka är livsmedelsföretagare?
- Vilken verksamhet bedrivs?
- Vilket plats gäller det?
- Vilken myndighet är kontrollmyndighet?

Exempel - anläggningar

- Två olika livsmedelsföretagare (olika person- eller organisationsnummer) som driver verksamhet på samma plats innebär två anläggningar.
- En livsmedelsföretagare som driver två olika verksamheter på samma plats innebär i regel två anläggningar om det ena är en primärproduktionsanläggning och den andra verksamheten är i ledet efter primärproduktionen. Det kan till exempel vara en jordgubbsodlare som också driver en gårdsbutik eller kafé.
- En livsmedelsföretagare som driver verksamhet på två geografiskt skilda platser innebär oftast två anläggningar. I vissa fall kan verksamheterna ses som en anläggning och föras samman i en registrering. Det gäller till exempel om den ena delen av verksamheten är en mobil lokal. Ett exempel inom primärproduktionen kan vara om verksamheten omfattar flera intill- eller näraliggande produktionsplatser, men som har olika produktionsplatsnummer.

En livsmedelsanläggning som tillfälligt utökar sin verksamhet, till exempel en restaurang som vid en festival sätter upp ett restaurangtält, kan fortfarande ses som en anläggning. Det är inte alltid nödvändigt att registrera den tillfälliga verksamheten separat. Däremot kan livsmedelsföretagaren behöva informera sin kontrollmyndighet om den tillfälliga verksamheten eftersom livsmedelsföretagaren ska se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar.

Det finns inte givet svar på frågan om vad som är ”samma plats” utan det måste bedömas från fall till fall. Avgörande kan vara om verksamheten bedrivs i samma lokal, byggnad, fastighet eller är närliggande på annat sätt. Det verksamhetsmässiga sambandet kan också påverka vad som kan betraktas som ”samma plats”.

I primärproduktionen går anläggningsbegreppet inte att tillämpa på alla typer av verksamheter. Exempel på sådana verksamheter är jakt, fiske och insamling av vilda produkter, till exempel bär, svamp eller musslor. Platsen för verksamheten jämförs då med den plats där primärproducenten har sin huvudsakliga verksamhet.

Tabell 1: Exempel på hur anläggningsbegreppet kan tolkas. Om inget annat anges bedrivs verksamheterna i exemplen av samma företagare. Det kan förekomma situationer där avsteg från exemplen är lämpliga.

Verksamhet		Bedömning och ev. kommentar
1	En fruktodlare med ett enklare packeri där de egna primärprodukterna paketeras.	En anläggning, om paketeringen bara omfattar hela primärprodukter och faller inom ramen för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet.
2	En markägare som arrenderar ut delar av sin mark till en grönsaksodlare.	En anläggning om marken enbart utnyttjas av grönsaksodlaren. Två anläggningar om markägaren också bedriver egen livsmedelsproduktion på marken, t.ex. vid växelodling.
3	En spannmålsodlare med en silo som används av grannen för lagring av dennes spannmål.	Två anläggningar eftersom det är flera livsmedelsföretagare, dvs. spannmålsodlingen som är en anläggning i primärproduktionen och siloanläggningen som grannen använder. Siloanläggningen tillhör ledet efter primärproduktionen eftersom den inte ligger i anslutning till grannen odling och inte är hantering på produktionsplatsen.
4	En mjölkproducent med ett gårdsmejeri.	Två anläggningar. En i primärproduktionen (mjölkproduktion) och en i ledet efter primärproduktionen (gårdsmejeri).
5	En fiskare som levererar vildfångad fisk till sitt eget fiskrökeri där försäljning sker direkt till konsumenter.	Två anläggningar. En i primärproduktionen (fiske) och en i ledet efter primärproduktionen (fiskrökeriet).
6	Integrerad grisproduktion med suggor på en fastighet och slaktsvinen på en annan fastighet.	En anläggning om all verksamhet bedrivs i samma företag, annars två anläggningar. Om verksamheten är registrerad som en anläggning bör båda produktionsplatsnumren framgå av registreringen.
7	Lager med transportfordon som transporterar livsmedel.	En anläggning.

Begreppet livsmedelsföretag

Livsmedelsföretag definieras som varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med något av stadierna i livsmedelskedjan. Se artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002.

Begreppet "företag" används i livsmedelslagstiftningen med en särskild innebörd. "Företag" behöver alltså inte ha samma betydelse i livsmedelslagstiftningen som i annan lagstiftning, till exempel i skattelagstiftningen.

