Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

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

För vissa verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung gäller speciella regler. Här får du veta vilka av verksamheterna som ska registreras respektive godkännas.

Godkännande eller registrering

Vissa anläggningar som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung brukar kallas för 853-anläggningar och måste godkännas. Sådana anläggningar ska uppfylla kraven i både förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004. Det är företag som hanterar produkter av animaliskt ursprung och levererar dessa till andra livsmedelsföretagare, till exempel hantering av obearbetade produkter av animaliskt ursprung råtT kött, opastöriserad mjölk och färsk fisk. Det kan också vara företag som framställer bearbetade produkter av animaliskt ursprung, till exempel salami, ost eller fiskbullar. Även omförpackningsanläggningar och i vissa fall kyl- och fryslager omfattas.

Även många livsmedelsföretag inom primärproduktionen måste uppfylla krav i både förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004. Det gäller till exempel vid mjölkproduktion, äggproduktion, fiske och odling av fisk, insamling av musslor och odling av musslor, jakt och uppfödning av djur före slakt. Sådana anläggningar ska registreras. De behöver inte godkännas även om de omfattas av regler i förordning (EG) nr 853/2004. Se artikel 4, punkt 1 och 2a i förordning (EG) nr 853/2004.

Fartyg, även sådana som används för industriellt fiske och lagring av fisken i kylt vatten, ska registreras. På fabriksfartyg, som till exempel räktrålare där man kokar fångsten ombord, sker verksamhet både inom primärproduktionen (fisket) och verksamhet i ledet efter primärproduktionen (kokning av räkor).Dessa ska både registreras som en anläggning i primärproduktionen (fisket) och godkännas av Livsmedelsverket (kokningen av räkor).

Detaljhandel och livsmedel av animaliskt ursprung

Butiker, restauranger och andra detaljhandelsanläggningar, som har försäljning eller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung direkt till konsumenten, omfattas som utgångspunkt inte av krav på godkännande, utan ska registreras. Detta gäller exempelvis butiker som styckar och maler kött och gårdsbutiker som framställer mejeriprodukter, trots att de hanterar och producerar livsmedel av animaliskt ursprung.

Anledningen till det är att som huvudregel ska förordning (EG) nr 853/2004 inte tillämpas på detaljhandeln. Se artikel 1.5.a) i förordning (EG) nr 853/2004.

Detaljhandel definieras så här i artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002:

”detaljhandel: hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer”.

Definitionen har ansetts alltför omfattande för området livsmedelshygien. I samband med livsmedelshygien bör begreppet detaljhandel istället ha en mer begränsad omfattning: *”detaljhandelsverksamhet som omfattar direkt försäljning eller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung till konsumenten”*. Se punkt 12 och 13 i inledningen (”skälsatserna”) till förordning (EG) nr 853/2004 och kommissionens riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004 om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Kyl- och fryslager för livsmedel av animaliskt ursprung

Förordning (EG) nr 853/2004 ska inte tillämpas på detaljhandelsanläggningar om det inte uttryckligen står det i lagstiftningen. Det framgår av artikel 1.5.a) i förordningen. Kyl- och fryslager där verksamhet enbart består av lagring och leverans av förpackade livsmedel av animaliskt ursprung ska behandlas som en detaljhandelsanläggning och behöver därför inte godkännas utan ska registreras. Sådana anläggningar ska tillämpa kraven i förordning (EG) nr 852/2004 och temperaturkraven i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Se artikel 1.5. a och 1.5.b) i förordning (EG) nr 853/2004.

Kyl- och fryslager ska dock godkännas om man fryser in varor som mottagits kylda eller om man levererar livsmedel till en anläggning som omfattas av krav på godkännande. Se artikel 1.5.b) i förordning (EG) nr 853/2004.

