

# Beskrivning av aktiviteter i sista led

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

På den här sidan beskriver vi de aktiviteter i riskklassningsmodellen som kan anges för livsmedelsanläggningar med huvudsaklig inriktning sista led.

## Inköp av livsmedel

Med *Inköp av livsmedel* menas val och inköp av livsmedel. I princip har alla verksamheter denna aktivitet, utom när alla inköp sköts av ett huvudkontor, eller när verksamheten består endast av transport och lagring. Som exempel kan nämnas butiker, restauranger, kaféer med mera som själva köper in livsmedel från andra livsmedelsföretagare.

Inköp av livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Införsel av färdigförpackade livsmedel (Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder)

Med *Införsel av färdigförpackade livsmedel* menas när en anläggning köper in livsmedel direkt från anläggningar i andra medlemsstater i EU. Som EU räknas även länder med EES-avtal, det vill säga Island, Liechtenstein och Norge. Varorna ska säljas vidare i samma förpackning. Som exempel kan anges en butik som köper in konsumentförpackade kakor direkt från en leverantör i Italien och kakorna säljs i butiken. Denna aktivitet ska alltid anges tillsammans med aktiviteten *Inköp* eftersom införsel är en typ av inköp. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamhet kallas aktiviteten *Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder*.

Inköp av färdigförpackade livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Import av livsmedel (Import av livsmedel från länder utanför EU/EES)

Med *Import av livsmedel* menas inköp av livsmedel från länder utanför EU. Som EU räknas även länder med EES-avtal, det vill säga Island, Liechtenstein och Norge. Som exempel kan nämnas restauranger som importerar kyckling från Thailand som ska användas i verksamheten. Det kan också handla om butiker som importerar snabbnudlar från Kina som ska säljas i butik. Denna aktivitet ska alltid anges tillsammans med aktiviteten *inköp* eftersom import är en typ av inköp. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Import av livsmedel från länder utanför EU/EES*.

Import av livsmedel:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Inköp av fröer avsedda för groddning

Med *Inköp av fröer avsedda för groddning* menas fröer som ska groddas och användas i den egna verksamheten, eller att fröerna säljs vidare. Som exempel kan nämnas en butik som köper in konsumentförpackade fröer avsedda för groddning för vidare försäljning. Eller en restaurang som köper in fröer för groddning i den egna verksamheten.

Inköp av fröer avsedda för groddning:

- ger 1 kontrollpoäng

- är inte en huvudaktivitet

## Import av kontaktmaterial (Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från länder utanför EU/EES)

Med *Import av kontaktmaterial* menas import (inköp från land utanför EU/EES) av kontaktmaterial som ska säljas/överlåtas vidare till konsument. Som exempel kan nämnas en butik som importerar stekpannor och matlådor som säljs i butiken. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från länder utanför EU/EES*.

Import av kontaktmaterial:

- ger 4 kontrollpoäng
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen "Anläggningar som producerar material som kommer i kontakt med livsmedel"

## Tillverkning av kontaktmaterial (Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial)

Med *Tillverkning av kontaktmaterial* menas tillverkning av material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Som tillverkning räknas även när inköpta material förändras. Denna aktivitet avser såväl kontaktmaterial som ska användas i den egna anläggningen som kontaktmaterial som ska säljas vidare. Som exempel kan nämnas tillverkning av livsmedelsförpackningar genom 3D-utskrifter eller en kombinerad keramikverkstad och kafé. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial*.

Tillverkning av kontaktmaterial:

- ger 4 kontrollpoäng
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen "Anläggningar som producerar material som kommer i kontakt med livsmedel"

## Styrning av andra anläggningar

Med *Styrning av andra anläggningar* menas styrning av andra verksamheters sätt att arbeta, sortiment eller hur de ger ut livsmedelsinformation. Som exempel kan nämnas en restaurangkedja där man från en av restaurangerna styr menyn för alla restauranger i kedjan.

Styrning av andra anläggningar:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Utformning av märkning för konsumentförpackningar

Med *Utformning av märkning för konsumentförpackningar* menas framtagande (utformning av) och ansvar för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument med obligatoriska uppgifter, frivilliga uppgifter, symboler och bilder. Som exempel kan nämnas framtagande av etiketter.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar:

- ger 5 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Utformning av övrig livsmedelsinformation

Med *Utformning av övrig livsmedelsinformation* menas framtagande (utformning av) och ansvar för livsmedelsinformation som *inte* ska användas till märkning av konsumentförpackningar utan till exempelvis menyer, skyltar, information som ska anbringas på kantiner och backar respektive information till hemsida.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Märkning

Med *Märkning* menas att placera livsmedelsinformation på förpackningar med livsmedel, eller fylla förpackningar som redan är märkta, med avsikten att konsumenten ska få korrekt och tillräcklig information. Som exempel kan nämnas märkning av konsumentförpackningar, ytteremballage, kantiner.

