

Riskklassning av anläggningar och verksamheter

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

Ta del av fakta om riskklassningsmodellen som hjälper kontrollmyndigheter att beräkna kontrollfrekvens för livsmedelsanläggningar, huvudkontor, dricksvattenanläggningar och kontaktmaterialverksamheter, fortsättningsvis kallade verksamheter.

Lagstiftning som styr riskklassning av verksamheter

På alla sidor om riskklassning av verksamheter finns relevant lagstiftning samlad till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna. Den lagstiftning som särskilt reglerar området är:

- Artikel 9 i förordning (EU) 2017/625. Här framgår att livsmedelskontroll ska vara riskbaserad och genomföras regelbundet och med lämplig frekvens. Hänsyn ska bland annat tas till kända risker kopplade till varor och verksamheter, till sannolikheten att konsumenter vilseleds och till resultat av tidigare kontroller.
- 3 c § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel. Här framgår att produkter som vi i Sverige jämför med livsmedel, det vill säga dricksvatten, snus och tuggtobak, ska kontrolleras regelbundet och i alla led i verksamheten. Kontrollen ska utföras med beaktande av bland annat klarlagda risker och tidigare kontrollresultat.
- Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (LIVSFS 2023:2) om kontrollfrekvens för riskbaserad offentlig kontroll. Föreskrifterna innebär att det är obligatoriskt för kontrollmyndigheterna att fastställa kontrollfrekvenser för den regelbundna riskbaserade offentliga kontrollen utifrån samma grundprinciper som finns i modellen för fastställande av kontrollfrekvens för regelbunden riskbaserad offentlig kontroll.

Så används riskklassningsmodellen

Livsmedelsverkets modell för fastställande av kontrollfrekvens för regelbunden riskbaserad offentlig kontroll, fortsättningsvis kallad riskklassningsmodellen, kan användas för att bedöma kontrollbehovet hos de verksamheter som riskklassningsmodellen omfattar samt för att fastställa den kontrollfrekvens som dessa verksamheter ska få. Det vill säga det antal kontroller per fem år som kontrollmyndigheten ska utföra.

Riskklassningsmodellen, tillsammans med de nya föreskrifterna och allmänna råden som Livsmedelsverket arbetar med att ta fram, syftar till att åstadkomma en mer enhetlig bedömning av kontrollbehovet hos verksamheter som är liknande, oberoende av var i landet de bedrivs.

Riskklassningsmodellen kan användas som ett verktyg för att stödja kontrollmyndigheternas planering av kontroll. Syftet är att verka för en likriktad riskklassning och kontroll i hela landet.

Riskklassningsmodellens tillämpningsområde

Riskklassningsmodellen omfattar den regelbundna planerade kontrollen av:

- livsmedelsanläggningar i leden efter primärproduktion,
- anläggningar som tillverkar snus och tuggtobak samt
- anläggningar för dricksvattenförsörjning.

Kontroll som inte omfattas är:

- kontroll som ursprungligen inte var planerad, så kallad händelsestyrd kontroll, till exempel uppföljande kontroll,
- kontroll på anläggningar och verksamheter inom Försvarsinspektören för hälsa och miljöansvarsområde,

- kontroll vid export av livsmedel,
- kontroll av animaliska biprodukter (ABP),
- kontroll av ekologisk produktion och ekologiska livsmedel som ackrediterade kontrollorgan utför på delegation av Livsmedelsverket,
- provtagning och analys för kartläggning av förekomst av vissa ämnen eller organismer i livsmedel inom de nationella provtagningsprogrammen,
- kontroll av material i kontakt med livsmedel samt
- Livsmedelsverkets offentliga kontroll av aktiviteterna slakt och vilthantering vid anläggningar som är godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004, till exempel besiktning av djur och djurkroppar före och efter slakt, djurskyddskontroll och även här kontroll av animaliska biprodukter.

Särskilt om riskklassning av aktiviteterna slakt och vilthantering vid anläggningar som är godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004

Livsmedelsverket har tagit fram en separat modell för riskklassning av aktiviteterna *slakt och vilthantering*, slakt- och vilthanteringsmodellen, som i många avseenden bygger på samma grundstruktur och riskklassningsflöde som riskklassningsmodellen. Slakt- och vilthanteringsmodellen kommer inte att regleras genom förslaget till föreskrifter och allmänna råd om kontrollfrekvens för riskbaserad offentlig kontroll.

Eftersom slakt- och vilthanteringsmodellen till stora delar bygger på samma grundstruktur och riskklassningsflöde som riskklassningsmodellen kan ni i de avseendena ta del av informationen i de följande avsnitten på denna sida.

I de delar som slakt- och vilthanteringsmodellen skiljer sig från riskklassningsmodellen hittar du relevant information här:

Slakt och vilthantering

Riskklassningsmodellens uppbyggnad och riskklassningsflöde

Riskklassningsmodellen är uppbyggd enligt en grundstruktur där verksamheter riskklassas enligt följande uppgifter:

- huvudsaklig inriktning
- aktiviteter med kontrollbehov
- produktgrupper kopplade till särskilda regler
- verksamhetens omfattning

Kontrollmyndigheten behöver hämta in dessa uppgifter från företagarna för att riskklassa verksamheterna. De olika uppgifterna som används för att beräkna kontrollbehovet hos en verksamhet beskrivs mer ingående i avsnitten längre ned på denna sida.

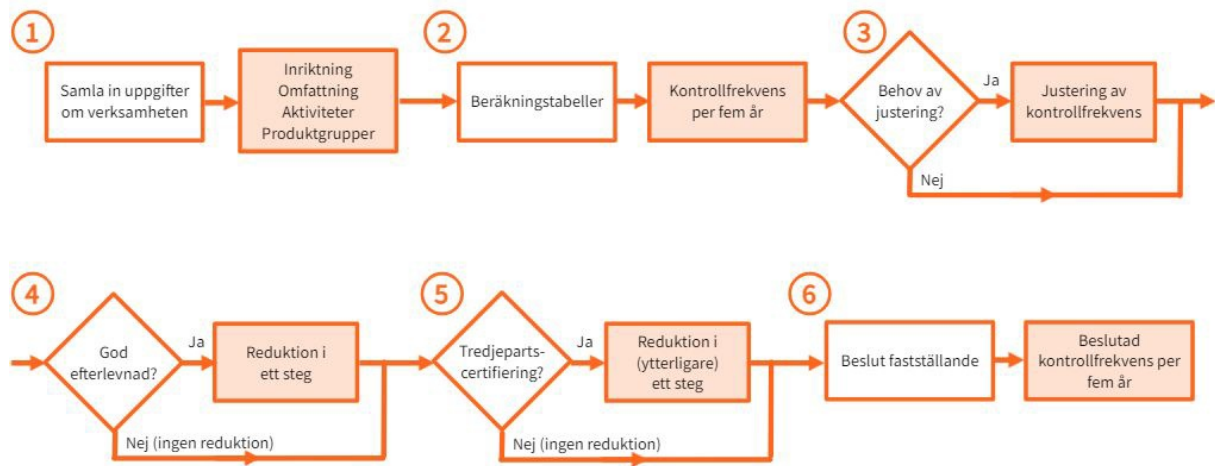
Utifrån uppgifterna om inriktning, aktiviteter och eventuella produktgrupper samt verksamhetens omfattning beräknas verksamhetens kontrollbehov och en kontrollfrekvens per fem år tas fram.

I de fall en verksamhet får en orimlig kontrollfrekvens finns en möjlighet till justering av kontrollfrekvensen i enskilda fall.

Vid god efterlevnad av lagstiftningen kan kontrollfrekvensen sänkas, genom så kallad reduktion, i ett steg. Vid innehav av giltigt certifikat för en tredjepartsstandard, som Livsmedelsverket har granskat och tagit upp i en förteckning, kan kontrollfrekvensen sänkas, reduceras, i ytterligare ett steg.

När kontrollmyndigheten beräknat verksamhetens kontrollbehov och fått fram en kontrollfrekvens, samt bedömt om frekvensen är rimlig och gjort bedömningen av om verksamheten uppfyller möjligheterna till reduktion, ska myndigheten fastställa verksamhetens kontrollfrekvens per fem år.

Detta riskklassningsflöde illustreras i bilden nedan.



Den fastställda kontrollfrekvensen utgör verksamhetens planerade kontrollfrekvens under den kommande femårsperioden, om det inte uppkommer skäl för att ändra den tidigare än så.

Inriktning

Verksamheter riskklassas utifrån sin huvudsakliga *inriktning*. Begreppen "tidigare led" och "sista led" i två av modellens inriktningsnamn syftar på tillverknings- och distributionskedjan för livsmedel.

Det finns följande inriktningar i riskklassningsmodellen:

- *Livsmedelsanläggning i sista led*, det vill säga anläggningar som tillhandahåller livsmedel till slutkonsument, till exempel restauranger och butiker.
- *Livsmedelsanläggning i tidigare led*, här finns godkända animalieanläggningar samt övriga livsmedelsanläggningar som huvudsakligen tillhandahåller livsmedel till andra livsmedelsanläggningar.
- *Huvudkontor livsmedelsverksamhet*, det vill säga anläggningar varifrån man huvudsakligen styr livsmedelsverksamhet som bedrivs på andra ställen, till exempel i andra livsmedelsanläggningar.
- *Dricksvattenanläggning*, det vill säga produktion och distribution av dricksvatten, inklusive huvudkontor för sådan verksamhet.

Läs mer om de olika inriktningarna via länkarna.

[Livsmedelsanläggning i sista led](#)

[Livsmedelsanläggning i tidigare led](#)

[Huvudkontor livsmedelsverksamhet](#)

[Dricksvattenanläggning](#)

[Kontaktmaterialverksamhet](#)

Verksamheter som registreras separat ska också riskklassas separat. Till exempel ska dricksvattenanläggningar som regel registreras och riskklassas som en separat verksamhet, även om den hör till en livsmedelsföretagare som bedriver flera verksamheter på samma plats. Mer information om registrering och godkännande av livsmedelsanläggningar finns via länkarna.

[Registrering och godkännande](#)

[Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare](#)

Verksamheter som är aktiva inom flera inriktningar ska i normalfallet klassas efter den inriktning som bedöms vara den huvudsakliga.

Valet av inriktning bestämmer senare hur du anger omfattningen, vilka aktiviteter du kan välja och vilka tabeller du ska använda för att beräkna riskklass och kontrollfrekvens.

Exempel

- En restaurang tillagar mat som säljs direkt till konsument. Restaurangen klassas till inriktningen livsmedelsanläggning i *sista led*.
- En charkanläggning tillverkar korv och mal köttfärs. Produkterna säljs till grossister runt om i landet. Charkanläggningen klassas till inriktningen livsmedelsanläggning i *tidigare led*.
- Ett bageri levererar bröd till både till restauranger och butiker men har också har en egen butik och servering. Bageriet säljer och serverar huvuddelen av sina produkter i den egna butiken och serveringen, alltså direkt till konsument. Endast en mindre del säljs till lokala restauranger och butiker. Bageriet klassas till inriktningen livsmedelsanläggning i *sista led*.

Fler exempel på hur man kan avgöra vilken inriktning en verksamhet ska klassas till samt olika gränsdragningar finns på respektive sida om de olika inriktningarna, se länkar i punktlistan ovan.

Aktiviteter

En aktivitet är något som sker i en verksamhet och till vilken det är förknippat risker och styrande bestämmelser, som företagaren behöver hantera eller följa.

