Exempel på livsmedelsföretag i senare led

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

Här finner du exempel på och kommentarer till verksamheter i stegen efter primärproduktion som behöver vara registrerade eller godkända om de uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag.

Matlagning inom vård, skola och undervisning

- Vid matlagning i gruppboende, särskilt boende för äldre eller liknande boendeformer, kan inköp och distribution av livsmedel anses uppfylla kriterierna för ett livsmedelsföretag, men däremot inte de boendes egen matlagning även om personal hjälper till med detta.

- Matlagning utförd av dagbarnvårdare i dennas bostad. Den organisation som tillhandahåller barnomsorg, oftast en kommun, men som även kan vara en privat aktör, uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag och är den som bör registreras.

  Uppgifter om vilka som är dagbarnvårdare bör inte finnas med i registreringen.

  Dagbarnvårdare med egen brunn omfattas av LIVSFS 2022:12 om tillhandahållande av dricksvatten i en offentlig/kommersiell verksamhet. Dricksvattenanläggningen ska registreras separat.

  Om dagbarnvårdaren omfattas av registreringen av kommunens ansvariga nämnd bör eventuella krav med anledning av bristande dricksvattenkvalitet hos dagbarnvårdaren riktas till kommunen, i egenskap av ansvarig livsmedelsföretagare.

- Matlagning i skola i undervisningssyfte där maten äts av eleverna, till exempel hemkunskap. Inköp, förvaring och distribution av livsmedel kan anses ingå i livsmedelsföretaget, men inte elevernas matlagning och servering.

- Matlagning i undervisningssyfte där maten äts av deltagarna, till exempel en kurs i ett studieförbunds regi. Inköp och distribution av livsmedel kan anses uppfylla kriterierna för ett livsmedelsföretag, men inte deltagarnas matlagning och servering.

- Matlagning i skola i undervisningssyfte, till exempel kockutbildning, där maten serveras till allmänheten.

Leveranser av livsmedel

- Leverans av livsmedel till privathushåll, när leverantören regelbundet erbjuder detta som en del av inköpet, till exempel pizzabud.

- Försäljning av livsmedel från varubil utan förbeställning, till exempel glassbil.

- Hemtjänstens transport och förvaring av matlådor från ett storkök eller liknande produktion eller lager till enskilda individer.

- Transport av livsmedel, inklusive primärprodukter, av transportör som mer än vid enstaka tillfällen anlitas av livsmedelsföretag för leverans av till exempel mat mellan skolor, av ägg från en äggproducent till ett packeri, grönsaker till en grossist eller levande djur till en anläggning. De ska följa de generella bestämmelserna i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Företag som transporterar produkter av animaliskt ursprung, inklusive primärprodukter, ska även följa relevanta bestämmelser i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Matlagning till allmänhet

- Matlagning under en arrangerad resa eller utflykt när deltagarna gemensamt lagar mat som tillhandahålls av arrangören, till exempel en vandringsresa. Inköp och distribution av livsmedel kan anses uppfylla kriterierna för livsmedelsföretag, men inte deltagarnas matlagning och servering.

- Servering av måltider i samband med rumsuthyrning i hemmiljö, det vill säga bed and breakfastverksamhet.

- Förening som bedriver serveringsverksamhet som är öppen för allmänheten.

- Livsmedel avsedda att släppas ut på marknaden till allmänheten kan hanteras i en privat bostad, förutsatt att kraven i kapitel III i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 uppfylls. Det gäller om verksamhetsformen är sådan att det bedöms vara ett livsmedelsföretag. Företagets anläggning ska då registreras eller godkännas.

  Verksamheter av sådan art att de förutsätter godkännande lär dock ytterst sällan bedrivas i privatbostäder. Vilka typer av verksamheter som kan accepteras i en privat bostad måste bedömas från fall till fall. I de flesta privata bostäder finns knappast möjlighet att utföra mer än enkel livsmedels-hantering i mindre omfattning.

  Med mindre omfattning avses att livsmedlen når få konsumenter. Exempel på enkel hantering är marmelad- och saftkokning, brödbakning, karamelltillverkning och förvaring av färdigförpackade varor. Om verksamheten i en privat bostad får sådan omfattning att lokalerna inte längre huvudsakligen utgör en privat bostad ska dessa istället bedömas enligt kapitel II i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Församlingshem och bygdegårdar

Lokaler som till exempel församlingshem, bygdegårdar och liknande kan ibland hyras ut till cateringföretag för tillfälliga evenemang. Uthyrning kan även ske till privatpersoner och föreningar, för till exempel kalas eller möten, och ställs ibland också till förfogande till en verksamhetsutövare som mera regelbundet bedriver café. För att kunna avgöra om det rör sig om ett livsmedelsföretag och vem som ska registreras är det viktigt att beakta följande:

- Först är det viktigt att slå fast om den som driver verksamheten är livsmedelföretagare eller inte. Att enbart äga och hyra ut eller upplåta en lokal åt annan som avser att bedriva livsmedelsverksamhet där innebär inte att uthyraren är livsmedelsföretagare.

