# Livsmedelsföretag, livsmedelsföretagare och livsmedelsanläggning

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

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

## 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 innebörden ”att företa sig något”. ”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 bedriver livsmedelsverksamhet med sådan kontinuitet eller grad av organisation att verksamheten uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag enligt livsmedelslagstiftningen.

På samma sätt kan en privatperson, som bereder livsmedel för försäljning till allmänheten, bedömas bedriva ett livsmedelsföretag även om det inte finns en registrering hos Bolagsverket eller Skatteverket.

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

Även företag som endast transporterar livsmedel kan vara livsmedelsföretag, liksom företag som aldrig kommer i direkt kontakt med de livsmedel de handlar med, till exempel matmäklare, eftersom definitionen av livsmedelsföretag enligt artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2002 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 djuren, köttet, mjölken eller äggen ska ingå i livsmedelskedjan. Det innebär att företag som föder upp och håller djur i alla produktionsstadier i primärproduktionskedjan, till exempel sättfiskar som säljs till matfiskodlingar eller smågrisar som säljs för grisuppfödning kan klassas som livsmedelsföretag.

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 livsmedelsföretag 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, så är det inte 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 upp till 50 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 person som har några bikupor

och en frukt- och grönsaksodling och några gånger per år säljer honung, frukt och grönsaker på torget. Kriteriet viss grad av organisation är uppfyllt, men tillräcklig kontinuitet saknas.

Observera att när 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 i livsmedelsföretaget. 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 eftersom den ingår i ett livsmedelsföretag som redan uppfyller dessa kriterier.

Det kan gå att föra in den utökade verksamheten i den befintliga registreringen eller godkännandet som då ska anmälas som en betydande ändring av livsmedelsföretagaren.

Betydande ändring

Begreppet anläggning

## Verksamheter som inte anses vara ett livsmedelsföretag

EU-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, se punkt 3.8 i förordningen. 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 och 45 och 59-64 §§ i LIVSFS 2005:20.

Verksamheter som inte omfattas av livsmedelslagstiftningen

Kommissionens vägledningar

## 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. Därför måste varje myndighet bedöma från fall till fall om en verksamhet bedrivs med ”viss kontinuitet” eller inte.

Generella riktlinjer för hur kriteriet ”viss kontinuitet” bör bedömas är:

- 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. Detta eftersom verksamheten som ska bedömas omfattar alla stadier i livsmedelskedjan.

Om en verksamhet till exempel lagerhåller livsmedel mer eller mindre permanent, bör det bedömas som att en ”viss kontinuitet” råder, även om själva försäljningen inte sker oftare än ett par gånger om året. Läs mer om begreppet "utsläppande på marknaden" på sidan om registrering och godkännande.

Registrering och godkännande

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 viss kontinuitet, till exempel att sälja korv på en midsommarfest eller på en julmarknad vid en skola, även om dessa återkommer varje år.

Inom primärproduktionen är det vanligt att en verksamhet pågår kontinuerligt utan att den bedöms bedrivas med tillräcklig grad av organisation och därmed inte betraktas som ett livsmedelsföretag. Det innebär att en primärproducent kan släppa ut en viss mängd livsmedel i form av primärprodukter på marknaden, till

exempel ägg, frukt och grönsaker, och på motsvarande vis sälja ett visst antal livsmedelsproducerande djur för vidare uppfödning eller leverera ett visst antal djur till slakt utan krav på registrering. Detta ska dock inte förväxlas med de nationella bestämmelserna i LIVSFS 2005:20 om primärproducenters leveranser av små mängder primärprodukter direkt till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar. Dessa bestämmelser gäller endast primärproducenter som uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag och vars anläggningar är registrerade hos länsstyrelsen.

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

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

## Vad innebär "viss grad av organisation"?

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

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

- **Hanteringens art och omfattning**
  Verksamheter som producerar eller hanterar livsmedel som förknippas med låga risker, kräver ofta lägre grad av organisation. En komplex verksamhet som producerar eller hanterar ett större utbud av livsmedel och/eller livsmedel som förknippas med hög risk kräver oftast en högre grad av organisation.

