Beskrivning av allmänna aktiviteter 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.

Ta del av beskrivningar av de aktiviteter i riskklassningsmodellen som kan anges för verksamheter med huvudsaklig inriktning Tidigare led, oavsett om den är registrerad eller godkänd. Läs också om vilket kontrollbehov som gör att Livsmedelsverket har tagit med aktiviteten i riskklassningen.

Kontrollbehovet per aktivitet

Här beskriver vi kontrollbehovet per aktivitet i första hand för som hjälp vid bedömningen av om aktiviteten 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 en uttömmande kontrollvägledning.

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.

Ange endast aktiviteter som sker ”i tidigare led”!

Vissa livsmedelsanläggningar är verksamma både i *Tidigare* och i *Sista led* i livsmedelskedjan. Via länken kan du läsa mer om hur du anger aktiviteter för dessa verksamheter.

Aktiviteter

Inköp (Inköp av livsmedel)

Med *Inköp* menas val av leverantörer och livsmedel. I princip har alla verksamheter denna aktivitet, utom när alla inköp sköts av ett huvudkontor, eller när verksamheten består av endast transport och lagring. De allra flesta livsmedelsanläggningar väljer varor och leverantörer för sina inköp.

Undantag: Om alla inköp styrs från en annan anläggning, till exempel ett huvudkontor, ska denna aktivitet inte anges.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Inköp av livsmedel*.

Inköp:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om risken för inköp av varor som inte uppfyller lagstiftningens krav och om risken för inköp från företag och anläggningar som inte är registrerade eller godkända. Det handlar också om behovet att kontrollera reglerna om krav på spårbarhet bakåt i livsmedelskedjan.

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

Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder. Som EU räknas även länder med EES-avtal, det vill säga Island, Lichtenstein och Norge. Aktiviteten avser varor som ska säljas vidare i sin förpackning. Till exempel: Grossistverksamhet med kakor från Italien. Aktiviteten gäller livsmedel som ska säljas vidare i sin

förpackning. Även aktiviteten *Grossistverksamhet* ska anges.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder*.

Införsel av färdigförpackade livsmedel:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om märkningen av produkterna. När dessa är avsedda att säljas vidare till slutkonsument i samma förpackning ska den obligatoriska informationen finnas på svenska (eller annat språk som förstås av en svenskspråkig konsument). Ett annat syfte med aktiviteten är att identifiera de företag som släpper ut livsmedel som omfattas av speciallagstiftning på den svenska marknaden, så att produktgrupper kan anges när så är aktuellt.

Produktgrupper

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

Anläggningen tar emot nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder. Som EU räknas även länder med EES-avtal, det vill säga Island, Lichtenstein och Norge. Exempel: Verksamheten köper in kött från Estland som levereras direkt till anläggningen.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från EU/EES*.

Observera att denna aktivitet inte ska anges vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark.

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

- ger 5 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten gäller reglerna för de nationella salmonellagarantierna.

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

Import av livsmedel från länder utanför EU. Som EU räknas även länder med EES-avtal, det vill säga Island, Lichtenstein och Norge. Aktiviteten avser livsmedel, oavsett om dessa ska användas som råvara eller säljas vidare.

Exempel: Grossist som köper in livsmedel från USA, tillverkare som köper in råvaror från Ukraina.

Import av livsmedel:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om att importören har en skyldighet att se till att livsmedel som släpps ut på den gemensamma marknaden uppfyller EU-lagstiftningens regler, till exempel vad gäller märkning och innehåll. Reglerna om vilka tillsatser och ingredienser som är tillåtna kan skilja sig från det land där livsmedlet är tillverkat. Ett annat syfte med aktiviteten är att identifiera de företag som släpper ut livsmedel som omfattas av speciallagstiftning på den svenska marknaden, så att produktgrupper kan anges när så är aktuellt.

Produktgrupper

Inköp av fröer avsedda för groddning

Inköp av fröer avsedda för groddning, för förpackning/omförpackning eller för vidare försäljning i samma förpackning. Exempel: Grossistverksamhet med fröer för groddning. Förpackning av fröer för groddning.

Observera att odling av groddar för vidareförsäljning till andra livsmedelsanläggningar inte omfattas av denna riskklassningsmodell eftersom det räknas som primärproduktion.