- Om verksamheten i den hyrda lokalen är att betrakta som att vara inom ett privathushåll, är den undantagen från lagstiftningen.

- Om verksamheten inte kan betraktas som ett livsmedelsföretag, omfattas den ändå av förbudet mot att släppa icke-säkra livsmedel på marknaden eftersom verksamheten inte är helt undantagen från lagstiftningen. Se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

- Om de verksamheter som bedrivs i lokalen uppfyller kriterierna för livsmedelsföretag ska varje livsmedelsföretagare se till att anläggningen registreras (eller godkänns) för respektive verksamhet. Se artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004. Företagarna ansvarar för att verksamheterna uppfyller lagstiftningens krav och att alla produkter som släpps ut på marknaden är säkra. Det måste finnas rutiner för att ta hand om de problem som kan uppstå genom att flera företagare och kanske även privatpersoner, använder lokaler och utrymmen i anläggningen.

Notera att om till exempel bygdegården har en egen dricksvattenanläggning så kan den under vissa förutsättningar utgöra en anläggning (vattenverk) för vilken delar av livsmedelslagstiftningen gäller. I dricksvattenföreskrifterna (LIVSFS 2022:12) nämns begreppen offentlig eller kommersiell verksamhet. För att avgöra om ett församlingshem/bygdegård eller liknande omfattas av LIVSFS 2022:12 eller inte, kan

resonemanget om viss grad av organisation och viss kontinuitet användas som stöd/vägledning för att avgöra om dricksvattenanläggningen är kommersiell eller inte. Det är dock den som ansvarar för bygdegården som är att betrakta som tillhandahållare av dricksvattnet och som blir föremål för registrering.

Automater

Företag som tillhandahåller livsmedel i automater eller liknande omfattas av begreppet livsmedelsföretagare och företaget ska registreras. Uppgifter om var automater är utplacerade behöver inte framgå av registreringen, men uppgiften måste finnas tillgänglig hos livsmedelsföretagaren av spårbarhetsskäl. Se artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002. Den som endast upplåter plats åt en sådan automat är inte ansvarig för verksamheten och således inte ett livsmedelsföretag.

Matmäklare, importörer och liknande verksamhet

Vissa företagare handlar med livsmedel utan att någonsin fysiskt komma i kontakt med dem, till exempel genom mellanhänder som importörer och andra och har endast ett kontor varifrån de dirigerar livsmedlen.

Med importör menas ett företag som tar in livsmedel från ett land utanför EU, ett så kallat tredje land. Handel mellan EU-länder är inte import, utan brukar omnämnas som unionsintern handel eller införsel. Både importörer och sådana företag som för in livsmedel från ett annat EU-land kan hantera livsmedel fysiskt, men kan också vara av typen matmäklare.

Importörer ska registreras, liksom företagare som för in livsmedel från ett annat EU-land. Det är viktigt att företagaren i sin ansökan eller anmälan anger om det planerar att importera livsmedel från ett tredje land eller föra in livsmedel från annat EU-land och även från vilket land. Detta för att kontrollmyndigheten ska kunna bedriva en effektiv och ändamålsenlig kontroll av verksamheten.

Läs mer om vad som gäller för matmäklare:
Matmäklare

Återtagsverksamhet i livsmedelsföretag

Återtag och återtagsverksamhet är begrepp som inte förekommer i livsmedelslagstiftningen, men som används av såväl verksamhetsutövare som kunder. Vanligen används begreppen i sammanhang då någon lämnar livsmedel till en livsmedelsföretagare för förädling av något slag, till exempel styckning eller malning av kött eller mustning av äpplen, för att sedan få tillbaka slutprodukten. Inlämnaren gör ett så kallat återtag, och den som står för förädlingen ägnar sig åt så kallad återtagsverksamhet. Återtagsverksamhet omnämns ibland som legotillverkning. Vissa gånger har den som gör återtag för avsikt att de förädlade livsmedlen ska konsumeras inom det egna privathushållet, andra gånger är avsikten att leverera livsmedlen vidare.

