Livsmedelsanläggning i tidigare led

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

Denna inriktning i riskklassningsmodellen gäller livsmedelsanläggningar som huvudsakligen tillhandahåller livsmedel till andra livsmedelsanläggningar. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsveksamheter kallas inriktningen Livsmedel till livsmedelsföretag. Ibland säger vi bara Tidigare led.

Vanliga livsmedelsanläggningar i tidigare led

Några exempel på vanliga anläggningar inom inriktning *Tidigare led* är:

- Tillverkande anläggningar som säljer sin produktion via återförsäljare. Både industriell och hantverksmässig tillverkning ingår, och både vegetabilisk och animalisk produktion.
- Grossister/partihandel som säljer livsmedel till andra livsmedelsföretag. Detta inklusive så kallade matmäklare som inte förvarar livsmedlen i sina egna lokaler.
- Verksamhet som består i transport och lagring av livsmedel som ska vidare i distributionskedjan.

Gränsdragningar

För verksamheter som avsätter sina produkter både till andra livsmedelsanläggningar och till slutkonsument ska gränsdragningen mot sista led göras genom en bedömning av vart större delen av produktionen/varorna avsätts.

Exempel:

- Ett företag säljer kosttillskott via sin hemsida. Bland kunderna finns såväl butiker, som ska sälja produkterna vidare, som privatpersoner. Cirka 60 procent av produkterna säljs till butiker och 40 procent till slutkonsumenter. Företaget klassas som en livsmedelanläggning i *Tidigare led*.
- Ett bageri säljer bröd till slutkonsument i sin butik på samma adress, men levererar också ut bröd till företagets andra brödbutiker på andra adresser i staden. Mer än hälften av produktionen levereras ut och en mindre andel säljs i butiken på samma adress. Bageriet klassas som en livsmedelsanläggning i *Tidigare led*.

Observera att godkända anläggningar, så kallade ”853-anläggningar”, ska klassas som *Tidigare led* när verksamheten som bedrivs kräver godkännande enligt kriterierna i förordning (EU) 853/2004, oavsett hur stor andel av avsättningen som går till andra anläggningar.

Transport och lagring av livsmedel kan i vissa fall vara inriktad mot slutkonsument och klassas då som livsmedelsanläggning i *Sista led*. I de fall ett lager eller en transportverksamhet är inriktat både mot livsmedelsföretag och mot privatpersoner avgörs klassningen av vart den större delen av livsmedlen avsätts.

Exempel:

- En företagare bedriver en transportverksamhet. På förmiddagarna transporterar han mat från ett centralkök till några mottagningskök. På kvällar och helger kör han ut mat från ett cateringföretag till privata fester. Större delen av sin arbetstid ägnar han åt transport till mottagningskök. Verksamheten klassas som livsmedelsanläggning i *Tidigare led*.

Omfattning

Verksamhetens omfattning för livsmedelsanläggningar med inriktning *Tidigare led* ska i de flesta fall anges i produktionsvolym/utgående volym mätt som ton per år. Det gäller för verksamheter som säljer livsmedel, oavsett om de tillverkat varorna eller köpt in dem.

För livsmedelsverksamheter som endast lagrar och/eller transporterar livsmedel ska verksamhetens omfattning istället mätas i årsarbetskrafter. Detta gäller alltså för verksamheter som lagrar och/eller transporterar livsmedel på uppdrag av andra, och inte själva bedriver handel med varorna.

Inriktningen livsmedelsanläggningar i *Tidigare led* har fyra klasser för omfattning: mikro, liten, mellan och stor.

Tabell 1. Omfattningsklasser för inriktning livsmedelsanläggning i Tidigare led.

Omfattningsklass	**Produktionsvolym, årsarbetskrafter**
Mikro	>0-10 ton, > 0-3 åa
Liten	>10-100 ton, >3-30 åa
Mellan	>100-10 000 ton, >30-100 åa
Stor	>10 000 ton, >100 åa

Några exempel på beräkning av verksamhetens omfattning finns i exempelrutan nedan.

Exempel:

När man på en anläggning bedriver verksamhet huvudsakligen inom *Tidigare led*, men också avsätter livsmedel till slutkonsument, så skall hela volymen tas med vid beräkning av omfattningen.