Inköp av fröer avsedda för groddning:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten gäller reglerna om spårbarhet för fröer avsedda för groddning.

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

Import av livsmedelsförpackningar eller andra kontaktmaterial som ska säljas/överlåtas vidare innan de har kommit i kontakt med livsmedel. Alla länder utanför EU räknas i detta sammanhang som tredjeländer, även EES-länderna. Exempel: Grossistverksamhet med förpackningar, tallrikar, bestick och köksredskap, när dessa köps utanför EU. 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.

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

Import av kontaktmaterial för vidare tillhandahållande:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- 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.

Grossistverksamhet (Handel med livsmedel)

Här avses verksamhet där livsmedel köps in och säljs vidare i oförändrat skick, i samma förpackning eller oförpackade.

Exempel: Grossistverksamhet, partihandel eller så kallade matmäklare.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Handel med livsmedel*.

Om livsmedlen förändras eller förpackas så anses det istället röra sig om tillverkning/förpackning av livsmedel.

Grossistverksamhet:

- ger 2 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Partihandel*

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om spårbarhet framåt, om rutin för återkallande samt om livsmedelsinformation som lämnas på förpackningen och vid distansförsäljning. All obligatorisk information ska finnas med, frivillig information ska vara tillåten och all information ska vara korrekt för livsmedlet.

Handel med animaliska livsmedel

Handel med obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung. Observera att denna aktivitet inte avser försäljning av animaliska livsmedel som tillverkas eller förpackas på anläggningen. Aktiviteten ska endast anges tillsammans med aktiviteten Grossistverksamhet. Sammansatta produkter, som till exempel pyttipanna eller lasagne, räknas i det här sammanhanget *inte* som animaliska livsmedel.

Exempel: Grossistverksamhet med försäljning av färskt eller fruset kött, fisk, rökt skinka, kokta räkor.

Handel med animaliska livsmedel:

- ger 2 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som gör att aktiviteten finns med i riskklassningen är kopplat till de särskilda spårbarhetskraven i förordning (EU) nr 931/2011.

Handel med livsmedel utan fullständig märkning (Handel med livsmedel där information ska ges i särskild handling)

Handel med livsmedel där viss obligatorisk information inte finns på förpackningen, utan istället skickas i särskild handling.

Exempel: En grossist säljer livsmedel till restauranger. Endast livsmedlets beteckning, bäst före-datum och tillverkarens namn och adress finns på kartongen. Dokument med information om ingrediensförteckning följer med försändelsen.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Handel med livsmedel där information ska ges i särskild handling*.

Handel med livsmedel utan fullständig märkning:

- ger 2 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om att det ska finnas rutiner för att se till att all obligatorisk information följer med livsmedlet och att det går att koppla informationen i den särskilda handlingen till rätt livsmedel.

Styrning av andra anläggningar

Styrning av aktiviteter som genomförs på andra livsmedelsanläggningar. Ansvar för till exempel inköp, utformning av information, recept, egenkontroll, HACCP med mera för dessa andra anläggningar.

Exempel: På en tillverkningsanläggning finns personal som utformar märkning även för livsmedel som tillverkas i en annan anläggning som drivs av samma företag.

Styrning av andra anläggningar:

- ger 5 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det extra kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om hur man från anläggningen styr verksamhet som sker på andra anläggningar. Det kan handla om att granska utformning av märkning och information, receptur inklusive användning av tillsatser samt styrning av egenkontroll och HACCP för andra varor än de som tillverkas på denna anläggning.

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: En tillverkande anläggning har personal som tar fram underlag för hur konsumentförpackningar ska märkas.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar:

- ger 5 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om att all obligatorisk information ska finnas med och vara korrekt. Eventuell frivillig information ska inte vara vilseledande. Säljande påståenden, som ekologiskt och hälso- och näringspåståenden, ska användas i enlighet med gällande regler.

Utformning av övrig livsmedelsinformation

Verksamheten utformar och ansvarar för den information som ges om livsmedel, men som inte ges i märkningen på konsumentförpackningar.

Exempel: En anläggning som tillverkar råvaror för andra livsmedelsföretag, eller livsmedel som ska säljas över disk. Personal på anläggningen tar fram specifikationer för informationen som ges om livsmedlet, till exempel på en ytterförpackning och i en särskild handling.