Den livsmedelsföretagare som ägnar sig åt återtagsverksamhet i sitt livsmedelsföretag ansvarar för att relevanta krav i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Det saknar betydelse från vem livsmedlen tas emot, vem som äger dem, hur de förädlas, till vem och på vilket sätt de lämnas i retur. När livsmedelsföretagaren lämnar tillbaka de förädlade livsmedlen släpps de ut på marknaden. Se artikel 3.8 och artikel 17 i förordning (EG) nr 178/2002 samt artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004.

Läs mer om vad som gäller för återtag av vilt:
Detaljhandelsanläggningar som tar emot frilevande vilt från jägare
Återtagsverksamhet av frilevande vilt vid en godkänd anläggning

Försäljning av köttlådor

En lantbrukare som föder upp djur, skickar dem till slakt och sedan tar tillbaka köttet och säljer det i en gårdsbutik eller via en REKO-ring, kan både vara en livsmedelsföretagare i primärproduktionen och i ledet efter primärproduktionen, om både uppfödningen och försäljningen bedrivs med viss kontinuitet och viss grad av organisation. Uppfödaren kan även fungera som matmäklare eller transportör och sälja köttet, utan att ta tillbaka det till gården.

Försäljning av köttlådor - Livsmedelsverket

När en aktör bedriver verksamheter som är både i primärproduktionen som i led därefter, ska graden av kontinuitet och organisation beaktas för varje verksamhet var för sig.

Begreppen viss kontinuitet och viss grad av organisation

Konkursbo

Om ett företag går i konkurs kan det under en tid drivas vidare av en konkursförvaltare. Konkursboet är inte en ny juridisk person, varför det inte blir fråga om ett ägarbyte.

Gemensamhetsanläggningar

Gemensamhetsanläggning kallas en anläggning som är gemensam för flera fastigheter. Det kan vara oklart vem som är ansvarig livsmedelsföretagare i en sådan sammanslutning. Exempel på gemensamhetsanläggningar finns till exempel inom primärproduktionen och vid dricksvattenproduktion.

Lagstiftningen erbjuder två olika former av förvaltning av gemensamhetsanläggningen, nämligen delägarförvaltning eller föreningsförvaltning. Se lagen om förvaltning av samfälligheter (1973:1150).

- Föreningsförvaltning innebär att en samfällighetsförening bildas för förvaltning av den gemensamma anläggningen. Delägarna i föreningen antar stadgar och utser en styrelse. Samfällighetsföreningen är en juridisk person och medlemmarna utgörs av ägarna till deltagande fastigheter. Inom föreningen kan en majoritet bland delägarna besluta om förvaltningen. Lantmäteriet för ett särskilt register över alla samfällighetsföreningar. Krav med anledning av livsmedelslagstiftningen riktas till den juridiska personen, som är livsmedelsföretagare, men kan adresseras till den som har befogenhet att företräda livsmedelsföretaget (behörig firmatecknare). Vem detta är framgår av stadgarna.

- Delägarförvaltning är den form som gäller om en samfällighetsförening inte bildats. Denna förvaltningsform används främst vid enklare anläggningar med ett fåtal delägare. Beslut fattas då gemensamt av delägarna i enighet eller vid delägarsammanträde enligt lagen om förvaltning av samfälligheter.

Om någon gemensamhetsanläggning inte har skapats i enlighet med anläggningslagen (1973:1149) bör utgångspunkten vara att fastighetsägaren, som har rådighet över anläggningen, är ansvarig för att låta registrera detta. En utredning måste dock göras i varje enskilt fall men rådigheten över anläggningen borde kunna tillmätas stor betydelse.

Kontrollmyndigheten bör presentera sin ansvarsutredning (att verksamheten vid anläggningen bedrivs av ett livsmedelsföretag, att tillämplig lagstiftning gäller och att fastighetsägaren är att anse som den registreringsskyldige livsmedelsföretagaren) för fastighetsägaren. Om det då visar sig att fastighetsägaren gör gällande att flera är ansvariga för anläggningen får en helhetsbedömning göras av de skäl som anförts.

Dricksvattenanläggningar som producerar dricksvatten till samfälligheter och som försörjer fler än 50 personer eller producerar mer än 10 m^3 per dygn, eller som är en del i en offentlig eller kommersiell verksamhet, ska registreras. Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i anläggningar som producerar dricksvatten ska se till att deras anläggningar registreras.

När ska lagstiftningen om dricksvatten tillämpas?

Senast uppdaterad 9 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH