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.

Ta del av beskrivningar av de aktiviteter i riskklassningsmodellen som kan anges för livsmedelsanläggningar med huvudsaklig inriktning sista led. Läs också om vilket kontrollbehov som är anledningen till att Livsmedelsverket har tagit med aktiviteten i riskklassningen.

Kontrollbehovet per aktivitet

På den här sidan beskriver vi kontrollbehovet per aktivitet i första hand som hjälp vid bedömningen av om en aktivitet är aktuell för en viss verksamhet. Beskrivningen av kontrollbehovet kan också vara till hjälp när myndigheten ska planera vad som ska ingå i kontrollen av verksamheterna. Beskrivningarna är inte tänkta som uttömmande kontrollvägledning för respektive aktivitet.

Vissa aktiviteter har två namn

För vissa aktiviteter anges både det officiella namnet på aktiviteten som ska rapporteras och det namn som visas i den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter, det senare inom parentes.

Inköp av livsmedel

Med *Inköp av livsmedel* menas urval av vilka livsmedel som ska köpas in och från vilka leverantörer. I princip har alla verksamheter denna aktivitet, utom när alla inköp styrs 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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar främst om att granska spårbarheten men även om att göra viss leverantörskontroll, det vill säga kontrollera att leverantörer är registrerade eller godkända. Kontroll kan även göras av företagarens rutiner för att säkerställa att livsmedel som ska säljas vidare i samma förpackning är märkta enligt gällande regler.

Exempel 1

En butik ingår i en kedja och köper de flesta av varorna i sortimentet via kedjans huvudkontor. Men företaget vill också profilera sig med närproducerade varor och köper därför in vissa artiklar från producenter i närområdet. Butiken ska riskklassas med aktiviteten Inköp av livsmedel.

Exempel 2

En kommunal förskola köper in livsmedel genom att att göra sin beställning från ett urval som tillhandahålls av kommunens kostenhet. Aktiviteten Inköp av livsmedel ska *inte* ingå i förskolans riskklassning.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att obligatoriska märkningsuppgifter finns på svenska eller likvärdigt språk.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att importerade varor följer EU:s lagstiftning, till exempel när det gäller märkning, tillsatser, Nya livsmedel och handelsnormer. Det kan även finnas behov av att kontrollera att livsmedlen har genomgått gränskontroll när så är aktuellt.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera de särskilda krav på spårbarhet som finns för fröer som ska användas för produktion av groddar. Fröer för groddning räknas som livsmedel och ska förvaras och behandlas som livsmedel.

Import av kontaktmaterial (Import av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial från länder utanför EU, för vidare försäljning)

Med *Import av kontaktmaterial* menas import av kontaktmaterial som ska säljas/överlåtas vidare innan det har kommit i kontakt med livsmedel. Alla länder utanför EU räknas i detta sammanhang som tredjeländer, inklusive EES-länderna. Som exempel kan nämnas en butik som importerar stekpannor och matlådor som säljs i butiken.

Precis som för aktiviteten Inköp av livsmedel så ska denna aktivitet inte anges om ett huvudkontor står för urval av leverantörer och produkter. Aktiviteten ska inte heller anges om försäljningen av importerade kontaktmaterial (tillsammans med försäljningen av eventuella tillverkade kontaktmaterial) uppgår till färre än 1000 enheter per år och omsätter mindre än 80.000 kronor per år.

I den standardiserade e-tjänsten för livsmedelsverksamheter heter aktiviteten *Import av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial från länder utanför EU, för vidare försäljning.*

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”

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att importerade produkter uppfyller relevanta krav i EU:s lagstiftning för kontaktmaterial.

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. Denna aktivitet avser såväl kontaktmaterial som ska användas i den egna anläggningen som kontaktmaterial som ska säljas vidare. Denna aktivitet ska *inte* anges om tillverkning av kontaktmaterial (tillsammans med eventuell försäljning av importerade kontaktmaterial) uppgår till färre än 1000 enheter per år och omsätter mindre än 80.000 kronor per år.

Som tillverkning räknas även när inköpta material förändras. Enklare förändring som sker enligt anvisningar från materialleverantören ska dock *inte* anges med aktiviteten tillverkning. Exempel på detta är:

1. 3D-utskrifter
2. Formning av förpackningsämne i samband med förpackande till exempel djupdragningsaskar eller flaskämne.
3. Hopsättning av ett förpackningsmaterial i samband med förpackande, till exempel hoplimning, försegling eller försegling med lock.