Utformning av övrig livsmedelsinformation:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om att nödvändig information ska finnas med och vara korrekt. Eventuell frivillig information ska inte vara vilseledande. Säljande påståenden, som ekologiskt och hälso- och näringspåståenden, ska användas i enlighet med gällande regler.

Märkning

Verksamheten förser livsmedel med livsmedelsinformation. Det kan gälla märkning på konsumentförpackningar, ytterförpackningar, backar etcetera. För livsmedel som tillverkas eller förpackas på den riskklassade livsmedelsanläggningen ingår märkningen i förpacknings- eller tillverkningsaktiviteten och aktiviteten Märkning ska *inte* anges angående sådana livsmedel.

Exempel på när aktiviteten ska anges: Förse ett inköpt livsmedel med livsmedelsinformation, till exempel i samband med delning av storförförpackningar. Översätta livsmedelsinformation och sätta på etiketter med den svenska texten på inköpta förpackningar med livsmedel.

Märkning:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om företagets rutiner för att se till att rätt information hamnar på rätt produkt, och att eventuell översättning av livsmedelsinformation är korrekt, så att företaget kan säkerställa att livsmedlet motsvarar det som anges i märkningen.

Exempel importör
En livsmedelsverksamhet importerar färdigförpackade livsmedel som saknar märkning på svenska. Företagaren låter översätta den befintliga livsmedelsinformationen till svenska, och printar ut etiketter

med den översatta informationen som klistras på förpackningarna.Aktiviteten Märkning anges i verksamhetens riskklassning.

Exempel livsmedelstillverkare
En livsmedelsverksamhet tillverkar både livsmedel som ska saluhållas i eget varumärke och livsmedel som ska saluhållas i ett annat företags varumärke (så kallad legotillverkning). Livsmedelsinformationen tas fram av den egna personalen, respektive av personalen på det företag i vars namn de legotillverkade livsmedlen ska säljas.
Aktiviteten Märkning ska *inte* ingå i verksamhetens riskklassning eftersom de livsmedel som märks tillverkas och förpackas på anläggningen.

Transport

Företaget transporterar livsmedel från en livsmedelsverksamhet till en annan.

Exempel: Ren transportverksamhet. Tillverkare eller grossist som transporterar livsmedel i egen regi.

Transport:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Transport och lagring*

Kontrollbehovet för aktiviteten är kopplat till fysisk spårbarhet av livsmedel samt basala hygienkrav.

Lagring (Lagring utöver egna råvaror och produktion)

Lagring av livsmedel, förutom lagring av råvaror för egen tillverkning och lagring av egentillverkade produkter. När lagringen avser varma livsmedel, kylvaror, frysvaror eller oförpackade livsmedel läggs ytterligare aktiviteter till för det ökade kontrollbehovet.

Denna aktivitet används dels för lagring i avvaktan på vidare hantering, dels för lagring i syfte att en förändring av kvalitén ska ske. När livsmedel under lagringen aktivt utsätts för åtgärder i syfte att förändra kvalitén anser Livsmedelsverket dock att det inte längre är frågan om lagring utan om tillverkning. Exempel på det senare är torkning av spannmål, som inte anses vara lagring utan ska anges med aktiviteten Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse.

Exempel på lagring: En verksamhet lagrar livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare. En grossistverksamhet lagrar livsmedel som köpts in och ska säljas vidare. En sprittillverkare mognadslagrar whisky vid en annan anläggning än där produktion och tappning sker.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Lagring utöver egna råvaror och produktion.*

Lagring:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Transport och lagring*

Kontrollbehovet för aktiviteten är kopplat till allmänhygien i lagringsutrymme, till exempel skadedjurskontroll, samt till fysisk spårbarhet så till vida att den som upplåter lagerutrymme ska kunna redogöra för vilken livsmedelsföretagare som äger de olika livsmedel som förvaras i lagret.

Lagring/transport av kylvaror eller varm mat

Transport och förvaring under längre tid av kylvaror eller varm mat, där temperaturen har en påverkan på livsmedlens hållbarhet eller säkerhet. Observera att även aktiviteterna *Lagring* och/eller *Transport* också ska anges.