Varje aktivitet har en viktning som Livsmedelsverket fastställt, en så kallad kontrollpoäng, som visar på behovet av kontroll av aktiviteten. Vid viktning av kontrollpoängen har Livsmedelsverket tagit särskild hänsyn till hälsomässiga risker, och även till särskilda krav om spårbarhet eller information samt om aktiviteten berörs av bestämmelser som kräver mer omfattande kontroll.

För att beräkna behovet av kontroll för en verksamhet ska samtliga aktiviteter som bedrivs, inom den inriktning verksamheten har sin huvudsakliga verksamhet, anges i riskklassningen.

Hur ange aktiviteter om verksamheten är verksam inom flera inriktningar?

Vissa livsmedelsanläggningar är verksamma både i *tidigare* och *sista led* i livsmedelskedjan. Det kan till exempel vara småskaliga och hantverksmässiga verksamheter som säljer sina produkter både i en egen butik direkt till slutkonsument och till andra livsmedelsverksamheter i tidigare led.

När den huvudsakliga inriktningen för en sådan verksamhet bestämts till livsmedelsanläggning i *tidigare led* ska verksamheten inte riskklassas med tillverkningsaktiviteter där de tillverkade produkterna endast säljs eller serveras direkt till slutkonsument. Detta eftersom poängsättningen av aktiviteter och beräkningen av kontrollfrekvensen i inriktningen *tidigare led* motsvarar kontrollbehovet när produkterna sprids till en större marknad. En sådan verksamhet ska endast riskklassas med de tillverkningsaktiviteter där de tillverkade produkterna säljs till andra livsmedelsverksamheter. De tillverkade produkter som säljs till slutkonsument faller då in under till exempel aktiviteterna *Butik* eller *Servering*.

Vissa aktiviteter är att betrakta som "huvudaktiviteter" för att de avgör verksamhetens verksamhetstyp/verksamhetstyper. Varje anläggning eller verksamhet har minst en huvudaktivitet. Läs mer om verksamhetstyper här:

Verksamhetstyper

Vissa aktiviteter innehåller information om att det också kan vara aktuellt att ange produktgrupper. Läs mer om produktgrupper här:

Produktgrupper

Genom att riskklassa verksamheter utifrån aktiviteter, får man en mer detaljerad bild av varje enskild verksamhet och vilka processer som bedrivs där. En sådan klassning tydliggör vilka riskerna är och vad kontrollen bör ha sitt fokus på.

Exempel på aktiviteter är till exempel inköp, lagring, servering och märkning av livsmedel.

Exempel:

- En livsmedelsbutik köper in färdigförpackade livsmedel via en grossist, aktiviteten är inköp. Vissa av varorna är kylvaror och aktiviteten är i detta fall kylförvaring. I denna butik kontrolleras att företagaren har rutiner för att säkerställa att livsmedlen har obligatoriska märkningsuppgifter på svenska, samt att kylförvaringen håller varorna tillräckligt kalla.
- En annan livsmedelsbutik bedriver flera aktiviteter. De lagar mat som kyls ned, förpackas och märks. De gör smörgåsar, sallader och tårter. De säljer oförpackat nötkött från sin köttdisk. De mal köttfärs som förutom till slutkonsument också säljs till några närbelägna restauranger. De har dessutom samma aktiviteter som den första butiken. Här inkluderas alla aktiviteter med kontrollbehov i riskklassningen, vilket tydliggör vad som ska kontrolleras.

Varje inriktning har en egen uppsättning med inriktningsspecifika aktiviteter. Vilka dessa aktiviteter är återfinns via länkarna.

Valbara aktiviteter i sista led

Valbara aktiviteter i tidigare led

Valbara aktiviteter för huvudkontor

Valbara aktiviteter för dricksvattenanläggningar

Valbara aktiviteter för kontaktmaterialverksamheter

Produktgrupper

Det finns livsmedel som omfattas av särskilda bestämmelser eller är förknippade med särskilda faror eller risker, detta kallas produktgrupper.