Anläggningar som förpackar om livsmedel av animaliskt ursprung

Anläggningar som bryter förpackning på animaliska livsmedel, för att skiva, dela (bita) eller bara förpacka om livsmedlen och sedan leverera dem vidare till en livsmedelsanläggning omfattas av förordning (EG) nr 853/2004. Sådana anläggningar ska därmed godkännas och tilldelas godkännandenummer.

Godkännande av livsmedelsanläggningar

Ursprungsmärkning

Primärproducenters direkta leveranser av primärprodukter till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar

Huvudregeln är att anläggningar där verksamheter bedrivs med tillräcklig kontinuitet och organisation för att betraktas som livsmedelsföretag ska vara registrerade eller godkända. Det gäller primärproduktion så väl som verksamheter i leden efter primärproduktionen.

När en registrerad primärproducent själv levererar, det vill säga säljer, överlåter eller transporterar, små mängder av sina egna primärprodukter direkt till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter finns vissa undantag. Förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 ska inte tillämpas på sådana leveranser. Se artiklarna 1.2.c) i förordning (EG) nr 852/2004 och 1.3.c) i förordning (EG) nr 852/2004. Istället ska de nationella reglerna i 45-57 §§ samt 65-81 §§ LIVSFS 2005:20 följas.

Det innebär att den befintliga registreringen ska kompletteras med uppgifter om direkta leveranser av små mängder primärprodukter. För direkta leveranser av små mängder levande musslor eller små mängder opastöriserad mjölk krävs dock en särskild registrering hos länsstyrelsen innan verksamheten får starta. Se 65 § respektive 76 § LIVSFS 2005:20.

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

Hantering av vilt och jägares direkta leveranser av små mängder frilevande vilt och kött från frilevande vilt

Hantering av vilt kan ske på en vilthanteringsanläggning eller på en detaljhandelsanläggning. Det finns inga begränsningar för hur stora volymer en detaljhandelsanläggning som hanterar vilt enligt nedanstående villkor får ta emot eller sälja.

De särskilda hygienreglerna i förordning (EG) nr 853/2004 för livsmedel av animaliskt ursprung ska inte tillämpas när en jägare levererar små mängder nedlagt frilevande småvilt eller storvilt och kött av frilevande vilt, förutsatt att:

- leveranserna bara sker direkt till slutkonsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till slutkonsumenter och
- leveranserna sker utan några mellanhänder.

För sådana leveranser ska istället nationella regler tillämpas. Se artikel 1.3e i förordning (EG) nr 853/2004 och 59, 60, 62 och 64 §§ LIVSFS 2005:20.

Björn, vildsvin och andra vilda djur som kan vara smittade med trikiner, liksom hjort från hägn som inte är friförklarade från tuberkulos, ska alltid levereras till en vilthanteringsanläggning, om inte köttet konsumeras inom jägarens eget hushåll. Se 61 och 63 §§ LIVSFS 2005:20.

Kontrollansvar mellan olika myndigheter med avseende på anläggningar med hantering av vilt och kött av vilt fördelas enligt följande:

Vilthanteringsanläggning

Livsmedelsverket är kontrollmyndighet

- Anläggningar som hanterar vilt och som enbart levererar till andra anläggningar inklusive detaljhandeln.
- Anläggningar som säljer kött från vilt direkt till konsument, men även säljer kött till 853-anläggningar eller levererar produkter till förädling vid 853-anläggningar.
- Anläggningar med egen butik som förutom att sälja kött från vilt direkt till konsument levererar köttet till anläggningar och där leveransen inte uppfyller kriterierna för marginellt, lokalt och begränsad.

Detaljhandelsanläggning

Kommunen är kontrollmyndighet

- Inköp och uppslaktning av vilt med försäljning direkt till konsument där alla livsmedel säljs direkt till konsument.
- Inköp och uppslaktning av vilt med försäljning direkt till konsument och som även levererar livsmedel marginellt, lokalt och begränsat till andra detaljhandelsanläggningar.

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Producenters direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur

De särskilda hygienreglerna i förordning (EG) nr 853/2004 för livsmedel av animaliskt ursprung ska inte tillämpas när en producent som föder upp fjäderfä och/eller hardjur slaktar dessa hemma på gården och levererar små mängder kött direkt till slutkonsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar.

Det innebär att en sådan anläggning inte behöver godkännas, utan ska registreras hos den kommunala kontrollmyndigheten om verksamheten bedrivs med sådan organisation och kontinuitet att den kan betraktas som ett livsmedelsföretag. En förutsättning är att producenten enbart levererar små mängder kött från egna djur. Köttet får styckas och malas. Leveransen får inte ske med några mellanhänder. Se artikel 1.3 d) i förordning (EG) nr 853/2004 (ändrad genom förordning (EU) 2021/1756) och 58 § LIVSFS 2005:20.

Det kött som levereras till en detaljhandelsanläggning får tillagas eller ingå som ingrediens i ett livsmedel som tillagas i till exempel en restaurang eller en butik. Se nedan vad som gäller för detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar (marginellt, lokalt och begränsat).

Vad små mängder kött från fjäderfä och hardjur är framgår av 58 § i LIVSFS 2005:20. Bestämmelserna gäller enbart livsmedelsföretagare. Se 45 § i samma föreskrifter. Om verksamheten inte sker med en sådan organisation och kontinuitet att den uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag omfattas verksamheten inte heller av bestämmelserna i föreskrifterna.

Uppfödningen av djuren ska vara registrerad som en primärproduktionsanläggning hos länsstyrelsen om den uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag i primärproduktionen.

I samband med slakt måste reglerna om djurskydd vara uppfyllda. Information om dessa finns på Jordbruksverkets webbplats.

Djurskydd - Jordbruksverkets webbplats

Detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar

Huvudregeln är att förordning (EG) nr 853/2004 inte tillämpas på detaljhandelsanläggningar som levereras sina produkter till slutkonsumenter. Exempel på detaljhandelsanläggningar är livsmedelsbutiker, kaféer och restauranger. Genom undantag från huvudregeln får sådana anläggningar dock leverera livsmedel av animaliskt ursprung till andra anläggningar, under förutsättning att leveranserna:

- endast sker till andra detaljhandelsanläggningar och
- är marginella, av lokal karaktär och begränsade.

Se artikel 1.5.b) ii) i förordning (EG) nr 853/2004 och 22 § LIVSFS 2005:20.

Livsmedelsverkets tolkning av begreppen ”lokal karaktär”, ”marginellt” och ”begränsat”

Lokal karaktär innebär att leveransen sker till närområdet, det vill säga hemkommunen och angränsande kommuner.

Marginellt innebär en maximal produktionsvolym på 500 kg per vecka.

Begränsat innebär ett begränsat sortiment och/eller ett begränsat antal mottagare.

Det förutsätter att aktuell anläggning även har försäljning/leverans av de animaliska livsmedlen direkt till konsument. Undantaget kan bara tillämpas på en detaljhandelsanläggning.

Om leveranserna från en detaljhandelsanläggning uppfyller de kriterier som anges ovan behöver anläggningen alltså inte godkännas. Det räcker att anläggningen är registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten och följer de allmänna hygienkraven i förordning (EG) nr 852/2004. Grundförutsättningen är att anläggningens huvudsakliga verksamhet är direktförsäljning eller leverans av produkter till konsumenter. I vilken omfattning det ska ske är inte närmare definierat, men en förutsättning för att kunna tillämpa undantaget i förordningen om animaliska livsmedel är att anläggningen i grunden är en detaljhandel. Det förutsätter att försäljningen till konsumenter åtminstone är av sådan omfattning att den verksamheten skulle ha behövt registreras som en livsmedelsanläggning även om bara leveransen direkt till konsumenter förekom. Leveranser till andra anläggningar kan med andra ord inte vara huvudverksamheten.