Exempel: Transport av varm mat från centralkök till mottagningskök, där det går mer än ett par timmar från att maten är färdiglagad tills den äts. Lagring av kylvaror.

Undantag: Kylförvaring av råvaror för egen tillverkning, eller av produkter tillverkade i anläggningen, behöver inte anges.

Lagring/transport av kylvaror eller varm mat:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet handlar om temperaturkontroll för livsmedel och utrymmen. För vissa transporter ersätts temperaturkontrollen av rutiner för till exempel hur lång tid transporten får ta, i dessa fall kontrolleras istället hur företaget säkerställer att dessa rutiner fungerar i praktiken.

Lagring/transport av frysvaror

Lagring och transport av varor som behöver hållas frysta för hållbarhetens skull. Observera att även aktiviteterna *Lagring* och/eller *Transport* ska anges tillsammans med denna aktivitet.

Exempel: Frystransport. Grossistverksamhet med frysförvaring.

Undantag: Lagring av råvaror för egen tillverkning eller av egentillverkade livsmedel behöver inte anges.

Lagring/transport av frysvaror:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet är handlar om företagarens rutiner för temperaturövervakning.

Lagring/transport av oförpackade livsmedel

Lagring och/eller transport av livsmedel som inte har en förpackning som skyddar varan mot föroreningar under lagringen/transporten. Observera att även aktiviteterna *Lagring* och/eller *Transport* ska anges.

Exempel: Lagring av vete i silo, bulktransporter, transporter av vätska i tankbil, frukt, djurkroppar.

Undantag: Lagring av råvaror för egen tillverkning eller av egentillverkade livsmedel behöver inte anges.

Lagring/transport av oförpackade livsmedel:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det extra kontrollbehovet för verksamheter med den här aktiviteten handlar om ökade krav på hygien vid lagring och transport jämfört med om verksamheten endast hanterar förpackade livsmedel.

Infrysning

Infrysning av livsmedel som ska säljas vidare som djupfrysta eller frysta.

Exempel: Frysa in livsmedel från sin egen produktion för försäljning som djupfrysta eller att frysa in livsmedel på uppdrag från ett annat livsmedelsföretag.

Infrysning:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om infrysning och djupfrysning, inklusive märkning av sådana livsmedel.

Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak (Tillverkning/förpackning av snus, snusliknande produkter eller tuggtobak)

Tillverkning och/eller förpackning av snus, snusliknande produkter och/eller tuggtobak. Snusliknande produkter avser tobaksfria produkter med eller utan nikotin.

Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Tillverkning/förpackning av snus/tuggtobak*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser, märkning och liknande enligt de nationella föreskrifterna om snus, snusliknande produkter och tuggtobak.

Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter (Tillverkning av livsmedel som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse)

Tillverkning av livsmedel som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse, till exempel mat- och kaffebröd samt pasta.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Tillverkning av livsmedels som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse.*

Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Tillverkning av bageri- och mjölprodukter*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse

Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse.

Exempel: Kvarn med tillverkning av mjöl. Anläggning med tillverkning av potatismjöl eller rismjöl.

Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk

Tillverkning/förpackning av livsmedel som huvudsakligen består av grönsaker, bär eller frukt och där den färdiga produkten har låg risk oavsett eventuellt misstag vid tillverkning och hantering.

Några exempel är:

- Tillverkning med en process som innebär ett avdödande steg och där den färdiga produkten har en sockerhalt som gör livsmedlet hållbart i rumstemperatur. Exempel sylt, marmelad, ketchup.
- Tillverkning/förpackning av livsmedel som är avsedda att tvättas och/eller värmebehandlas innan förtäring. Frysta bär med bruksanvisning att de ska kokas, skuren sallad med bruksanvisning att den ska sköljas.

Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Beredning och hållbarhetsbehandling av frukt, bär och grönsaker*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning/förpackning av hygieniskt känsliga grönsaks, bär- och fruktprodukter

Tillverkning eller förpackning av ätfärdiga produkter som framförallt består av frukt, grönsaker eller bär, där tillverkningsprocessen har avgörande betydelse för produktens säkerhet.

Exempel: Tillverkning/förpackning av ätfärdig sallad, ätfärdiga frysta bär, juice, syrade grönsaker och grönsakskonserver.