- En importör säljer 9 ton livsmedel per år till andra företag och 3 ton per år till slutkonsument. Totalt säljer man 12 ton per år och verksamheten klassas som *Liten*.
- En godkänd livsmedelsanläggning tillverkar 3 ton livsmedel per år som säljs till andra livsmedelsanläggningar och till slutkonsument i egen butik. I den egna butiken säljs också andra produkter som sylt och honung, sammanlagt ca 500 kg. Omfattningen baseras på den totala utgående volymen livsmedel. I det här fallet 3,5 ton per år och verksamheten klassas som *Mikro*.

Om man på en anläggning har flera verksamhetstyper, till exempel både tillverkning, partihandel och transport och lagring, så ska omfattningen avse den totala utgående volymen.

Vissa verksamheter är inte renodlade inom livsmedelsbranschen. Omfattningen baseras på den utgående volymen livsmedel och eventuella kontaktmaterial. Andra varor som tillverkas eller säljs ska alltså inte räknas in i volymen.

För verksamheter där omfattningen anges i årsarbetskrafter och där livsmedelsverksamheten är en mindre del av den totala verksamheten bör antal årsarbetskrafter som ligger till grund för riskklassningen motsvara den andel av verksamheten som utgörs av livsmedelsverksamhet.

Exempel:

- Ett transportföretag som sysselsätter 10 årsarbetskrafter och där ungefär en femtedel av transporterna utgörs av livsmedelstransport kan då anses ha 2 årsarbetskrafter hamnar då i omfattning *Mikro*.

Aktiviteter

Vad en aktivitet är finns beskrivet här:

Aktiviteter

Vilka aktiviteter som kan anges för livsmedelsanläggningar i *Tidigare led* finns här:

Valbara aktiviteter i tidigare led

En beskrivning av respektive aktivitet finns här:

Beskrivning av allmänna aktiviteter i tidigare led

Beskrivning av särskilda aktiviteter i tidigare led

Allmänna aktiviteter i *Tidigare led* kan anges för alla verksamheter i tidigare led, oavsett om de är registrerade eller godkända. Särskilda aktiviteter i *Tidigare led* är avsedda att anges enbart för godkända anläggningar. En godkänd anläggning kan alltså ha aktiviteter från både listan med allmänna aktiviteter och listan med särskilda aktiviteter.

Vägledning om vad Livsmedelsverket anser bör kontrolleras kopplat till respektive aktivitet och vilken rapporteringspunkt som kontrollen ska rapporteras på kommer att tas fram senare under 2023.

Ange endast aktiviteter som sker ”i tidigare led”!

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

När den huvudsakliga inriktningen för en verksamhet bestämts till Livsmedelsanläggning i *Tidigare led* ska verksamheten inte riskklassas med aktiviteter avseende produkter som endast säljs eller serveras direkt till slutkonsument. Det gäller aktiviteterna för tillverkning/förpackning, transport, livsmedelsinformation, infrysning och inköp, det vill säga alla aktiviteter utom *Butik, Servering, Mobil delverksamhet* och *Styrning av andra anläggningar*. Detta eftersom poängsättningen och beräkningen av kontrollfrekvensen i inriktningen Livsmedelsanläggning i *Tidigare led* motsvarar kontrollbehovet när produkterna sprids till en större marknad.

De produkter som endast säljs eller serveras direkt till slutkonsument ska alltså i så fall endast anges som aktiviteterna *Butik, Servering, Mobil delverksamhet* eller *Styrning av andra anläggningar* beroende på vilket av dem som är det sätt som produkterna säljs på.

Exempel:

Ett företag tillverkar opastöriserad ost, sylt, kakor och på sommaren även glass. Företaget har en gårdsbutik och sommarkafé där samtliga produkter säljs. Osten säljs utöver i den egna gårdsbutiken även via grossist och återförsäljare runt hela landet och utgör den största delen av verksamheten. Företaget klassas som inriktning *Tidigare led*. Tillverkningen av sylt, kakor och glass behöver inte anges genom några aktiviteter, istället anges *Butik* och *Servering* utöver de aktiviteter som är aktuella för osten.

Produktgrupper

Vad produktgrupper är finns beskrivet här:

Produktgrupper

Vilka produktgrupper som kan anges för livsmedelsanläggningar i *Tidigare led* finns här:

Valbara produktgrupper för tidigare led och huvudkontor.

En beskrivning av respektive produktgrupp finns här:

Beskrivning av produktgrupper för tidigare led och huvudkontor.