Märkning:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation

Med *Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation* menas att ge information om allergener och ingredienser eller annan livsmedelsinformation muntligt i de fall det inte finns skriftlig information.

Som exempel kan nämnas att ge muntligt ge allergeninformation till kunder på till exempel restauranger, kaféer, konditorier, bagerier, i offentliga kök eller i butiker med delikatessdisk i de fall det inte finns skriftlig information.

Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation:

- ger 4 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Försäljning av livsmedel

Med *Försäljning av livsmedel* menas försäljning av råvaror eller färdiga livsmedel där livsmedlen oftast kommer att tillagas eller ätas vid ett senare tillfälle och på annan plats än försäljningsstället. Det huvudsakliga syftet är att till exempel ta hem livsmedlen och förvara dem kortare eller längre tid innan de konsumeras. För livsmedel där det huvudsakliga syftet är att konsumera dem mer eller mindre omgående efter inköpet anges istället aktiviteten *Servering av livsmedel*.

Exempel på anläggningar som har aktiviteten *Försäljning av livsmedel* är livsmedelsbutiker, torghandel av frukt och grönt, varuhus med livsmedelsförsäljning och fiskaffär. Observera att denna aktivitet inte ska anges om verksamheten huvudsakligen består av servering av livsmedel i samma lokaler och av samma personal som försäljningen. Det räcker i de allra flesta fall att ange *antingen* försäljning eller servering.

Försäljning av livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen "Detaljhandel"

## Distansförsäljning

Med *Distansförsäljning* menas att sälja livsmedel via internet, app eller på annat sätt där kunden och säljaren inte möts direkt. Som exempel kan nämnas webbshop eller försäljningsautomat.

Distansförsäljning:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Servering av livsmedel

Med *Servering av livsmedel* menas servering till kunder som äter i lokalen eller på annan plats relativt snart. Det kan handla om restauranger, kaféer, korvkiosker, glasskiosker och gatukök med eller utan sittplatser. Observera att denna aktivitet inte ska anges om verksamheten huvudsakligen består av försäljning av livsmedel i samma lokaler och av samma personal som serveringen. Det räcker i de allra flesta fall att ange *antingen* försäljning eller servering.

Servering av livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen "Restaurang- catering- och barverksamhet"

## Transport av livsmedel

Med *Transport av livsmedel* menas transporter till privatpersoner eller andra slutkonsumenter som huvudsaklig verksamhet. Den här aktiviteten ska inte väljas om anläggningen till exempel är en restaurang eller butik som kör ut livsmedel från den egna verksamheten. Exempel på verksamheter som ska ha aktiviteten är transportföretag utför hemkörning från till exempel restauranger.

Transport av livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen "Transport och lagring"

## Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder (Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU/EES-länder)

Med *Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder* menas införsel av animaliska livsmedel som omfattas av salmonellagarantier.

Aktiviteten gäller när anläggningen tar emot färskt (rått, inklusive fruset) kött av nöt, svin eller fjäderfä, eller ägg, från EU-länder. Aktiviteten ska inte anges vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark.

Som exempel på när aktiviteten ska anges kan nämnas en butik som köper in nötkött från Estland och köttet levereras direkt till butiken. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU/EES-länder*.

Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder:

- ger 4 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Läs mer om salmonellagarantier:

Salmonellagarantier

## Mottagning av frilevande vilt och kött av frilevande vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav (Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före och efter slakt, vilt och viltkött)

Med *Mottagning av frilevande vilt och kött av frilevande vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav* menas att anläggningen tar emot hela djurkroppar eller bara kött från frilevande vilt, och/eller som är undantagna besiktningskrav före och efter slakt (till exempel fjäderfä och hardjur). Som exempel kan nämnas en butik med en styckningsavdelning eller en restaurang med stort kök (anläggningar som har förutsättningar för den här hanteringen) som köper kött direkt från en jägare. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Mottagning av djurkroppar som inte*

har krav på besiktning före och efter slakt, vilt och viltkött.

Mottagning av frilevande vilt och kött av frilevande vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Mottagning av vildsvin (OBS kommande regler - SKA EJ VÄLJAS FÖRRÄN REGLERNA ÄR PÅ PLATS)

Med *Mottagning av vildsvin* menas att anläggningen tar emot vildsvin direkt från jägare. Aktiviteten fylls i tillsammans med aktiviteten "*mottagning av vilt och kött av vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav*". Som exempel kan nämnas en butik eller restaurang som köper in vildsvin direkt från jägare. Som exempel kan nämnas en butik med en styckningsavdelning eller en restaurang med stort kök (anläggningar som har förutsättningar för den här hanteringen).