En kontrollmyndighet kan därför bedöma att ett företag som är registrerat för livsmedelsverksamhet hos Bolagsverket eller Skatteverket ändå inte har sådan kontinuitet eller grad av organisation att verksamheten uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag enligt livsmedelslagstiftningen.

Begreppen viss kontinuitet och viss grad av organisation

På samma sätt kan en privatperson som bereder livsmedel i sin privata bostad för regelbunden försäljning till allmänheten, bedömas vara ett livsmedelsföretag, även om det inte finns en sådan registrering hos Bolagsverket eller Skatteverket. Aktiviteter för privat konsumtion omfattas dock aldrig av lagstiftningen.

Det är alltså inte av någon avgörande betydelse om hur en verksamhet registrerats hos andra myndigheter. Det saknar till exempel helt betydelse om en enskild näringsidkare registrerat sig för F-skatt hos Skatteverket eller inte.

Även företag som endast transporterar livsmedel kan utgöra livsmedelsföretag, liksom företag som aldrig kommer i direkt kontakt med de livsmedel de handlar med, till exempel matmäklare, eftersom definitionen omfattar varje företag "... som bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med något av stadierna i livsmedelskedjan".

På samma sätt kan uppfödning av livsmedelsproducerande djur bedrivas som livsmedelsföretag. Förutsatt att till exempel köttet, mjölken eller äggen ska ingå i livsmedelskedjan.

I definitionen av livsmedelsföretag anges "... som med eller utan vinstsyfte ...". Det innebär att även ideella organisationer kan bedriva livsmedelsföretag.

Begreppen viss kontinuitet och viss grad av organisation

Ett företag är en verksamhetsform som förutsätter viss kontinuitet och en viss grad av organisation. Det framgår av beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004.

Om en livsmedelsverksamhet inte bedrivs på sådant sätt att både kravet om viss kontinuitet och om viss grad av organisation är uppfyllt bedrivs den inte som ett livsmedelsföretag.

Om en verksamhet inte bedöms bedrivas med tillräcklig grad av organisation, kan den pågå kontinuerligt utan att verksamheten därmed ska anses bedrivas som ett livsmedelsföretag. Exempel på det är en bilverkstad eller en frisersalong som ställer fram en kaffetermos och en kakburk till sina kunder, eller en familj som håller några få värphöns och säljer eller ger bort de ägg de inte kan äta upp själva till grannar, kollegor eller släktingar.

På samma sätt gäller att om en verksamhet inte bedrivs med tillräcklig grad av kontinuitet, kan den vara väl organiserad utan att därmed anses bedrivas som ett livsmedelsföretag. Exempel på det är matservering till många personer på en stor festival under en dag. Ett annat exempel är en primärproducent som några gånger per år säljer sina produkter på torget eller på gården. Här uppfylls kriteriet viss grad av organisation, men inte viss kontinuitet.

Observera att en livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet vid en godkänd eller registrerad livsmedelsanläggning tillfälligt eller varaktigt utökar med verksamhet på annan plats, bedrivs även den extra verksamheten som ett livsmedelsföretag. Det kan till exempel gälla en restaurangägare som serverar mat i ett restaurangtält vid en festival. Det krävs alltså inte någon bedömning av om den nya verksamheten i sig bedrivs med viss kontinuitet och grad av organisation.

Det kan gå att föra in den utökade verksamheten i den befintliga registreringen eller godkännandet.

Betydande ändring

Kommissionen ger i sin vägledning till förordning (EG) nr 852/2004 exempel på verksamheter som inte omfattas av kraven i unionens hygienregler. Där nämns privatpersoner som ibland och i liten skala hanterar, bereder, förvarar eller serverar livsmedel. Sådan verksamhet omfattas inte av reglerna, eftersom den inte kan anses bedrivas som livsmedelsföretag. De omfattas dock av "förbudet" mot att släppa ut livsmedel som inte är säkra på marknaden och kan omfattas av nationella bestämmelser. Se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 respektive 45 § och 59 – 64 §§ LIVSFS 2005:20.

Vad innebär "viss kontinuitet"?

Med viss kontinuitet menas en viss regelbundenhet. Att något sker med "viss kontinuitet" innebär att det sker "obrutet" och/eller "sammanhängande". En verksamhet som bedrivs med vissa avbrott, men ändå är återkommande, kan anses bedrivas kontinuerligt.

Kontinuitetsbegreppet är inte närmare definierat i lagstiftningen, varför varje myndighet från fall till fall måste bedöma om verksamheter bedrivs med "viss kontinuitet" eller inte.

Generella riktlinjer för hur kriteriet "viss kontinuitet" bör bedömas:

- Om verksamheten sker sammanhängande bör kontinuitetskriteriet vara uppfyllt efter tre till fyra dagar.
- Kontinuitetskriteriet kan också anses vara uppfyllt om livsmedel återkommande släpps ut på marknaden en till två dagar en gång i månaden eller oftare.