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”

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att tillverkade produkter uppfyller relevanta krav i EU:s lagstiftning för kontaktmaterial.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att den som styr andra anläggningar, till exempel via ett huvudkontor, uppfyller lagstiftningen. Det kan handla om att granska utformning av märkning och information, receptur inklusive användning av tillsatser, styrning av egenkontroll och HACCP.

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. Aktiviteten avser det livsmedelsföretag som ansvarar för märkningen även om de anlitar till exempel ett konsultföretag för att ta fram informationen. Aktiviteten inte ska användas för företag som endast översätter befintlig märkning.

Exempel: Framtagande av innehåll till etiketter.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar:

- ger 5 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att den obligatoriska informationen som finns på en förpackning är korrekt när det gäller utformning och innehåll. Behov finns även av att kontrollera att frivillig information inte är vilseledande. Säljande påståenden bör beaktas särskilt.

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, storpack respektive information till hemsida.

Utformning av övrig livsmedelsinformation:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att obligatorisk information anges och att den är korrekt, framför allt när det gäller allergener. Särskilt fokus kan läggas på säljande påståenden och mervärdesprodukter.

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. Aktiviteten avser märkning av konsumentförpackningar, ytteremballage, kantiner etcetera. Intern märkning av behållare med livsmedel avses inte. Däremot ingår översättning av befintlig märkning samt kompletteringsmärkning av produkter som redan är märkta, och i dessa fall ingår även utformningen av märkningens innehåll.

Exempel: Märkning av livsmedel som tillverkats i verksamheten. Översättning av information och kompletteringsmärkning av livsmedel som köpts in med märkning på annat språk.

Märkning:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om att rätt information hamnar på rätt produkt, samt att eventuell översättning är korrekt och därmed att företaget kan säkerställa att livsmedlet innehåller det som anges i märkningen.

Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation

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

Som exempel kan nämnas att ge muntligt ge allergeninformation till restaurangkunder eller att lämna muntlig information om ingredienser vid direktförsäljning.

Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation:

- ger 4 kontrollpoäng

- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att den information som ges muntligt är korrekt.

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”

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera den övergripande hygienen, till exempel att lokalen är skadedjurssäker och liknande grundförutsättningar.

Distansförsäljning

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

Distansförsäljning:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera informationsrelaterade krav som att obligatorisk information finns tillgänglig vid försäljningstillfället.

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”

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att serveringen av livsmedel sker på ett hygieniskt sätt. Det kan ske genom att kontrollera den övergripande hygienen, som att lokalen är skadedjurssäker och liknande grundförutsättningar.

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”

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker med rätt grad av hygien samt att det finns spårbarhet för transporterade livsmedel.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att reglerna för de nationella salmonellagarantierna uppfylls.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker säkert och att det finns förutsättningar för att undvika kontamination. Mottagande lokal ska ha förutsättningar för hanteringen.

Mottagning av vildsvin

Med *Mottagning av vildsvin* menas att anläggningen tar emot hela, oavhudade 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*". Gäller anläggningar som har förutsättningar för att ta emot oavhudade vildsvin, för att flå och stycka upp köttet. Som exempel kan nämnas en butik eller restaurang som har lokaler och utrustning för att slakta upp vilt och som köper in vildsvin direkt från jägare.

Mottagning av vildsvin:

- ger 5 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker säkert och att det finns hygieniska förutsättningar för att hantera vildsvinen. Kontroll ska även ske av att trikin- och cesiumprover (i vissa utpekade områden) har tagits samt dokumentation.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att det finns allmänhygieniska förutsättningar samt att utrymmen med mera är anpassade för verksamheten. Skäl finns även att granska att det finns möjlighet till styrning av till exempel temperatur.

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”

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att det finns allmänna och hygieniska förutsättningar för lagring av livsmedel samt att granska att det vid behov finns möjlighet till styrning av temperaturer med mera.

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”

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att spårbarhetskraven och kraven på medföljande information uppfylls.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att det finns tillräcklig temperaturstyrning i anläggningen när det gäller kylvaror.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att det finns tillräcklig temperaturstyrning i anläggningen när det gäller frysvaror.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera val av fröer, processhygien samt vid behov även temperaturstyrningen vid groddningen.

Bakning

Med *Bakning* menas tillverkning av bröd och andra bakverk. Vid bakning av tårtor 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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera hanteringen av allergener samt de allmänna hygienkraven.

