Beskrivning av särskilda 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 godkända livsmedelsverksamheter med huvudsaklig inriktning Tidigare led.

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

Grossistmarknad

Med *Grossistmarknad* menas anläggning för försäljning av livsmedel till andra anläggningar som kräver godkännande, och som delas av flera företagare. Olika livsmedelsföretagare delar alltså en anläggning med gemensam vattenförsörjning, avfallshantering eller liknande.

Grossistmarknad:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Allmänna verksamhetsanläggningar*

Lagring vid fristående kylhus

Med *Lagring vid fristående kylhus* menas kyllagring av förpackade livsmedel, som tillverkats/förpackats vid en annan godkänd anläggning. Livsmedlen levereras vidare till andra anläggningar. Aktiviteten ska inte anges för lagring av livsmedel som tillverkas i anläggningen. Då ska istället aktiviteten för tillverkning av livsmedlet anges.

Lagring vid fristående kylhus:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Allmänna verksamhetsanläggningar*

Lagring vid fristående fryshus

Med *Lagring vid fristående fryshus* menas fryslagring av förpackade livsmedel, som tillverkats/förpackats vid en annan godkänd anläggning. Livsmedlen levereras vidare till andra anläggningar. Aktiviteten ska inte anges för lagring av livsmedel som tillverkas i anläggningen. Då ska istället aktiviteten för tillverkning av livsmedlet anges.

Lagring vid fristående fryshus:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Allmänna verksamhetsanläggningar*

Infrysning av animalier från annan tillverkare

Med *Infrysning av animalier från annan tillverkare* menas infrysning av animaliska livsmedel, till exempel kött och fisk, som inte tillverkats eller förpackas på anläggningen. Till exempel fryshus som tar emot kylda färdigförpackade animaliska livsmedel från en godkänd anläggning, fryser in dem och levererar vidare till andra anläggningar.

Infrysning av animalier från annan tillverkare:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Allmänna verksamhetsanläggningar*

Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.

Med *Omförpackning av kött, fisk, ost m.m.* menas omförpackning av animalier, till exempel kött, köttprodukter, fisk, fiskprodukter, ost, mjölkpulver och andra animaliska livsmedel. Aktiviteten gäller både förpackning i storpack och i konsumentförpackning. Aktiviteten kan användas även i de fall viss förändring av livsmedlet sker i anslutning till omförpackningen, till exempel när ost rivs och behandlas med stärkelse, när vasslepulver blandas med smaksättare, eller när en styckningsdetalj skärs i mindre delar.

Observera att för förpackning av ägg finns en annan aktivitet.

Denna aktivitet ska inte anges för livsmedel som tillverkats i anläggningen, då räcker det att ange den aktivitet som rör tillverkning av livsmedlet.

Omförpackning av kött/fisk/ost m.m:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Allmänna verksamhetsanläggningar*

Styckning av kött från frilevande vilt

Med *Styckning av kött från frilevande vilt* menas nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med frilevande vilt menas vild fågel, vilt hardjur, dovhjort, kronhjort, mufflonfår, rådjur, sikahjort, vildsvin, visent, älg, björn och bäver. På anläggningar som omförpackar livsmedel kan styckdetaljer delas i mindre delar, till exempel tärnas, inom ramen för för aktiviteten *Omförpackning av kött, fisk, ägg m.m.* när sådan finstyckning sker i begränsad omfattning.

Styckning av kött från frilevande vilt:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött av frilevande vilt*

Styckning av kött från hägnat vilt och ren

Med *Styckning av kött från hägnat vilt och ren* menas nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med hägnat vilt menas djurslaget struts. På anläggningar som omförpackar livsmedel kan styckdetaljer delas i mindre delar, till exempel tärnas, inom ramen för för aktiviteten *Omförpackning av kött, fisk, ägg m.m.* när sådan finstyckning sker i begränsad omfattning.