Den tid som verksamheten pågår omfattar inte bara själva saluhållandet, till exempel servering eller försäljning, utan även vissa förberedelser som lagerhållning/förvaring och eventuell beredning om det utförs av samma verksamhetsutövare. Jämför ovan om utsläppande på marknaden.

Om en verksamhet till exempel lagerhåller livsmedel mer eller mindre permanent för att släppa ut dem på marknaden senare, bör det bedömas som att en "viss kontinuitet" råder, även om själva försäljningen inte sker oftare än ett par gånger om året. Jämför ovan om utsläppande på marknaden.

Säsongsverksamheter, till exempel glassbarer, kräftfiske eller bärplockning som bedrivs kontinuerligt under en begränsad period, kan uppfylla kriteriet för viss kontinuitet. En verksamhet som bedrivs vid enstaka tillfällen kan däremot inte anses uppfylla kriteriet för viss kontinuitet, till exempel att sälja korv på en midsommarfest eller på en julmarknad vid en skola, även om dessa återkommer varje år.

En verksamhet som bedrivs med viss kontinuitet, men på flera skilda platser i landet, till exempel marknadsförsäljning, är åtminstone från kontinuitetssynpunkt ett livsmedelsföretag.

I slutänden är det kontrollmyndigheten som i varje enskilt fall ska ta ställning till om kontinuitetskriteriet är uppfyllt eller inte.

Vad innebär viss organisation?

Graden av organisation kan påverkas bland annat av vilka livsmedel som hanteras i verksamheten, om den riktar sig till känsliga konsumentgrupper och vilken omfattning verksamheten har.

Följande kriterier bör tas med i bedömningen av om en verksamhet bedrivs med en "viss organisation" eller inte:

- **Hanteringens art och omfattning.**

Hänsyn behöver tas till de hygieniska riskerna i verksamheten. Verksamheter som producerar eller hanterar livsmedel som förknippas med låga risker kräver ofta låg grad av organisation. En komplex verksamhet som producerar eller hanterar ett större utbud av livsmedel och/eller livsmedel som förknippas med hög risk kräver mer av den som är ansvarig. Följden blir att det oftast krävs mer organisation.

När livsmedel hanteras vid större tillställningar som riktar sig till allmänheten krävs mer organisation än om hanteringen sker i begränsad omfattning för en mindre krets av konsumenter.

- **Känsliga konsumentgrupper.**

Om livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper tillverkas eller på annat vis hanteras kan det bidra till att organisationskriteriet uppfylls snabbare eftersom kraven på utövaren ökar och därmed också behovet av ett mer organiserat arbete (organisation). Som känsliga konsumentgrupper räknas bland annat barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (till exempel patienter på sjukhus, personer boende i äldreboenden, gravida) och personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel.

- **Det finns en ordnad verksamhet.**

Till exempel att utrymmen iordningställs särskilt för bedrivandet av verksamheten. Om verksamheten bedrivs i sådana särskilt iordningsställda utrymmen, lokaler eller motsvarande talar det för att kriteriet "viss grad av organisation" är uppfyllt.

- **Antal personer sysselsatta i verksamheten.**

Om flera personer hålls sysselsatta med livsmedelshantering så bör kriteriet "viss grad av organisation" också anses vara uppfyllt. Eventuella anställningsförhållanden är inte av betydelse. Om flera personer deltar i verksamheten så ställer det bland annat större krav på styrning och ledarskap varför också förutsättningarna för "viss grad av organisation" lättare uppfylls.

Organisation och kontinuitet inom primärproduktion

De generella resonemangen ovan går också att använda när det gäller verksamheter i primärproduktionen. En skillnad är att kriteriet för kontinuitet i regel uppfyllt så fort det inte handlar om en mycket kortvarig verksamhet. Exempel på då kriteriet för kontinuitet automatisk är uppfyllt är vid uppfödning av livsmedelsproducerande djur, mjölk- och äggproduktion, biodling, odling av vegetabilier, fiskodling eller regelbundet fiske eller upptag av musslor.

Vid bedömning av graden av organisation ska både hanteringens art och omfattning vägas in. Graden av organisation kan därför variera beroende av till exempel vilket djurslag som hålls och antalet djur, vilket produktionssystem som används och hur krävande detta är, samt vilken eller vilka primärprodukter som produceras, produktionsvolym och antal personer sysselsatta i verksamheten. Är graden av organisation låg och riskerna förknippade med de produkter som produceras små kan omfattning av produktionen vara större utan att verksamheten behöver registreras. Ofta produceras dock flera olika primärprodukter. Riskerna vid produktion och hanteringar av de olika primärprodukterna, den totala produktionsvolymen och verksamhetens totala komplexitet måste då vägas in i bedömningen.

