

Huvudkontor livsmedelsverksamhet

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 anläggningar som i huvudsak styr livsmedelshantering på andra anläggningar/enheter i kedjan. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter kallas inriktningen Styrning av verksamhet i livsmedelsanläggningar. Oftast säger vi huvudkontor.

Vanliga huvudkontor

Några exempel på vanliga verksamheter inom inriktningen *huvudkontor* är:

- huvudkontor för en butiks- eller restaurangkedja, varifrån man styr till exempel inköp, märkning, receptur, hantering och/eller menyer för enheterna i kedjan,
- företag i tidigare led i livsmedelskedjan kan ha huvudkontor som styr tillverkning, märkning och/eller distribution av livsmedel som sker på flera enheter,
- ett huvudkontor kan också vara en den enda enheten i ett livsmedelsföretag, till exempel om man produktutvecklar livsmedel som man sedan låter tillverka hos ett annat företag, men säljer dem under sitt eget företagsnamn/varumärke.

Gränsdragningar

Så kallade matmäklare, som köper och säljer livsmedel utan att hantera dem fysiskt, räknas inte som huvudkontor, utan som livsmedelsanläggningar i *tidigare* eller *sista led*, beroende på om de huvudsakligen säljer livsmedel till andra livsmedelsföretag eller till slutkonsumenter.

Observera att huvudkontor som styr produktion och distribution av dricksvatten ska tilldelas den huvudsakliga inriktningen *Dricksvattenanläggning*.

Om personalen som arbetar med styrning av en hel kedja fysiskt sitter på en av enheterna i kedjan är det inte alltid självklart vad som är den huvudsakliga inriktningen.

Exempel:

- En mindre restaurangkedja med några få restauranger har kontorspersonal som sköter inköp, egenkontroll och menyer på en av restaurangerna. I det fallet kan restaurangverksamheten anses vara den huvudsakliga och verksamheten klassas som livsmedelsanläggning i *sista led*, med ett tillägg av aktiviteten *Styrning av andra anläggningar*.
- Ett stort tillverkande företag med flera godisfabriker har ett huvudkontor varifrån man styr tillverkning, sortiment och märkning. I anslutning till huvudkontoret finns också ett mindre lager med livsmedel varifrån man utgår när företagets produkter ska presenteras på mässor och marknader. Den huvudsakliga inriktningen är *huvudkontor*, med ett tillägg av aktiviteten *Mobil delverksamhet*.
- I vissa fall när huvudkontorsverksamhet och en annan livsmedelsverksamhet drivs av samma företagare på samma adress kan verksamheterna vara så tydligt åtskilda att de kan betraktas som två olika enheter i livsmedelsföretaget och därmed två separata livsmedelsanläggningar med varsin riskklassning. Ett exempel på det är om huvudkontoret för en större restaurangkedja skulle ligga i samma fastighet som en av restaurangerna.

Omfattning

Verksamhetens omfattning för huvudkontor ska anges i *antal enheter*.

Antalet enheter kan vara det antal verksamheter som styrs från huvudkontoret, till exempel antalet butiker eller restauranger i en kedja.

Det kan också vara det antal olika produkter som huvudkontoret låter tillverka i sitt namn eller varumärke.

I det fall en kedja har både butiker/restauranger och låter tillverka produkter i eget varumärke adderas de båda typerna av enheter.

Inriktningen *huvudkontor* har fyra klasser för omfattning: mikro, liten, mellan och stor.

Omfattningsklass	Antal enheter
Mikro	1-10
Liten	11-100
Mellan	101-500
Stor	>500

Tabell 1. Omfattningsklasser för inriktning huvudkontor.

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

Exempel:

- Ett huvudkontor låter tillverka glass. I sortimentet finns vaniljglass, chokladglass, rocky road och citronsorbet, alltså fyra enheter. Att glassarna dessutom säljs i tre olika förpackningsstorlekar vardera, räknas inte som enheter. Omfattningen sätts till *Mikro*.
- Ett huvudkontor för en snabbmatskedja styr över 80 restauranger och låter tillverka 50 olika livsmedel (köttfärsbiffar, panerad kyckling, bröd, dressing, sallader etcetera) enligt egna specifikationer hos några olika tillverkande företag. Antalet enheter adderas till 130 enheter och omfattningen sätts till *Mellan*.

Aktiviteter

Vad en aktivitet är finns beskrivet under avsnittet *Aktiviteter* i länken.

Riskklassning av anläggningar och verksamheter från och med 2024

Vilka aktiviteter som kan anges för huvudkontor livsmedelsverksamhet finns här:

Valbara aktiviteter för huvudkontor

En beskrivning av respektive aktivitet finns här:

Beskrivning av aktiviteter för huvudkontor

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.

Produktgrupper

Vad produktgrupper är finns beskrivet under avsnittet *Produktgrupper* i länken.

Riskklassning av anläggningar och verksamheter från och med 2024

Vilka produktgrupper som kan anges för huvudkontor finns här:

Valbara produktgrupper för tidigare led och huvudkontor

En beskrivning av respektive produktgrupp finns här:

Beskrivning av produktgrupper för tidigare led och huvudkontor

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

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

Valbara aktiviteter för huvudkontor

Beräkning av riskklasser och kontrollfrekvenser för huvudkontor

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 *huvudkontor* har sju riskklasser (HK1-HK7).

Tabell 2 nedan visar beroendet mellan det totala antalet kontrollpoäng och det antal enheter som verksamheten har, och hur dessa motsvarar en riskklass inom inriktningen *huvudkontor*.

Huvudkontor	0-5 p	6-15 p	16-30 p	>30 p
Omfattning, antal enheter				
Mikro (1-10)	HK1	HK2	HK3	HK4
Liten (11-100)	HK2	HK3	HK4	HK5
Mellan (101-500)	HK3	HK4	HK5	HK6
Stor (>500)	HK4	HK5	HK6	HK7

Tabell 2. Kontrollpoäng, omfattning och riskklasser.

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 inriktningen *huvudkontor*. Kontrollfrekvensen för huvudkontor kan som lägst vara en kontroll per fem år och som högst 25 kontroller per fem år.

Huvudkontor	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
Riskklass		
HK1	1	0,2
HK2	2	0,4
HK3	5	1
HK4	10	2
HK5	15	3
HK6	20	4
HK7	25	5

Tabell 3. Riskklasser omvandlat till kontrollfrekvenser.

Exempel:

Ett huvudkontor som har 20 kontrollpoäng, och omfattningen *liten* (11-100 enheter), hamnar i riskklass HK4 och får kontrollfrekvensen tio kontroller per fem år, eller två kontroller per år.

Fler exempel på beräkning av riskklass och kontrollfrekvens för några olika huvudkontor hittar ni här:

Exempel på riskklassning av huvudkontor

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 *huvudkontor* få en reducerad kontrollfrekvens om de lever upp till kriterierna för god efterlevnad och/eller tredjepartscertifiering. Den lägsta möjliga kontrollfrekvensen för *huvudkontor* är dock en kontroll 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 tredjepartscertifiering

Justering av kontrollfrekvensen kan göras i enskilda fall. Läs mer om justering via länken.

Justering av kontrollfrekvens

Senast uppdaterad 2 februari 2023 Ansvarig grupp SV_KL

192.121.81.12