Om något av de tre kriterierna ”marginellt”, ”lokal karaktär” och ”begränsat” inte uppfylls gäller förordning (EG) nr 853/2004 och anläggningen ska därmed godkännas av Livsmedelsverket. Anläggningen ska både följa de allmänna hygienkraven i förordning (EG) nr 852/2004 och de särskilda hygienkraven för livsmedel av animaliskt ursprung i förordning (EG) nr 853/2004.

Nedan följer exempel på hantering och/eller beredning av livsmedel av animaliskt ursprung, som skulle kunna ske i en detaljhandel och där en viss del skulle kunna levereras till andra detaljhandelsanläggningar. Se artikel 1.5.b) ii) i förordning (EG) nr 853/2004 och 22 § LIVSFS 2005:20.

- Uppslaktning av frilevande vilt, med undantag för vildsvin, björn och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos, i en livsmedelsbutik eller restaurang.
- Tillverkning av malet kött eller köttberedningar (flintastek, kryddade burgare) i en livsmedelsbutik.
- Tillverkning av köttprodukter (rökt kött, korv) i en restaurang eller cateringverksamhet.
- Tillverkning av bearbetade fiskprodukter (rökt fisk, saltad fisk, gravad fisk, ättiksinlagd fisk) i en butik eller fiskrestaurang.
- Tillverkning av mjölkprodukter (ost, smör, fermenterade mjölkprodukter som filmjölk och yoghurt, råmjölksprodukter som kalvdans), inklusive pastörisering av konsumtionsmjölk i en gårdsbutik med egen tillverkning av mjölkprodukter.
- Sammansättning av livsmedel av vegetabiliskt ursprung med livsmedel av animaliskt ursprung

(obearbetad animalisk produkt) till en slutprodukt (färdigmat) som fortfarande är i det närmaste rå, till exempel sushi (fiskeriprodukt), råbiff (köttberedning) eller bearnaisesås (av ej pastöriserad äggula).

Sammansatta livsmedel av animaliskt ursprung

Begreppen sammansatta livsmedel och bearbetade produkter av animaliskt ursprung är centrala när det gäller att avgöra om en anläggning ska uppfylla kraven i enbart förordning (EG) nr 852/2004 eller kraven i både den förordningen och i förordning (EG) nr 853/2004.

En livsmedelsföretagare som tillverkar sammansatt livsmedel som både innehåller produkter av vegetabiliskt ursprung och *obearbetade* animaliska produkter omfattas både av kraven i förordning (EG) nr 852/2004 och kraven i förordning (EG) nr 853/2004. Dessa anläggningar ska godkännas.

Tillverkning av sammansatta livsmedel där Livsmedelsföretagaren som använder produkter av vegetabiliskt ursprung och *bearbetade* animaliska produkter vid tillverkningen av sammansatta livsmedel omfattas av kraven i förordning (EG) nr 852/2004, men inte av kraven i förordning (EG) nr 853/2004. Dessa anläggningar ska registreras. Gränsdragning mellan förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 förklaras med ett antal exempel i tabellen här nedanför.

Även om tillverkning av sammansatta livsmedel utgående från vegetabilier och *bearbetade* animaliska livsmedel inte omfattas av kraven i förordning (EG) nr 853/2004 så ska de bearbetade produkterna av animaliskt ursprung som används vid tillverkningen införskaffas och hanteras i enlighet med kraven i denna förordning. Se artikel 1.2 i förordning (EG) nr 853/2004.

Till exempel ska bearbetade produkter av animaliskt ursprung som ingår i bageriprodukter komma från en anläggning som är godkänd enligt förordning (EG) nr 853/2004 (till exempel ägg från ett äggpackeri eller pastöriserad äggula från en äggproduktanläggning).

Tabell 1: Gränsdragning mellan förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004. Uppdelningen gäller vanligtvis inte hantering av dessa livsmedel i detaljhandeln, eftersom detaljhandeln är undantagen kraven enligt förordning (EG) nr 853/2004. Se artikel 1.5 a) 1.5.b)i och 1.5.b)ii, i förordning (EG) nr 853/2004.