Styckning av kött från hägnat vilt och ren:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött av hägnat vilt*

Styckning av kött från fjäderfä och hardjur

Med *Styckning av kött från fjäderfä och hardjur* menas nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med fjäderfä och hardjur menas slaktkyckling, broilermödrar, höns, kalkon, anka, gås, pärlhöns, vilt hardjur och tamkanin. På anläggningar som omförpackar livsmedel kan styckdetaljer delas i mindre delar, till exempel tärnas, inom ramen för för aktiviteten *Omförpackning av kött, fisk, ägg m.m.* när sådan finstyckning sker i begränsad omfattning.

Styckning av kött från fjäderfä och hardjur:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper och
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött från fjäderfä och hardjur*

Styckning av kött från tama hov- och klövdjur

Med *Styckning av kött från tama hov- och klövdjur* menas nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken till styckdetaljer. Med tama hov- och klövdjur menas nötkreatur, kalv, bison, kamel, vattenbuffel, får, lamm, get, alpacka, slaktsvin, sugga, galt och hästdjur. På anläggningar som omförpackar livsmedel kan styckdetaljer delas i mindre delar, till exempel tärnas, inom ramen för för aktiviteten *Omförpackning av kött, fisk, ägg m.m.* när sådan finstyckning sker i begränsad omfattning.

Styckning av kött från tama hov- och klövdjur:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kött från tama hov- och klövdjur*

Tillverkning av köttberedningar

Med *Tillverkning av köttberedningar* menas färskt kött, inklusive finfördelat, som tillförs smakämnen och/eller genomgår processer som inte påverkar det färska köttets fiberstruktur. I riskklassningen omfattar denna aktivitet även tillverkning av råa köttprodukter, det vill säga köttprodukter som är bearbetade men inte upphettade och som förväntas tillagas innan det förtärs. Exempel är tillverkning av ogrillad kebab, marinerat kött, råkorv, samt saltade och rimmade produkter.

Tillverkning av köttberedningar:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött*

Tillverkning av bearbetade köttprodukter

Med *Tillverkning av bearbetade köttprodukter* menas tillverkning inklusive värmebehandling eller annan bearbetning som påverkar muskelfiberstrukturen, inklusive sammansatta produkter där köttråvaran bearbetas. Till exempel korv, köttbullar, smörgåsskinka, leverpastej, pyttipanna, blodpudding, lufttorkad skinka och fermenterad korv.

Tillverkning av bearbetade köttprodukter:

- ger 10 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Köttprodukter*

Tillverkning av malet kött

Med *Tillverkning av malet kött* menas malning av kött till köttfärs.

Tillverkning av malet kött:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött*

Tillverkning av obearbetade sammansatta produkter - UTGÅR fr.o.m. 2026

Aktiviteten ska inte användas vid riskklassning. Istället hänvisar vi till aktiviteten *Tillverkning av köttberedningar*. Aktiviteten kommer att kunna rapporteras i ytterligare fem år.

Tillverkning högförädlade produkter

Med *Tillverkning högförädlade produkter* menas tillverkning av högförädlat kondroitinsulfat, högförädlad hyaluronsyra, högförädlade andra hydrolyserade broskprodukter, högförädlat kitosan, glukosamin, löpe och husbloss samt högförädlade aminosyror.

Tillverkning högförädlade produkter:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Högförädlade produkter*

Tillverkning av köttextrakt och varje form av mjölprodukt från kött

Med *Tillverkning av köttextrakt och varje form av mjölprodukt från kött* menas tillverkning av till exempel köttmjöl eller buljongtärningar.

Tillverkning av köttextrakt och varje form av mjölprodukt från kött:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Köttprodukter*

Tillverkning av maskinurbenat kött

Med *Tillverkning av maskinurbenat kött* menas kött som avlägsnats från köttben eller slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder som innebär att det färska köttets muskelfiberstruktur förändras.

Tillverkning av maskinurbenat kött:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött*

Blodprodukter

Med *Blodprodukter* menas tillverkning av produkter från blod, till exempel torkad, djupfryst eller flytande plasma, torkat helblod, torkade, djupfrysta eller flytande röda blodkroppar eller fraktioner och blandningar av dem.