  Vid primärproduktion kan graden av organisation variera beroende på till exempel vilket eller vilka djurslag som hålls och antalet djur eller vilka primärprodukter som odlas och hur mycket. Om riskerna förknippade med den aktuella produktionsinriktningen är små, kan omfattningen av verksamheten vara större utan att anläggningen bedöms ha organisation för att klassas som livsmedelsföretag, jämfört med en anläggning med en produktionsinriktning som är förknippad med fler eller större risker. Sådana verksamheter kräver i regel högre grad av organisation.

  Många primärproducenter är verksamma i mer än en primärproduktionsbransch och har två eller flera olika produktionsinriktningar. Vid primärproduktion och hantering av de olika primärprodukterna måste den totala produktionsvolymen och verksamhetens totala komplexitet vägas in i bedömningen av graden av organisation.

- **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. 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.

- **Om det finns en ordnad livsmedelsverksamhet**
  Om verksamheten bedrivs i särskilt iordningsställda utrymmen, lokaler eller motsvarande talar det för att kriteriet ”viss grad av organisation” är uppfyllt.

  Vid till exempel mjölkproduktion från kor, bedöms organisationskriteriet alltid vara uppfyllt. Det beror på att en sådan verksamhet bland annat kräver mjölkningsutrustning, tankar för kylning av mjölken och provtagning av den obehandlade mjölken.

  Att hålla fjäderfän för äggproduktion kräver i regel mindre grad av organisation och riskerna som är förknippade med äggproduktion är också låga. Livsmedelsverket bedömer därför att den som enbart håller upp till 50 stycken fjäderfän, och inte har någon annan primärproduktion, inte bedriver verksamhet med tillräcklig organisation för att vara registrerad som livsmedelsföretagare.

  Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

- **Antal personer sysselsatta i livsmedelsverksamheten**
  Om flera personer deltar i verksamheten så ställer det bland annat större krav på styrning och ledarskap vilket kan indikera att ”viss grad av organisation” föreligger. Eventuella anställningsförhållanden är inte av betydelse.

- **Företagskedjor med annan huvudsaklig verksamhet än livsmedel**
  Större företag med flera butiker eller anläggningar som säljer tjänster eller varor kan även släppa ut livsmedel på marknaden, även om företagets huvudverksamhet består av något annat. Dessa företag har ofta huvudkontor, bedrivs ofta kontinuerligt och har många anställda. Företagens huvudverksamhet kan bestå av försäljning av produkter som inte är livsmedel, eller tillhandahållande av andra varor eller tjänster, till exempel gym, plantskolor och byggföretag. För dessa företag kan företagets huvudkontor klassas som ett livsmedelsföretag men inte nödvändigtvis varje enskild butik eller anläggning inom företaget.

  En anläggning som ingår i en kedja kan ha ett produktsortiment som bestämts av kedjans huvudkontor. Den enskilda anläggningen har inte en livsmedelsverksamhet av tillräcklig organisation för att anses vara ett livsmedelsföretag. Däremot bör kedjans huvudkontor vara registrerat för kontroll av hur de säkerställer att de produkter som saluhålls uppfyller lagstiftningens krav. Huvudkontoret behöver en kompetens och därmed en organisation för inköp och urval av de livsmedel som säljs.

  Huvudkontor

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

Exempel på verksamheter som inte kan anses bedrivas med en ”viss organisation”:

- En bilverkstad som ställer fram en kaffetermos och en kakburk till sina kunder.
- En blomsteraffär som har en frysbox med glasspinnar för försäljning.
- En hårfrisör som bjuder kunderna på dryck under behandling.
- En privatperson som bakar några plåtar kanelbullar åt en förening som denne är medlem i och som föreningen sedan serverar vid ett eget evenemang.
- En privatperson som bakar kakor som barnen sedan säljer i skolans regi.
- En privatperson som bakar fikabröd, brer mackor och kokar kaffe för servering till församlingen i samband med gudstjänst.
- Ett UF-företag som beställer eller tillverkar enstaka batcher av ett livsmedel.

Exempel på livsmedelsföretag i senare led
Exempel på livsmedelsföretag inom primärproduktionen
Gränsen mellan primärproduktion och senare led

## Begreppet livsmedelsföretagare - fysiska och juridiska personer

Livsmedelsföretagare är de fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag som de driver. Det framgår av artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002.

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), handelsbolag (HB) eller en kommun. Gemensamt för fysiska och juridiska personer är att de har lagliga skyldigheter och rättigheter, till exempel 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 ansvara för den juridiska personens skyldigheter, till exempel genom att anmäla en livsmedelsanläggning för registrering eller ansöka om godkännande av sådan anläggning.