Hantering av oförpackade färskvaror

Med *Hantering av oförpackade färskvaror* menas hantering av oförpackade livsmedel, som för sin hållbarhet kräver kylförvaring. Hantering av oförpackat bröd, frukt, godis och andra livsmedel som kan förvaras i rumstemperatur kan alltså ske utan att aktiviteten anges.

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. Som "hantering" ingår även uppvärmning av sådan mat, när den endast görs för att förbättra ätupplevelsen och inte för att tillaga maten, till exempel värma varmkorv, grilla/värma smörgåsar innan servering eller värma upp färdigmat.

Hantering av oförpackade färskvaror:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen av livsmedel sker på ett hygieniskt sätt. Det kan ske genom att kontrollera den övergripande hygienen, temperaturer och liknande grundförutsättningar.

Hantering av oförpackad rå fisk

Med *Hantering av oförpackad rå 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 "rå" menas obearbetad fisk, alltså även om den är eller har varit fryst eller. Med "fisk" avses även kräftdjur och blötdjur. Att flytta över råa produkter, till exempel panerade fiskfiléer, direkt från förpackningen till pannan, anses inte vara hantering.

Hantering av oförpackad rå fisk:

- ger 4 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker hygieniskt inklusive temperaturstyrning och risk för korskontamination till exempel avseende allergener. I butik finns också ett kontrollbehov av särskilda regler kring spårbarhet, fångstzoner och handelsbeteckningar.

Hantering av oförpackat rått kött inklusive fågel

Med *Hantering av oförpackat rått 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 "rått" menas obearbetad produkt, alltså även om varan är eller har varit fryst. Att flytta över råa produkter, till exempel formade hamburgare, direkt från förpackningen till pannan, anses inte vara hantering.

Hantering av oförpackat rätt kött inklusive fågel:

- ger 4 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker hygieniskt inklusive temperaturstyrning och risk för korskontamination. Det finns även särskilda informationskrav kopplade till spårbarhet och ursprungsmärkning.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker hygieniskt och att tillräcklig temperaturstyrning finns samt att regler kring mikrobiologiska kriterier, fetthalt och märkning följs.

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.

Denna aktivitet är avsedd för verksamheter som tillverkar sådana produkter som huvudsaklig livsmedelsverksamhet. Aktiviteten ska inte anges när den förekommer hos livsmedelsverksamheter som också har annan tillagning eller hantering med samma eller högre risk.

Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt, vilket bland annat inbegriper kontroll av personalhygien, temperaturstyrning och allergener samt att hanteringen i övrigt sker säkert.

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt, vilket bland annat inbegriper kontroll temperaturstyrning och allergener samt att hanteringen i övrigt sker säkert.

Varmhållning av livsmedel

Med *Varmhållning av livsmedel* menas varmhållning av mat som sker för att hålla maten säker. Det innebär att mat efter tillagning eller uppvärmning hålls varm under en längre tid än två timmar. Det kan exempelvis handla om bufféservering med varm mat, varmhållning av mat under lunchen i restaurang eller skolkök eller

transport av varm mat. När den totala tiden överskrider två timmar anges aktiviteten för varje livsmedelsanläggning som deltar i hanteringen, till exempel före utskick, under transporten och efter mottagandet.

Varmhållning av livsmedel:

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt samt att temperaturstyrningen fungerar.

Nedkylning av livsmedel

Med *Nedkylning 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.

Nedkylning av livsmedel:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att tids- och temperaturstyrningen fungerar. Det kan också vara aktuellt att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt samt att lämpliga kontaktmaterial används vid nedkylningen.

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 i enlighet med undantaget från kravet på godkännande av anläggning när det gäller verksamhet som är lokal, marginell och begränsad. Observera att stämplade ägg och pastöriserad mjölk inte räknas som råa animaliska ingredienser. När den här aktiviteten är aktuell så ska inte *Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar* läggas till. Kontrollbehovet för den aktiviteten täcks in av kontrollbehovet för den här aktiviteten.

Exempel: En butik mal köttfärs och säljer delar av produktionen till en restaurang i närområdet. En restaurang gör korv till sin egen servering, men säljer också korven i sin butik i andra änden av staden. Ett centralkök levererar mat till skolor och förskolor.

Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt, vilket bland annat inbegriper kontroll av personalhygien, temperaturstyrning, allergener och spårbarhet samt att hanteringen i övrigt sker säkert. Här ingår också kontroll av spårbarhet framåt och rutin för återkallande.