Vid mjölkproduktion till exempel, bedöms organisationskriteriet alltid vara uppfyllt eftersom verksamheten bland annat ställer krav på mjölkningstrutningen, kylning av mjölken och mikrobiologiska kriterier för den obehandlade mjölken, förutsatt att mjölken levereras utanför producentens eget hushåll. Att hålla fjäderfän för äggproduktion kräver i regel mindre grad av organisation. Livsmedelsverket bedömer därför att den som enbart håller färre än 50 stycken fjäderfän, och inte har någon annan primärproduktion, inte behöver vara registrerad som livsmedelsföretagare.

Om graden av organisation inte uppfylls

Det finns verksamheter som inte bedöms ha en viss grad av organisation, till exempel en person som håller några får eller getter för sommarbete, en djurägare som föder upp ett fåtal djur för slakt och konsumtion utanför det egna hushållet, en person som har en liten fiskodling eller kräftodling eller en äggproducent som håller ett begränsat antal fjäderfän för äggproduktion.

Då kan det pågå kontinuerligt utan att verksamheten för den skull kan betraktas som ett livsmedelsföretag. På samma sätt kan till exempel fiske av vildfångad fisk eller upptag av vilda musslor ske regelbundet men i en sådan begränsad omfattning att verksamheten inte betraktas som livsmedelsföretag.

Leverans direkt till konsument

Många livsmedelsföretag i primärproduktionen levererar sina primärprodukter direkt till konsumenter, till exempel genom enklare gårdsförsäljning eller direkt till lokala detaljhandelsanläggningar som i sin tur levererar produkterna direkt till konsumenter.

Försäljningen direkt till konsumenter och, med vissa undantag, leveransen till en annan anläggning, är inte primärproduktion utan tillhör ledet efter primärproduktionen. Under vissa förutsättningar behöver denna verksamhet, det vill säga direktförsäljningen eller transporten, inte vara registrerad hos kommunen. Verksamheten betraktas då som en utökning av den befintliga verksamheten. En förutsättning är till exempel att det enbart rör sig om försäljning eller leverans av "små mängder" primärprodukter. Mer om detta beskrivs under "Leveranser av små mängder primärprodukter, vilt och kött av vilt" och i "Registrering av livsmedelsanläggningar"

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter, vilt och kött av vilt

Registrering av livsmedelsanläggningar

Gränsen för vad som kan anses vara små mängder primärprodukter ska inte förväxlas med frågan om en verksamhet är ett livsmedelsföretag i primärproduktionen, och därför ska vara registrerad. Normalt sett uppfylls kriterierna om organisation och kontinuitet i primärproduktionen redan då producenten har en ganska begränsad produktion av en eller flera olika primärprodukter, se andra och tredje stycket ovan.

Beträffande biodling och jakt finns närmare information om registrering i vägledningarna om honung – registrering, märkning, import samt producenters leveranser av honung och andra produkter från biodling respektive jägares direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt.

Exempel på livsmedelsföretag och kommentarer till verksamheter

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Begreppet livsmedelsföretagare - fysiska och juridiska personer

I juridiska sammanhang görs det skillnad mellan fysiska och juridiska personer. En fysisk person är en människa och en juridisk person någon form av association, till exempel ett aktiebolag (AB) eller handelsbolag (HB). Gemensamt för fysiska och juridiska personer är att de har lagliga skyldigheter och rättigheter, till exempel genom att kunna ingå avtal, låna pengar med mera.

En fysisk person kan rättshandla för egen räkning. Fysiska personer kan bedriva näringsverksamhet i enskild firma. Juridiska personer måste utse ett eller flera ombud som behöriga att rättshandla för den juridiska personens räkning. Sådana ombud kallas vanligen behöriga firmatecknare. Som huvudregel kan alltså endast behörig firmatecknare ådra den juridiska personens skyldigheter, till exempel genom att anmäla en livsmedelsanläggning för registrering eller ansöka om godkännande av sådan anläggning.

Möjligheten att rättshandla är inskränkt för vissa fysiska personer, exempelvis minderåriga. Det samma gäller för juridiska personer som försatts i konkurs.

För frågor som rör juridiska personer vänd dig till Bolagsverket och Skatteverket.

Bolagsverket

Skatteverket

Senast uppdaterad 29 mars 2019 Ansvarig grupp LK_Team Livsmedelshygien