Möjligheten att rättshandla är begränsad för vissa fysiska personer, exempelvis minderåriga. Detsamma gäller för juridiska personer som försatts i konkurs.

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

Bolagsverket

Skatteverket

## Begreppet aktör

I förordning (EU) 2017/625 används inte begreppet livsmedelsföretagare. Istället används ordet aktör. Begreppet aktör har valts för att passa oavsett om det är en företagare som hanterar djur, växtskyddsmedel eller livsmedel. Med aktör menas varje fysisk eller juridisk person som har en eller flera av de skyldigheter som fastställs i de bestämmelser som avses i artikel 1.2 i samma förordning. Det framgår av artikel 3.29 i förordningen. Livsmedelsföretagare är därmed också aktörer.

## Begreppet anläggning

”Varje enhet i ett livsmedelsföretag” är en egen anläggning. Se artikel 2.1c i förordning (EG) nr 852/2004. För att det ska finnas en anläggning krävs alltså att det först finns ett livsmedelsföretag.

Begreppet anläggning är av central betydelse när det gäller godkännande och registrering och 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 livsmedelsverksamhet bedrivs?
- Vilken plats gäller det?
- Vilken myndighet är kontrollmyndighet?

**Exempel:**

- Två olika livsmedelsföretagare (med olika person- eller organisationsnummer) som driver livsmedelsverksamhet på samma plats innebär två anläggningar.

- En livsmedelsföretagare som driver både primärproduktion och en livsmedelsverksamhet i ledet efter primärproduktionen på samma plats innebär två anläggningar. Det kan till exempel vara en jordgubbsodlare som också driver en gårdsbutik eller kafé.

- En livsmedelsföretagare som driver sin verksamhet på två geografiskt skilda platser innebär oftast två anläggningar.

- Inom primärproduktionen kan flera närliggande produktionsplatser, men som har olika produktionsplatsnummer, anses vara en anläggning.

- En mobil verksamhet som har ett nära verksamhetsmässigt samband med en ”fast” anläggning kan ses som en enda anläggning om de hör till en och samma kontrollmyndighet, till exempel en restaurang som har servering i ett festivaltält.
  Registrering av anläggning med mobil verksamhet

Om en och samma livsmedelsföretagare driver olika verksamheter på samma plats bör det anses vara en enda anläggning. Det finns inget 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”.

Det är inte alltid nödvändigt att registrera en tillfällig utökning av en verksamhet som en separat anläggning. Om till exempel en livsmedelsbutik under en till två dagar ska medverka vid en marknad, kan det räcka med att föra in information om detta i den befintliga registreringen för butiken. Livsmedelsföretagaren behöver informera sin kontrollmyndighet om den tillfälliga verksamheten eftersom livsmedelsföretagaren ska se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar.

När ett livsmedelsföretag bedriver primärproduktion som jakt, fiske och insamling av vilda produkter, till exempel bär, svamp eller musslor, är platsen för verksamheten som ska anges i anmälan om registrering den plats där primärproducenten har sin huvudsakliga verksamhet.

## Dricksvattenanläggningar

En verksamhetsutövare som omfattas av LIVSFS 2022:12 ska anmäla sina anläggningar för registrering, se 3 § LIVSFS 2022:8. Det innebär att man inte gör en bedömning om verksamheten bedrivs med viss kontinuitet eller viss grad av organisation när det gäller dricksvattenanläggningar. Istället finns det kriterier i LIVSFS 2022:12 som avgör om dricksvattenanläggningen omfattas av föreskrifterna, och därmed kravet om anmälan för registrering.

När ska lagstiftningen om dricksvatten tillämpas?

En dricksvattenanläggning är en egen anläggning som ska registreras separat från eventuell livsmedelsanläggning. Om exempelvis en restaurang har en egen vattentäkt så är det två anläggningar - en livsmedelsanläggning och en dricksvattenanläggning.