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 antingen vegetabiliska råvaror eller bearbetade animaliska råvaror. Bearbetade animaliska råvaror är till exempel rökt skinka och kokta räkor. Den här aktiviteten ska inte väljas

tillsammans med *Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar.* Det räcker att den aktiviteten anges för verksamheter som levererar ut både animaliska och vegetabiliska eller sammansatta livsmedel.

Exempel: Bageri som levererar bröd till restauranger och butiker. Catering av vegetarisk mat till restauranger.

Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt, vilket bland annat inbegriper kontroll av personalhygien, temperaturstyrning, allergener och spårbarhet framåt och rutin för återkallande.

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. Om livsmedelsverksamheten endast vänder sig till konsumenterna som finns i den offentliga verksamheten räcker det att ange denna huvudaktivitet, och man behöver alltså inte dessutom ange Servering av livsmedel.

Tillhandahållande av offentliga måltider:

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

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att hanteringen sker på ett hygieniskt sätt, vilket bland annat inbegriper kontroll av personalhygien, temperaturstyrning, allergener och spårbarhet samt att hanteringen i övrigt sker säkert. Särskild vikt bör läggas vid kontroll av rutiner för mat som är avsedd att serveras till konsumenter med allergier, i de fall det finns sådana konsumenter. Servering sker ofta till känsliga konsumentgrupper.

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna (Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna inklusive när undantag beviljats)

Denna aktivitet avser användning av vatten i kontakt med livsmedel där vattnet *inte* förväntas förtäras. Aktiviteten avser också anläggningar där vattnet *är* avsett att förtäras men kontrollmyndigheten har meddelat undantag enligt 34 § LIVSFS 2022:12.

Observera aktiviteten inte är aktuell att ange för livsmedelsanläggningar som använder vatten från en registrerad dricksvattenanläggning, till exempel kommunalt vatten. Den är inte heller aktuell att ange för livsmedelsanläggningar som bara använder vattnet till diskning, städning och liknande.

Exempel på när aktiviteten ska anges är när en livsmedelsanläggning använder vatten från en egen brunn för att skölja rotfrukter.

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna

- ger 2 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att kontrollera att verksamhetens riskanalys hanterar faror och risker, att enklare provtagning utförs samt att företagarens bedömning av analysresultaten är godtagbara.

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, en restaurang som deltar i events på andra platser eller ett vildmarksföretag med utomhusmatlagning. Denna aktivitet anges också när den huvudsakliga verksamheten är mobil och livsmedelsverksamhet dessutom bedrivs på en fast plats, till exempel en food truck med en lagerlokal.

Mobil delverksamhet:

- ger 3 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten styrs främst av behovet av att förutom den huvudsakliga lokalen också kontrollera att hanteringen på den kompletterande platsen sker på ett hygieniskt och säkert sätt, vilket bland annat inbegriper personalhygien, temperaturstyrning och allergener.

Tillverkning av livsmedel med skyddade beteckningar

Med tillverkning av livsmedel med skyddade beteckningar menas att man i verksamheten tillverkar livsmedel som saluhålls med en skyddad beteckning. Som exempel kan nämnas ett polkagriskokeri som tillverkar och säljer karameller med beteckningen Äkta Gränna Polkagrisar.

Tillverkning av livsmedel med skyddade beteckningar:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten gäller att de livsmedel som saluhålls med en skyddad beteckning är tillverkade i enhetlighet med de villkor som gäller för beteckningen i fråga.

Lösviktsförsäljning av ekologiska livsmedel undantagen från krav på certifiering

Med lösviktsförsäljning av ekologiska livsmedel undantagen från krav på certifiering menas lösviktsförsäljning av oförpackade livsmedel direkt till slutkonsument, där försäljningen uppgår till högst 5000 kg per år eller har en årsomsättning som inte överstiger 20 000 euro. Sådan försäljning ska kontrolleras av den ordinarie kontrollmyndigheten. Som exempel kan nämnas en butik som säljer under 5000 kg ekologiska grönsaker per år och som inte är ansluten till ett kontrollorgan för ekologisk kontroll.

Lösviktsförsäljning av ekologiska livsmedel undantagen från krav på certifiering:

- ger 1 kontrollpoäng
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten gäller företagarens system för att säkerställa att de livsmedel som saluhålls som ekologiska verkligen uppfyller kraven för att få säljas som ekologiska, till exempel genom kontroll av spårbarhet och undvikande av sammanblandning.

Senast uppdaterad 29 september 2026 Ansvarig grupp ROR_LLK