Mottagning av vildsvin:

- ger 5 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Slakt av fjäderfä och hardjur

Med *Slakt av fjäderfä och hardjur* menas slakt av fjäderfä och hardjur (kaniner) från egen gård eller uppfödning om högst 10 000 djur per år.

Slakt av fjäderfä och hardjur:

- ger 4 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Lagerhållning av livsmedel (Fristående lager)

Med *Lagerhållning av livsmedel* menas livsmedel som huvudsakligen ska levereras ut till privatpersoner eller andra slutkonsumenter. Du ska inte välja detta alternativ om verksamheten är en restaurang eller butik som förvarar livsmedel för att sälja eller servera i den egna verksamheten. Exempel på när aktiviteten ska väljas är för en leveranscentral för näthandel. Observera att verksamhet som huvudsakligen säljer eller förvarar livsmedel till andra livsmedelsanläggningar finns i den huvudsakliga inriktningen "tidigare led". I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Fristående lager*.

Lagerhållning av livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen "Transport och lagring"

## Grossistverksamhet (Kompletterande grossistverksamhet)

Med *grossistverksamhet* menas inköp av livsmedel och vidareförsäljning av dessa till andra livsmedelsföretag. Det ska vara ett komplement till den försäljning/servering som sker till slutkunder i till exempel den egna butiken. Som exempel kan nämnas livsmedelsbutiker som också säljer livsmedel till restauranger och butiker. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Kompletterande grossistverksamhet*.

Grossistverksamhet:

- ger 2 kontrollpoäng
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen "Partihandel"

## Kylförvaring av livsmedel

Med *Kylförvaring av livsmedel* menas förvararing eller transport av livsmedel som för sin hållbarhet är beroende av kyla. Som exempel kan nämnas butik som säljer kylvaror, restaurang som förvarar kylda råvaror och kyltransport av livsmedel.

Kylförvaring av livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Frysförvaring av livsmedel

Med *Frysförvaring av livsmedel* menas att livsmedel förvaras frysta eller att de transporteras frysta. Som exempel kan nämnas butik med frysdiskar, restaurang med frysförvaring och frystransport.

Frysförvaring av livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Groddning

Med *groddning* menas odling av groddar för servering i den egna anläggningen. Som exempel kan nämnas groddning av alfalfagroddar till sallader som serveras på plats i den egna restaurangen.

Groddning:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Bakning

Med *Bakning* menas tillverkning av bröd och andra bakverk. Vid bakning av tårter och andra bakverk som kräver kylförvaring ska också aktiviteten *Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling* anges. Som exempel kan nämnas bakning av limpor, kakor och bullar. Detta val ska inte göras för uppvärmning/gräddning av redan färdiga degämnen, så kallad bake-off.

Bakning:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Hantering av oförpackade färskvaror

Med *Hantering av oförpackade färskvaror* menas hantering av oförpackade livsmedel, som för sin hållbarhet kräver kylförvaring. Denna aktivitet är avsedd för butiker och serveringar som inte har någon annan hanterings- eller tillagningsaktivitet med samma eller högre risk. Exempel på verksamheter där aktiviteten är aktuell är vid servering av färdigköpta smörgåsar, sallader, färdigmat, varmkorv. Här ingår även uppvärmning av mat som endast görs för att förbättra ätupplevelsen och inte för att tillaga maten.

Hantering av oförpackade färskvaror:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Hantering av oförpackad färsk fisk

Med *Hantering av oförpackad färsk fisk* menas försäljning av oförpackad fisk eller hantering av oförpackad fisk. Som exempel kan nämnas manuell försäljning, förpackning av fisk, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda fisken för tillagning eller försäljning. Med "färsk" menas i detta avseende rå, obearbetad fisk, alltså även om den har varit till exempel fryst eller vacuumförpackad.

Hantering av oförpackad färsk fisk:

- ger 4 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel

Med *Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel* menas försäljning av oförpackat kött eller hantering av oförpackat kött. Som exempel kan nämnas manuell försäljning, förpackning, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda kött för tillagning eller försäljning. Med "färsk" menas i detta avseende rå, obearbetad produkt, alltså även om varan har varit till exempel fryst eller vacuumförpackad.

Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel:

- ger 4 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Butiksmalning köttfärs

Med *Butiksmalning av köttfärs* menas att köttråvara mals till köttfärs i den egna butiken. Som exempel kan nämna att en butik har en egen köttkvarn som används för malning av köttråvara.