För verksamheter där produktgrupper hanteras finns ett ökat behov av kontroll, vilket gör att verksamheter där produktgrupper hanteras får extra kontrollpoäng. En del av produktgrupperna är även viktiga för den årliga rapporteringen.

Kontrollpoängen för produktgrupper är satta utifrån samma principer som poängen för aktiviteter, det vill säga med hänsyn till hälsomässiga risker, krav på information samt krav på omfattande kontroll.

För livsmedelsanläggningar är det aktuellt med produktgrupper för inriktningarna huvudkontor och tidigare led som i de flesta fall har en större spridning av livsmedel än verksamheter i sista led.

Produktgrupperna är kopplade till aktiviteterna tillverkning, import och införsel samt utformning av märkning och annan livsmedelsinformation. För flera av produktgrupperna finns det tillstånds- eller anmälningsplikt före utsläppande på marknaden. Även anmälningsplikten begränsas till tillverkning, import och införsel av livsmedlen.

Exempel på produktgrupper är *livsmedel med närings- och hälsopåståenden*, *livsmedel med skyddade beteckningar* och *kosttillskott*.

Exempel:

- Ett leveransbageri har aktiviteten *Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter*. Denna aktivitet är kopplad till en produktgrupp. På bageriet finns också aktiviteten *Utformning av märkning för konsumentförpackningar*. Denna aktivitet är också kopplad till en produktgrupp. Leveransbageriet tillverkar Upplandskubb, en skyddad beteckning. Därför ska produktgruppen *Livsmedel med skyddade beteckningar* anges i klassningen. Bageriet tillverkar också ett bröd som märks med "lågt kolhydratinnehåll", ett näringspåstående. Därför ska produktgruppen *Livsmedel med närings-*

De inriktningar där produktgrupper är aktuella har en egen uppsättning med inriktningsspecifika produktgrupper. Information om vilka dessa produktgrupper är finns här:

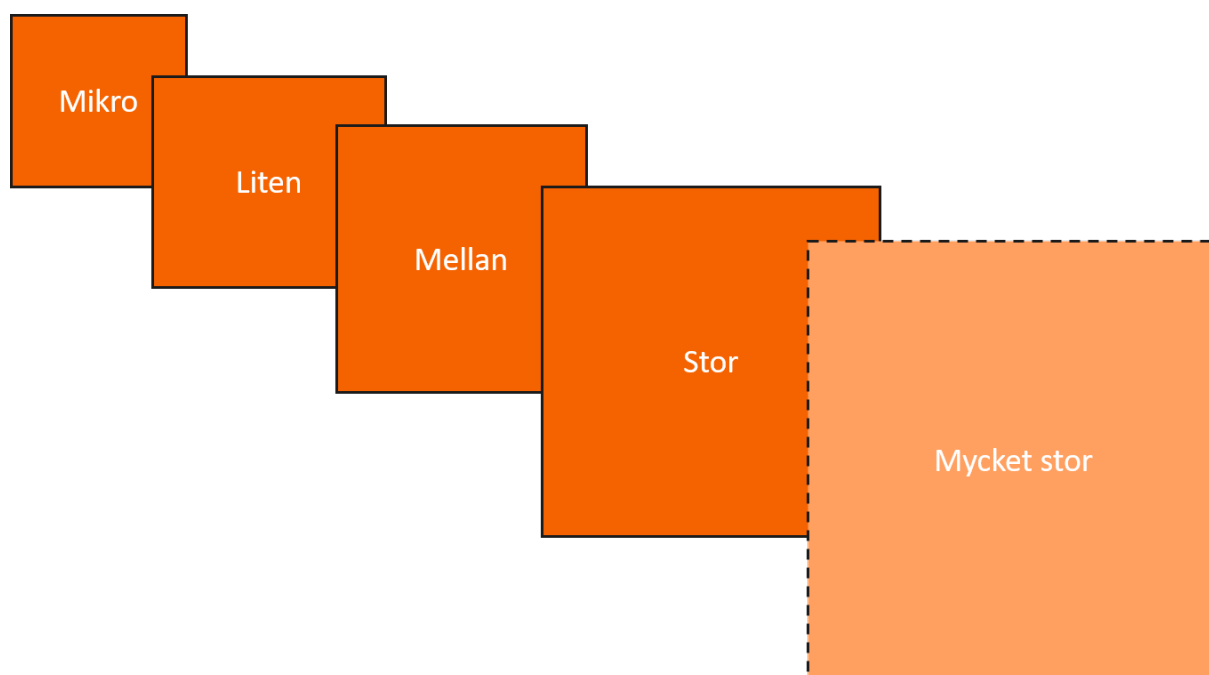
Valbara produktgrupper för tidigare led och huvudkontor