**Exempel på hur begreppet anläggning kan tolkas.**

Om inget annat anges drivs verksamheterna i exemplen av samma företagare. Det kan förekomma situationer där avsteg från tolkningen är lämpliga.

| Exempel nummer | Verksamhet | Bedömning och kommentar |
|---|---|---|
| 1 | En fruktodlare med ett enklare packeri där enbart de egna primärprodukterna paketeras. | En anläggning, om paketeringen bara omfattar hela primärprodukter från den egna odlingen. |
| 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. |

| Exempel nummer | Verksamhet | Bedömning och kommentar |
|---|---|---|
| 3 | En spannmålsodlare (A) har överkapacitet och hyr därför ut en spannmålssilo till grannen, (spannmålsodlare B). Grannen ansvarar för torkning och lagring av sin spannmål i den hyrda silon. | Det är två anläggningar i primärproduktionen - spannmålsodlare A och spannmålsodlare B.<br>Torkning och lagring av spannmål som sker på producentens egen gård räknas till primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet. Sker torkningen och lagringen på en annan plats än produktionsplatsen hör verksamheten till ledet efter primärproduktionen.<br>Eftersom siloanläggningen inte ligger i anslutning till spannmålsodlare B:s anläggning tillhör siloanläggningen som odlare B använder i detta fall ledet efter primärproduktionen och ska vara registrerad hos kommunen. |
| 4 | En mjölkproducent med ett gårdsmejeri. | Två anläggningar.<br>En i primärproduktionen (mjölkproduktionen) och en i ledet efter primärproduktionen (tillverkning av mjölkprodukter). |
| 5 | En fiskare som levererar vildfångad fisk till sitt eget fiskrökeri där försäljning sker direkt till konsumenter. | Två anläggningar.<br>En i primärproduktionen (fiske) och en i ledet efter primärproduktionen (fiskrökeriet). |
| 6 | Integrerad grisproduktion med suggor på en fastighet och slaktsvin på en annan fastighet. | En anläggning om all verksamhet bedrivs i samma företag, annars två anläggningar. Om endast en anläggning registreras bör båda produktionsplatsnumren framgå av registreringen. |
| 7 | En biodlare som har bikupor placerade på flera olika platser. Honungen slungas och tappas på burk i en särskild lokal hemma hos biodlaren. | En anläggning.<br>Anläggningen omfattar både uppställningsplatserna för kuporna och lokalen där honungen och andra primärprodukter från biodlingen hanteras.<br>Om en viss andel av honungen smaksätts, är det däremot två anläggningar, en i primärproduktionen och en i ledet efter. |
| 8 | Ett gårdskafé med tillhörande gårdsbutik där produkter från gården säljs samt en liten odlingstäppa som förser kaféet och butiken med grönsaker, frukt och bär. | En anläggning (kaféet och butiken) om odlingen har sådan liten omfattning att den inte uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag.<br>Om omfattningen i primärproduktionen är sådan att kriterierna för livsmedelsföretag uppfylls tillkommer en anläggning för detta som ska registreras hos länsstyrelsen. |
| 9 | Lager med transportfordon som transporterar livsmedel. | En anläggning. |
| 10 | Restaurang/annan verksamhet med egen vattentäkt i anslutning till verksamheten. | Två anläggningar. |

| Exempel nummer | Verksamhet | Bedömning och kommentar |
|---|---|---|
| 11 | Restaurang/annan verksamhet med egen vattentäkt som också försörjer andra med dricksvatten. | Två anläggningar. |
| 12 | En livsmedelsbutik med en containerodling placerad utanför som förser butiken med färska grönsaker. | Två anläggningar: butiken och odlingen. Containerodlingen ska vara registrerad hos länsstyrelsen som en anläggning i primärproduktionen om verksamheten uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag. |
| 13 | Livsmedelsindustri som tar sitt dricksvatten från enskild vattentäkt som drivs av annan företagare. | Två anläggningar. |
| 14 | Vattenverk och tillhörande distributionsanläggning. Samma verksamhetsutövare för båda. | En anläggning. |
| 15 | Fyra vattenverk som försörjer en distributionsanläggning. Dricksvattnet är ett blandvatten från alla fyra vattenverken. | Varje vattenverk bör registreras separat. Registrering av distributionsanläggningen kan ingå i "huvudvattenverkets" registrering. |
| 16 | Ett vattenverk som levererar dricksvatten till en distributionsanläggning som en annan verksamhetsutövare ansvarar för. | Två anläggningar. |

Senast uppdaterad 13 januari 2026 Ansvarig grupp ROR_LH