Verksamhet	**Förordning**	**Produkter (exempel)**
Tillverkning av livsmedel som består av produkter av vegetabiliskt ursprung och **bearbetade** produkter av animaliskt ursprung.	852/2004	• Konserverad ravioli med fyllning av färdigkokt köttfärs. • Pizza med ost och kokt skinka. • Soppa med köttextrakt. • Smörgås/sallad med ost och skinka. • Gräddtårta. • Färdigmat bestående av stekta köttbullar och grönsaker. • Mjölkchoklad.
Tillverkning av livsmedel som innehåller produkter av vegetabiliskt ursprung och **obearbetade** produkter av animaliskt ursprung.	853/2004	• Ravioli med fyllning där rå köttfärs har använts. • Majonnäs tillverkad av råa ägg. • Leverpastej. • Fiskbullar. • Råa grillspett med kött eller fisk. • Sushi.

Observera att det inte är avsikten att produktion av bageriprodukter tillverkade med råa ägg ska regleras av förordning (EG) nr 853/2004. Om en anläggning ska leverera sådana produkter till andra länder ska dock kraven i denna förordning uppfyllas, i övriga fall gäller enbart förordning (EG) nr 852/2004.

Anläggningar som tillverkar livsmedel av animaliskt ursprung, exempelvis ost, yoghurt eller korv, omfattas alltid av kraven i förordning (EG) nr 853/2004, med undantag för om tillverkningen sker i detaljhandeln. Det går inte att undkomma kraven enligt förordningen genom att kalla dessa produkter för sammansatta

livsmedel och genom att exempelvis tillsätta örter till osten, frukt i yoghurten eller vitlök till korven. Se artikel 1.2 i förordning (EG) nr 853/2004 samt bilaga III i Kommissionens riktlinjer.

Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004 om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin

Verksamheten styckning

En styckningsanläggning är en anläggning för urbening och/eller styckning av kött och omfattas av både förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 och ska godkännas.

Att stycka kött kan vara en del av verksamheten vid en registrerad detaljhandelsanläggning, men verksamheten är då inte en styckningsanläggning och omfattas bara av förordning (EG) nr 852/2004. Ett exempel på en sådan anläggning är en livsmedelsbutik med styckningsverksamhet där köttet säljs direkt till konsument.

Detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar

En anläggning som styckar kött, men där köttet används till egen produktion av till exempel köttprodukter, är inte en styckningsanläggning. Observera att enligt förordning (EG) nr 853/2004 ska allt kött som används vid produktion av köttprodukter uppfylla kraven på färskt kött. Se avsnitt VI, punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Observera att det med anledning av TSE (transmissibel spongiform ecefalopati) finns särskilda krav på hantering avseende borttagning av specificerat riskmaterial (SRM) som medför att de vävnader som utgör SRM ska avlägsnas i samband med slakt eller styckning vid en godkänd anläggning. Se bilaga V till förordning (EG) nr 999/2001.

Anläggningar som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung som det inte har fastställts särskilda krav för

För vissa produkter av animaliskt ursprung, till exempel honung och marina däggdjur innehåller förordning (EG) nr 853/2004 inte några närmare bestämmelser. Det gäller all tillverkning av honung och blandprodukter i vilka honung ingår som en ingrediens samt då honung från olika biodlare blandas. Det gäller också import av honung.

Det innebär att sådana anläggningar ska vara registrerade och följa relevanta bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 och de allmänna principerna för produkter av animaliskt ursprung i förordning (EG) nr 853/2004, särskilt bestämmelserna om produkter från länder utanför unionen i artikel 6 i förordning (EG) nr 853/2004. Att godkännande inte behövs framgår av avsnitt 3.2 i Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 853/2004.

Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004 om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Särskilda bestämmelser om honung och märkning av honung finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Honung

Senast uppdaterad 6 mars 2024 Ansvarig grupp ROR_LH