Omfattning

Verksamhetens omfattning speglar spridningen av livsmedel eller andra produkter från en verksamhet och därmed människors exponering, det vill säga hur många människor som kan drabbas negativt om livsmedlen eller produkterna inte är säkra eller om informationen inte är korrekt.

För varje huvudsaklig inriktning finns ett antal klasser som beskriver verksamhetens omfattning. För alla huvudsakliga inriktningar finns fyra klasser: mikro, liten, mellan och stor. För inriktningen dricksvatten finns även en femte klass: mycket stor.

De olika klasserna för omfattning illustreras även i bilden nedan.



Mått för att beräkna verksamheternas omfattning

Det finns olika mått som kan användas för att beskriva en verksamhets omfattning. I modellen används följande mått:

- Årsarbetskrafter för livsmedelsanläggningar i *sista led* samt för livsmedelsanläggningar i *tidigare led* som endast bedriver transport- och/eller lagringsverksamhet,
- Utgående volym (ton/år) för övriga livsmedelsanläggningar i *tidigare led*,
- Antal enheter för inriktning *huvudkontor* samt
- Volym av tillhandhållandet dricksvatten per dygn (m³/dygn) för *dricksvattenanläggningar*.

Mer information om beräkning av verksamheternas omfattning finns på sidorna om respektive inriktning.

Inriktning

Beräkning av riskklass och kontrollfrekvens

Utifrån verksamhetens inriktning, dess aktiviteter och eventuella produktgrupper kan en sammanlagd kontrollpoäng för verksamheten räknas fram. Kontrollpoängen motsvarar ett kontrollbehov som vägs mot verksamhetens omfattning och ger den *riskklass* som verksamheten hamnar i.

Riskklassen översätts därefter till en *kontrollfrekvens* som består av det antal kontrolltillfällen per fem år som verksamheten ska tilldelas. Modellens lägsta kontrollfrekvens är en (1) kontroll per fem år och den högsta är 40 kontroller per fem år, det vill säga åtta kontroller per år.

Det finns ett behov av att kunna ha en mycket låg kontrollfrekvens för verksamheter som förknippas med mycket låga risker och där en begränsad mängd lagstiftning är tillämplig, vilket sammantaget ger ett mycket lågt kontrollbehov. Exempel på sådana verksamheter är kiosker, butiker med bara förpackade livsmedel och mottagningskök i den minsta nivåklassen.

Den lägsta och högsta kontrollfrekvensen är olika för respektive inriktning och därför finns det olika beräkningstabeller som gäller för respektive inriktning. Du hittar beräkningstabeller för riskklass och kontrollfrekvens för respektive inriktning via länkarna.