Tillverkning/förpackning av hygieniskt känsliga grönsaks-, bär- och fruktprodukter:

- ger 6 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Beredning och hållbarhetsbehandling av frukt, bär och grönsaker*

Kontrollbehovet till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, processhygien, mikrobiologiska kriterier, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning av värmebehandlade färskvaror eller konserver

Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Tillverkningen inkluderar ett steg med värmebehandling. Slutprodukten kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering för sin hållbarhet.

Exempel: Tillverkning av färdiga rätter, hel- och halvkonserver, fylld färsk pasta, vegetabiliska ersättningsprodukter för kött, som ärtfärs.

Undantag: För tillverkning av livsmedel som passar in på någon av de andra tillverkningsaktiviteterna, till exempel grönsakskonserver, räcker det att den andra aktiviteten anges.

Tillverkning av värmebehandlade färskvaror eller konserver:

- ger 9 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, HACCP, mikrobiologiska kriterier, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning av kalla rätter

Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Här avses livsmedel som tillverkas utan värmebehandling och som är avsedda att konsumeras utan att värmebehandlas.

Exempel: Tillverkning av smörgåsar, tårtor, blandade sallader.

Tillverkning av kalla rätter:

- ger 6 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien med särskilt fokus på personalhygien, mikrobiologiska kriterier, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning/förpackning av spritdrycker

Tillverkning och/eller förpackning av spritdrycker över 15 volymprocent. Denna aktivitet är endast aktuell för anläggningar som registreras hos Livsmedelsverket.

Tillverkning/förpackning av spritdrycker:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Framställning av drycker*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmän hygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning/förpackning av vin av druva

Tillverkning och/eller förpackning av vin av druva. Denna aktivitet är endast aktuell för anläggningar som registreras hos Livsmedelsverket.

Tillverkning och/eller förpackning av vin av druva:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Framställning av drycker*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning/förpackning av drycker utom vin/sprit, mjölkbaserade drycker, frukt- och grönsaksbaserade drycker (Tillverkning av drycker)

Tillverkning av blandade och/eller jästa drycker, till exempel öl, cider, saft, lightdryck, alkoholfritt vin, fruktvin, mjöd, blanddrycker med en alkoholhalt under 15 volymprocent.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Tillverkning av drycker*.

Undantag:

- Vin av druva och spritdrycker omfattas inte av denna aktivitet. Då anges istället *Tillverkning/förpackning av vin av druva* eller *Tillverkning/förpackning av spritdrycker*
- För frukt- och grönsaksbaserade drycker, till exempel juice, väljs istället *Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter*.

Tillverkning/förpackning av drycker utom vin/sprit, mjölkbaserade drycker, frukt- och grönsaksbaserade drycker:

- ger 3 kontrollpoäng

- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Framställning av drycker*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk

Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt eventuellt ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Tillverkning av livsmedel som inte passar in i någon av de övriga kategorierna och som för sin hållbarhet inte kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering.

Exempel: Tillverkning av godis, smaksättningsessenser, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott.

Denna aktivitet ska inte anges när det på anläggningen också tillverkas andra livsmedel. Aktiviteterna för den andra tillverkningen räcker för att täcka kontrollbehovet.

Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Förpackning av vegetabilier och honung (Förpackning av livsmedel)

Förpackning/omförpackning av livsmedel utan att livsmedlet behandlas eller på annat sätt förändras.

Exempel: Förpackning av ris, socker, salt, kryddor, honung.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Förpackning av livsmedel*.

Undantag:

- förpackning av vissa livsmedel, till exempel drycker, ingår i andra aktiviteter
- för förpackning/omförpackning av animaliska livsmedel som omfattas av krav på godkännande finns andra aktiviteter
- förpackning av livsmedel som tillverkats i anläggningen avses inte, då räcker det att tillverkningsaktiviteten anges.

Förpackning av vegetabilier och honung:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller allmänhygien, användning av kontaktmaterial och liknande.

Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel

Förlängning av hållbarheten för känsliga livsmedel, till exempel genom förpackning i skyddande atmosfär, vacuumförpackning eller kylkonserv. Med känsliga livsmedel avses ätfärdiga sådana, där brister vid förpackningen medför hälsorisker för konsumenten genom tillväxt av patogena mikroorganismer. Denna aktivitet förutsätter att det också anges minst en huvudaktivitet som har valt utifrån vilka livsmedel det är som tillverkas och/eller förpackas.