Observera att produktgrupper inte behöver anges för alla aktiviteter. Vilka aktiviteter som aktiverar val av produktgrupp framgår via länken.

Valbara aktiviteter i tidigare led.

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för livsmedelsanläggningar i tidigare led

Utifrån aktiviteter och eventuella produktgrupper som bedrivs i verksamheten kan ett totalt antal kontrollpoäng för verksamheten räknas fram. Kontrollpoängen motsvarar ett kontrollbehov som vägs mot verksamhetens omfattning och ger en riskklass.

Varje inriktning har en egen tabell med de riskklasser som finns för verksamheter inom inriktningen. Inriktningen *Tidigare led* har nio riskklasser (TL1-TL9).

Tabell 2 nedan visar beroendet mellan det totala antalet kontrollpoäng och den mängd livsmedel som går ut från anläggningen per år (alternativt årsarbetskrafter för vissa anläggningar), och hur dessa motsvarar en riskklass inom inriktningen *Tidigare led*.

Tabell 2. Kontrollpoäng, omfattning och riskklasser.

Tidigare led Omfattning, produktionsvolym/ utgående mängd per år eller årsarbetskrafter	0-15 p	16-25 p	26-40 p	41-50 p	51-60 p	>60 p
Mikro (>0-10 ton, >0-3 åa)	TL1	TL2	TL3	TL4	TL5	TL6
Liten (>10-100 ton, >3-30 åa)	TL2	TL3	TL4	TL5	TL6	TL7
Mellan (>100-10 000 ton, >30-100 åa)	TL3	TL4	TL5	TL6	TL7	TL8
Stor (>10 000 ton, >100 åa)	TL4	TL5	TL6	TL7	TL8	TL9

När en verksamhets riskklass har räknats fram ska riskklassen översättas till en kontrollfrekvens. Kontrollfrekvensen består av det antal kontrolltillfällen per fem år som verksamheten ska tilldelas. Varje inriktning har en egen tabell med kontrollfrekvenser.

I tabell 3 nedan kan man se den kontrollfrekvens som respektive riskklass motsvarar inom inriktning *Tidigare led*. Kontrollfrekvensen för livsmedelsanläggningar i *Tidigare led* kan som lägst vara två kontroller per fem år och som högst 40 kontroller per fem år.

Tabell 3. Riskklasser omvandlat till kontrollfrekvenser.

Tidigare led Riskklass	**Kontroller per 5 år**	**Kontroller per år**
TL1	2	0,4
TL2	5	1
TL3	10	2
TL4	15	3
TL5	20	4
TL6	25	5
TL7	30	6
TL8	35	7
TL9	40	8

Exempel:

En livsmedelsanläggning som har 30 kontrollpoäng, och omfattningen *Mellan* (>100 - 10.000 ton/år), hamnar i riskklass TL5 och får kontrollfrekvensen 20 kontroller per fem år, eller fyra kontroller per år.

Fler exempel på beräkning av riskklass och kontrollfrekvens för några olika livsmedelsanläggningar i *Tidigare led* hittar ni här:

Exempel på riskklassning i tidigare led

När kontrollfrekvensen är fastställd bestämmer kontrollmyndigheten hur kontrollen ska utföras. Livsmedelsverket har tagit fram riktvärden för kontrolltid, läs mer om riktvärden för kontrolltid här:

Riktvärden för kontrolltid

Reduktion och justering

Precis som för andra inriktningar kan också verksamheter i *Tidigare led* få en reducerad kontrollfrekvens om de lever upp till kriterierna för god efterlevnad och/eller tredjepartscertifiering. Den lägsta möjliga kontrollfrekvensen för livsmedelsanläggningar i *Tidigare led* är dock två kontroller per fem år, lägre kontrollfrekvens än så är inte möjlig även om verksamheten skulle uppfylla villkoren för reduktion.

Läs mer om reduktion via länkarna.

Reduktion av kontrollfrekvens genom god efterlevnad

Reduktion av kontrollfrekvens genom tredjepartcertifiering

Justering av kontrollfrekvensen kan göras i enskilda fall. I *Tidigare led* bör justering övervägas för mathantverkare och för verksamheter som är huvudsakligen inriktade på kosttillskott. Läs mer om justering via länken.

Justering av kontrollfrekvens

Senast uppdaterad 22 september 2025 Ansvarig grupp ROR_LLK