Butiksmalning av köttfärs:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk

Med *Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk* menas tillverkning av livsmedel som inte passar in i någon av de övriga kategorierna och som för sin hållbarhet inte kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering. Som exempel kan nämnas tillverkning av konfektyrer, smaksatt te, smaksättningsessenser, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott, smaksatta oljor, vinäger, torkade bär eller smaksatta honungsprodukter.

Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel (Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling)

Med *Tillagning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling* menas att maträtter tillverkas/tillagas där delar av maträtterna är känsliga livsmedel som kräver kylförvaring samt att maträtten inte värmebehandlas innan den serveras. Som exempel kan nämnas tillagning av smörgåsar, sallader, bakelser, sushi och syrade grönsaker. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling*.

Tillagning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling)

Med *Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling* menas tillagning av mat genom värmebehandling. Som exempel kan nämnas värmebehandling genom stekning, kokning, fritering och varmrökning. I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel*.

Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Varmhållning av livsmedel

Med *Varmhållning av livsmedel* menas varmhållning av mat som sker för att hålla maten säker. Det innebär att mat tillagas eller värms upp och hålls varm för servering under en längre tid än två timmar. Här ingår varmhållning, inklusive mottagning och transport av varm mat. Det kan exempelvis handla om bufféserving med varm mat, varmhållning av mat under lunchen i restaurang eller skolkök men även en transportfirma som kör långa transporter med varm mat och förskolekök som tar emot varm mat från ett annat kök.

Varmhållning av livsmedel:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Nedkyllning av livsmedel

Med *Nedkyllning av livsmedel* menas att mat kyls ner efter tillagning för att hanteras eller serveras vid ett senare tillfälle. Här avses endast livsmedel som är beroende av kylförvaring för sin hållbarhet. Som exempel kan nämnas tillverkning av sås som tillagas och sedan kyls ner så att den kan användas till veckans maträtter eller tillverkning av matlådor där maten först tillagas och sedan kyls ned för att säljas förpackad och sedan värmas upp av kunden.

Nedkyllning av livsmedel:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar

Med *Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar* menas att verksamheten tillverkar livsmedel från råa animaliska produkter som sedan säljs vidare till andra livsmedelsanläggningar. (Observera, hit räknas inte stämplade ägg och pastöriserad mjölk, eftersom dessa produkter inte räknas som råa animaliska produkter.) Som exempel kan nämnas en butik som mal köttfärs och säljer delar av den till en restaurang, eller en restaurang som gör korv till sin egen servering, men som också säljer korven i en lokal butik. Ytterligare ett exempel är ett centralkök som levererar mat till skolor och förskolor.

Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar

Med *Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar* menas att verksamheten tillverkar produkter från råvaror som antingen är vegetabiliska eller bearbetade animaliska råvaror. Hit räknas inköp av till exempel skinka eller kokta räkor. Som exempel på verksamheter som har den här aktiviteten kan nämnas bageri, som levererar bröd till restauranger och butiker, catering av vegetarisk mat till restauranger och tillverkning av sallader och smörgåsar som ska säljas i en lokal butik.

Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet



## Tillhandahållande av offentliga måltider

Med *Tillhandahållande av offentliga måltider* menas servering av mat och dryck till kunder inom skola, vård, förskola eller annan offentlig verksamhet där måltider ingår. Även tillagning av sådan mat för leverans till dessa verksamheter räknas med. Som exempel kan nämnas förskolor, grundskolor, gymnasieskolor, vårdboenden, sjukhus, häkten, fångvårdsanstalter, tillagningskök med leverans till skolor och liknande.

Tillhandahållande av offentliga måltider:

- ger 2 kontrollpoäng
- är en *huvudaktivitet* som medför att verksamheten får verksamhetstypen ”Restaurang- catering- och barverksamhet”

## Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna

Med *Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna* menas att verksamheten försörjs av vatten som är avsett att förtäras av människor, användas vid tillverkning eller livsmedelshandling och kontrollmyndigheten har beslutat att livsmedelsanläggningen ska undantas från dricksvattenföreskrifterna enligt 34 § i SLVFS 2022:12. Som exempel kan nämnas vatten från en egen brunn som används vid tillagning och kontrollmyndigheten har beviljat företagaren ett undantag från dricksvattenföreskrifterna. Observera att denna aktivitet inte är aktuell för anläggningar som använder kommunalt vatten.

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

## Mobil delverksamhet

Med *Mobil delverksamhet* menas att en del av verksamheten bedrivs utanför den fasta lokalen som normalt används för livsmedelsverksamheten. Som exempel kan nämnas en butik som har försäljning på marknad, eller en restaurang som deltar i events på andra platser.

Mobil delverksamhet:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Senast uppdaterad 24 februari 2023 Ansvarig grupp SV\_KL

192.121.81.12