Exempel: Gravad och rökt lax eller smörgåspålägg förpackas i vacuumförpackning. Inlagd sill förpackas och säljs som kylkonserv.

Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller HACCP för att kontrollera hur företagaren övervakar att processen fungerar på ett säkert sätt.

Utvinning av råvara från insekter

Avdödning av insekter för användning som livsmedel, samt efterföljande torkning, malning eller extrahering av näringsämnen. Om vidareförädling till färdigt livsmedel sker, ska lämplig aktivitet/-er anges även för detta.

Utvinning av råvara från insekter:

- ger 6 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning*.

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter

Tillverkning av oljor och fetter från vegetabiliska råvaror.

Exempel: Tillverkning av matolja, kokosfett.

Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser och liknande.

Tillverkning av tillsatser m.m.

Tillverkning av livsmedelstillsatser, aromer, enzymer, berikningsmedel eller processhjälpmedel.

Tillverkning av tillsatser m.m.:

- ger 5 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller förutom reglerna om allmänhygien, användning av kontaktmaterial och liknande även de särskilda reglerna för livsmedelstillsatser, till exempel renhetskriterier.

Tillverkning av kontaktmaterial (Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial)

Tillverkning av material avsett att komma i kontakt med livsmedel. Denna aktivitet avser såväl kontaktmaterial som ska användas i den egna anläggningen som när det ska säljas vidare. Denna aktivitet ska *inte* anges om tillverkningen 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 heter aktiviteten *Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial*.

Tillverkning av kontaktmaterial:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Anläggningar som producerar material som kommer i kontakt med livsmedel*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet handlar om att de tillverkade materialen uppfyller relevanta krav i EU:s lagstiftning för kontaktmaterial.

Slakt av fjäderfä och hardjur (Slakt av fågel och hardjur)

Avlivning och uppslaktning av fjäderfä och kanin. Denna aktivitet avser endast slakt som är undantagen från kravet på godkännande, det vill säga endast djur från den egna gården och högst 10.000 djur per år, som säljs till lokala butiker. Slakt i större omfattning än så måste godkännas.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Slakt av fågel och hardjur*.

Slakt av fjäderfä och hardjur:

- ger 10 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheten får verksamhetstypen *Annan livsmedelsframställning*

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet gäller reglerna om hygien vid slakt, HACCP vid hygien efter slakt, temperaturer med mera.

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
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet handlar om av att verksamhetens riskanalys hanterar riskerna med att vattnet inte har dricksvattenkvalitet. Kontroll av att lämplig provtagning utförs och av att företagarens bedömning av analysresultaten är godtagbara.

Butik

Verksamheten har försäljning av livsmedel till slutkonsument som en mindre del av sin verksamhet.

Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men har också en butik med försäljning till privatpersoner. En importör säljer huvuddelen av volymen till andra livsmedelsföretag, men har också en hemsida med försäljning till slutkonsument.

Butik:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet handlar främst om allmänhygien men kan även innefatta annat som HACCP beroende på vad som görs i butiken och hur livsmedel säljs. Vid distansförsäljning är det ökade kontrollbehovet kopplat till livsmedelsinformation.

Servering

Verksamheten har servering av livsmedel till slutkund som en mindre del av sin verksamhet. Med servering avses också catering till slutkonsument.

Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men serverar också en del i ett eget kafé. Ett produktionskök levererar ut livsmedel till personalrestauranger, men erbjuder också catering till privatpersoner.

Servering:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Kontrollbehovet kopplat till denna aktivitet handlar om allmänhygien och livsmedelsinformation men kan även innefatta till exempel HACCP beroende på vilken hantering som sker i anslutning till serveringen.

Mobil delverksamhet

Verksamheten säljer eller serverar sina livsmedel på olika platser, som en del av verksamheten.

Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men deltar också regelbundet på marknader och mässor där man säljer och serverar produkterna.

Mobil delverksamhet:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Det kontrollbehov som är kopplat till aktiviteten handlar om att det finns behov att kontrollera till exempel utrymmen och utrustning, personalhygien, temperaturstyrning, allergener samt att hanteringen i övrigt sker säkert även för den mobila verksamheten.

Senast uppdaterad 30 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LLK