Livsmedelsanläggning i sista led

Livsmedelsanläggning i tidigare led

Huvudkontor livsmedelsverksamhet

Dricksvattenanläggning

Exempel på hur du beräknar riskklass och kontrollfrekvens för olika typer av verksamheter hittar du här:

Exempel på riskklassning i sista led

Exempel på riskklassning i tidigare led

Exempel på riskklassning för huvudkontor

Exempel på riskklassning för dricksvattenanläggningar

Justering

Grundprincipen är att verksamheter som bedriver samma aktiviteter, och i förekommande fall hanterar samma produktgrupper, samt bedrivs i samma omfattning ska riskklassas på ett likvärdigt sätt och få kontroll lika ofta oavsett var i landet de bedriver sin verksamhet.

Det kan däremot finnas verksamheter som är svåra att riskklassa enligt riskklassningsmodellen, eller där kontrollmyndigheten anser att den kontrollfrekvens som genereras av modellen inte överensstämmer med verksamhetens kontrollbehov. För dessa verksamheter finns det därför en möjlighet i modellen att justera kontrollfrekvensen.

Mer information och vägledning om när kontrollmyndigheterna kan och bör justera kontrollfrekvensen finns här:

Justering av kontrollfrekvens

Möjlighet till sänkning av kontrollfrekvens

Riskklassningsmodellen ger företagaren möjlighet att få sänkt kontrollfrekvens, så kallad reduktion, om någon, eller båda, av grunderna för detta är uppfyllda.

De två grunderna för reduktion är god efterlevnad av lagstiftningen och tredjepartscertifiering. Mer information om dessa två reduktionsmöjligheter hittar du här:

Reduktion av kontrollfrekvens genom god efterlevnad

Reduktion av kontrollfrekvens genom tredjepartscertifiering

De två möjligheterna till reduktion ska tillämpas oberoende av varandra.

Vid tredjepartscertifiering ska kontrollmyndigheterna endast kontrollera om det finns ett giltigt certifikat från en tredjepartsstandard som Livsmedelsverket granskat och tagit upp i sin förteckning, det vill säga inte bedöma exempelvis enskilda kontrollrapporter från certifieringen. Att certifieringen sker av en oberoende tredje part, som är ackrediterad för uppgiften, är den tillförlitlighet som reduceringen ska vila på.

Har företaget ett giltigt certifikat så ska det räcka för att företaget ska få lägre kontrollfrekvens.

Kontrollmyndigheten behöver inte göra den bedömningen eftersom Livsmedelsverket redan har granskat de

standarder som ska kunna ge reduktion. Genom detta förfarande ges förutsättningar för att Sveriges kontrollmyndigheter ska kunna göra enhetliga bedömningar när det gäller reducering.

Beslut om reduktion av kontrollfrekvensen för en verksamhet fattas av ansvarig kontrollmyndighet och ingår i beslutet om fastställande av kontrollfrekvens. Reduktionen görs genom att en verksamhets riskklass sänks från en högre riskklass till en lägre. Maximal sänkning är två riskklasser ned, en för god efterlevnad och en för tredjepartscertifiering.

En verksamhet kan inte få en lägre kontrollfrekvens än den som motsvarar den lägsta för respektive inriktning, även om det finns skäl till reduktion av kontrollfrekvensen utifrån god efterlevnad och/eller tredjepartscertifiering.

Det finns ingen möjlighet till ökad kontrollfrekvens vid bristande efterlevnad i modellen. Myndigheterna ska följa upp bristande efterlevnad som de har konstaterat vid en planerad kontroll. Om en livsmedelsföretagare har bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen kan myndigheten besluta om ökad eller systematisk kontroll enligt artikel 138 i förordning (EU) 2017/625. Detta ingår dock inte i modellen utan är ett beslut som kontrollmyndigheten får hantera utanför riskklassningen.

Fastställande av kontrollfrekvens

Efter att kontrollbehovet har bedömts fastställs verksamhetens kontrollfrekvens i ett beslut som visar vilket antal ordinarie kontrolltillfällen som planeras för verksamheten under de kommande fem åren.

