

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.

På den här sidan finner du beskrivningar av de aktiviteter i riskklassningsmodellen som kan anges för livsmedelsverksamheter med huvudsaklig inriktning tidigare led.

Ange endast aktiviteter som sker ”i tidigare led”!

Vissa livsmedelsanläggningar är verksamma både i *tidigare* och i *sista led* i livsmedelskedjan. Det kan till exempel vara småskaliga och hantverksmässiga verksamheter som säljer sina produkter både i en egen butik och till andra livsmedelsverksamheter. När den huvudsakliga inriktningen för en verksamhet bestämts till *Livsmedelsanläggning i tidigare led* ska verksamheten inte riskklassas med tillverkningsaktiviteter där de tillverkade produkterna endast säljs eller serveras direkt till slutkonsument. Detta eftersom poängsättningen och beräkningen av kontrollfrekvensen i inriktningen *Livsmedelsanläggning i tidigare led* motsvarar kontrollbehovet när produkterna sprids till en större marknad.

Inköp (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 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

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

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

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

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

Import av kontaktmaterial för vidare tillhandahållande

(Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från utanför EU/EES)

Import av livsmedelsförpackningar eller andra material eller produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel, så kallade kontaktmaterial eller FCM. Med import menas inköp från länder som inte är med i EU eller har EES-avtal. Aktiviteten avser endast kontaktmaterial som ska säljas vidare.

Exempel: Grossistverksamhet med förpackningar, tallrikar, bestick och köksredskap, när dessa köps utanför EU/EES.

I den standardiserade e-tjänsten heter aktiviteten *Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från utanför EU/EES*.

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*

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*

Handel med animaliska livsmedel

Handel med obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung.

Exempel: Försäljning av färskt eller fruset kött, eller fisk, rökt skinka, kokta räkor. Observera att även grossistverksamhet ska anges.

Om man bara säljer sammansatta produkter, som till exempel pyttipanna eller lasagne, så räknas det i det här sammanhanget *inte* som ett animaliskt livsmedel.

Handel med animaliska livsmedel:

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

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

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

Utformning av märkning för konsumentförpackningar

Verksamheten utformar märkning för livsmedel som ska säljas färdigförpackade till slutkonsument.

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

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.

Utformning av övrig livsmedelsinformation:

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

Märkning

Verksamheten märker förpackningar eller fyller färdigtryckta förpackningar med livsmedel. Till exempel sätta etikett på förpackning, oavsett om det är ytteremballage eller konsumentförpackning.

Märkning:

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

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*

Lagring (Lagring utöver egna råvaror och produktion)

Lagring av livsmedel, förutom lagring av råvaror för egen tillverkning och lagring av egentillverkade produkter.

Exempel: En verksamhet lagrar livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare, eller en grossistverksamhet lagrar livsmedel som köpts in och ska säljas vidare vid.

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*

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

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

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

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

Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak

Tillverkning och/eller förpackning av snus och/eller tuggtobak.

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*

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*

Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse

Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse.

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

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*

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*

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

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

Exempel: Tillverkning/förpackning av ätbar sallad, ätbara 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*

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.

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*

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, tårter, 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*

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*

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*

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*

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.

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*

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*

Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel

Förlängning av hållbarheten för känsliga livsmedel, till exempel genom förpackning i skyddande atmosfär eller i vacuumförpackning. Ange också minst en aktivitet som talar om vilket livsmedel det gäller. Även konservering av livsmedel omfattas av denna aktivitet i de fall det inte framgår av tillverkningsaktiviteten att livsmedlet konserveras.

Exempel: Gravad lax vacuumförpackas, köttfärs förpackas i skyddande atmosfär.

Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel:

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

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*.

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*

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*

Tillverkning av kontaktmaterial (Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial)

Tillverkning av material avsett 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 när det ska säljas vidare.

Exempel: Livsmedelsförpackningar tillverkas genom 3D-utskrifter. Formning av flaskämnen (PET).

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*

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.

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*

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna

Verksamheten använder vatten vid tillverkning och hantering av livsmedel, vilket normalt innebär att anläggningen ska ha dricksvattenförsörjning från en anläggning som är registrerad som dricksvattenanläggning. Kontrollmyndigheten kan dock meddela en livsmedelsföretagare undantag från LIVSFS 2022:12. Det är när ett sådant undantag har meddelats som denna aktivitet ska anges.

Användande av vatten som inte omfattas av LIVSFS 2022:12:

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

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 hemsida och/eller en butik med försäljning till privatpersoner.

Butik:

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

Servering

Verksamheten har servering av livsmedel till slutkund som en mindre del av sin verksamhet.

Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men serverar också en del i ett eget kafé.

Servering:

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

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

Senast uppdaterad 1 februari 2023 Ansvarig grupp SV_KL

192.121.81.12