Beslut om kontrollfrekvens

Kontrollmyndigheten behöver bedöma behovet av kontroll och fastställa kontrollfrekvensen för alla nya verksamheter, det vill säga vilken kontrollfrekvens som ska gälla under verksamhetens första femårsperiod. Tidpunkten då detta ska göras är i samband med att en verksamhet registreras eller godkänns, eller i nära anslutning till detta.

I många fall kan det vara lämpligt att riskklassningen sker efter att ett första kontrollbesök har gjorts hos verksamheten. Detta eftersom de uppgifter som har lämnats i anmälan om registrering eller ansökan om godkännande kan vara ofullständiga, felaktiga eller ha ändrats.

Så länge verksamhetens förutsättningar inte ändras och det därför finns behov av att fatta ett nytt beslut om kontrollfrekvens, så bör beslutet gälla i fem år från och med det datum det börjar gälla. Det är möjligt att låta innehållet i ett beslut gälla från ett annat datum än beslutsdatumet, vilket i så fall ska framgå i beslutet. Detta kan till exempel vara aktuellt för beslut om omklassning av verksamheter som fattas under 2023, i vilka det kan anges att beslutet börjar gälla från och med 1 januari 2024.

Efter fem år, från att verksamhetens kontrollfrekvens började gälla, bör kontrollmyndigheterna göra en ny bedömning av verksamhetens kontrollbehov och fastställa verksamhetens kontrollfrekvens på nytt, även om förutsättningarna i verksamheten inte har ändrats.

Ändras förutsättningarna i verksamheten innan femårsperioden har passerat ska ett nytt beslut fattas utifrån de nya förutsättningarna. Nya förutsättningar kan till exempel vara att verksamheten börjar bedriva nya aktiviteter, att det blir aktuellt med reduktion av kontrollfrekvensen eller att det inte längre är aktuellt med reduktion av kontrollfrekvensen. Varje gång en ny kontrollfrekvens fastställs börjar en ny femårsperiod löpa.

Efter att kontrollfrekvensen för en verksamhet har fastställts kan en kontrollmyndighet göra längre respektive kortare kontroller. Kontrolltillfällena bör fördelas jämnt under perioden. Livsmedelsverket har tagit fram vägledande riktvärden för kontrolltid för de olika inriktningarna. Mer information om dessa riktvärden finns här:

Riktvärden för kontrolltid

Verksamhetstyper

När en verksamhet riskklassas tilldelas den en eller flera verksamhetstyper. "Verksamhetstyper" är det begrepp vi använder när vi delar in verksamheter på det sätt som krävs för Sveriges rapportering av anläggningar och i förordning (EU) 2019/723. Verksamhetstyperna påverkar inte kontrollfrekvensen.

Riskklassningsmodellen är uppbyggd så att vissa av aktiviteterna, de så kallade huvudaktiviteterna, medför att en verksamhet får en verksamhetstyp. Varje verksamhet ska ha minst en verksamhetstyp, men kan ha två eller flera.

Det är mot dessa verksamhetstyper som kontrollmyndigheten från och med år 2024 ska redovisa kontroller, kontrollresultat och myndighetsåtgärder. Det innebär till exempel att om en företagare bedriver både grossistverksamhet och tillverkning av livsmedel i samma anläggning så måste det gå att se vilken av verksamhetstyperna det är som har blivit kontrollerad, eller när det är båda.

För livsmedelsanläggningar i sista led bedömer Livsmedelsverket att det inte är relevant att dela upp vanligt förekommande verksamheter som både serverar och säljer livsmedel i två olika verksamhetstyper. Det räcker att ange antingen *Försäljning* eller *Servering* på till exempel bensinstationer. Se vidare under vägledningen för dessa aktiviteter här:

Beskrivning av aktiviteter i sista led

Senast uppdaterad 5 februari 2025 Ansvarig grupp ROR_LLK