Blodprodukter:

- ger 6 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Köttprodukter*

Uppsamling av råvara för produktion av utsmält djurfett och fettgrevar

Med *Uppsamling av råvara för produktion av utsmält djurfett och fettgrevar* menas endast uppsamlingen av råvaran för produktion av djurfett och fettgrevar. Aktiviteten behöver däremot inte anges om uppsamlingen är ett första steg innan egen produktion av utsmält djurfett och fettgrevar. Då anges endast aktiviteten *Produktion av utsmält djurfett och fettgrevar*.

Uppsamling av råvara för produktion av utsmält djurfett och fettgrevar:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Utsmält djurfett och fettgrevar*

Produktion av utsmält djurfett och fettgrevar

Med *Produktion av utsmält djurfett och fettgrevar* menas produktion av animaliska fetter, till exempel ister och talg.

Produktion av utsmält djurfett och fettgrevar:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Utsmält djurfett och fettgrevar*

Uppsamling av råvara för produktion av gelatin

Med *Uppsamling av råvara för produktion av gelatin* menas endast uppsamlingen av råvaran för vidare distribution. Aktiviteten behöver däremot inte anges om uppsamlingen är ett första steg innan egen produktion av gelatin. Då anges endast aktiviteten *Produktion av gelatin*.

Uppsamling av råvara för produktion av gelatin:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Gelatin*

Produktion av gelatin

Med *Produktion av gelatin* menas produktion av till exempel gelatinpulver och gelatinblad.

Produktion av gelatin:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Gelatin*

Uppsamling av råvara för produktion av kollagen

Med *Uppsamling av råvara för produktion av kollagen* menas endast uppsamlingen av råvaran för vidare distribution. Aktiviteten behöver däremot inte anges om uppsamlingen är ett första steg innan egen utvinning av kollagen. Då anges endast aktiviteten *Utvinning av kollagen*.

Uppsamling av råvara för produktion av kollagen:

- ger 1 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kollagen*

Utvinning av kollagen

Med *Utvinning av kollagen* menas utvinning av kollagen som ska användas för livsmedelsproduktion.

Utvinning av kollagen:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Kollagen*

Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar

Med *Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar* menas produktion av livsmedel från magsäckar, urinblåsor och tarmar, till exempel korvskinn av naturtarm.

Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Behandlade magar, blåsor och tarmar*

Grodlår/sniglar

Med *Grodlår/sniglar* menas produktion av grodlår och/eller förädling av sniglar avsedda som livsmedel.

Grodlår/sniglar:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Grodlår och sniglar*

Fiskauktion

Med *Fiskauktion* menas mottagning av färsk fisk från fiskare och vidareförsäljning av fisken genom auktion till andra livsmedelsföretag, till exempel grossister och fiskhandlare.

Fiskauktion:

- ger 5 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Fiskeriprodukter*

Tillverkning av icke ätfärdiga sammansatta fiskeriprodukter

Med *Tillverkning av icke ätfärdiga sammansatta fiskeriprodukter* menas tillverkning av fiskprodukter som ska värmebehandlas av konsumenten innan förtäring. Till exempel tillverkning av fiskpinnar, laxpudding, fiskgratäng och liknande.

Tillverkning av icke ätfärdiga sammansatta fiskeriprodukter:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Fiskeriprodukter*

Tillverkning av obearbetade fiskeriprodukter

Med *Tillverkning av obearbetade fiskeriprodukter* menas tillverkning av fiskeriprodukt som är obearbetad och icke sammansatt. Till exempel rensning, filetering, skivning, bitning av färsk fisk eller sågning av fiskblock.

Tillverkning av obearbetade fiskeriprodukter:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper

- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Fiskeriprodukter*

Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter

Med *Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter* menas värmebehandling av livsmedel med fiskråvara, inklusive sammansatta produkter. Till exempel varmrökning av fisk, kokning av räkor, tillverkning av fiskbullar eller tonfisk på burk.

Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter:

- ger 10 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Fiskeriprodukter*

Tillverkning av ätfärdiga icke värmebehandlade fiskeriprodukter

Med *Tillverkning av ätfärdiga icke värmebehandlade fiskeriprodukter* menas tillverkning av fiskeriprodukter som är ätfärdiga men inte har genomgått värmebehandling. Exempel på produkter är: torkad, lutad, gravad, kallrökt, marinerad, inlagd eller saltad fiskeriprodukt. Även sammansatta livsmedel där sådan fiskeriprodukt ingår, till exempel sushi.

Tillverkning av ätfärdiga icke värmebehandlade fiskeriprodukter:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Fiskeriprodukter*

Leverans av musslor (Leverans av levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor)

Med *Leverans av musslor* menas anläggning vid eller utanför kusten för mottagning, konditionering, tvättning, klassificering och/eller förpackning, samt leverans av levande musslor, ostron, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor avsedda att användas som livsmedel.

Ett alternativt namn att använda för aktiviteten, för att spegla all hantering som omfattas, är *Leverans av levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor*.

Leverans av musslor:

- ger 7 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Levande musslor*

Rening av musslor

Med *Rening av musslor* menas anläggning med tank försörjd med rent havsvatten där levande musslor eller ostron placeras för att reducera kontaminering så att de blir tjänliga som livsmedel.

Rening av musslor:

- ger 10 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Levande musslor*

Beredning och bearbetning av fiskeriprodukter på fartyg

Med *Beredning och bearbetning av fiskeriprodukter på fartyg* menas tillverkning av obearbetade eller bearbetade fiskeriprodukter ombord på fabriksfartyg. Till exempel skivning eller filétering och paketering av färsk fisk och vid behov kylning eller kokning av skaldjur ombord på fartyg.

Beredning och bearbetning av fiskeriprodukter på fartyg:

- ger 10 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Fiskeriprodukter*

Rensning och infrysning på fartyg

Med *Rensning och infrysning på fartyg* menas infrysning av fiskeriprodukter på frysfartyg. Innan infrysning kan till exempel avblodning, huvudskärning, rensning och borttagande av fenor ingå, men ibland fryses även hel fisk in utan någon föregående hantering.

Rensning och infrysning på fartyg:

- ger 4 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen Fiskeriprodukter

Lagring av obehandlad, oförpackad mjölk

Med *Lagring av obehandlad, oförpackad mjölk* menas anläggningstypen "Uppsamlingscentral" för mjölk. Detta är en anläggningstyp och aktivitet som förekommer mycket sällan i Sverige.

Mjölkråvara som avses i denna aktivitet är från djurslagen nötkreatur, get och får.

Lagring av obehandlad, oförpackad mjölk:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Råmjölk, obehandlad mjölk, råmjölksbaserade produkter och mjölkprodukter*

Pastörisering av mjölkråvara

Med *Pastörisering av mjölkråvara* menas värmebehandling av mjölkråvara till en temperatur som avdödar patogena bakterier. Hur pastörisering uppnås finns definierat i avsnitt IX, kapitel II, del II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Aktiviteten omfattar även terminisering och ultrahög temperaturbehandling (UHT).

Pastörisering:

- ger 9 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Tillverkning av flytande mjölkprodukter

Med *Tillverkning av flytande mjölkprodukter* menas tillverkning av till exempel mjölk, yoghurt, grädde, fil och kondenserad mjölk samt mjölkbaserade sammansatta produkter som vaniljsås.

Mjölkråvara som avses i denna aktivitet är från djurslagen nötkreatur, get och får.

Tillverkning av flytande mjölkprodukter:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Råmjölk, obehandlad mjölk, råmjölksbaserade produkter och mjölkprodukter*

Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter

Med *Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter* menas tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter avsedda som livsmedel, till exempel vasslepulver eller mjölkpulver.

Mjölkråvara som avses i denna aktivitet är från djurslagen nötkreatur, get och får.

Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Råmjölk, obehandlad mjölk, råmjölksbaserade produkter och mjölkprodukter*

Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter

Med *Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter* menas tillverkning från opastöriserad mjölkråvara där pastörisering, eller terminisering, inte ingår i tillverkningsprocessen. Till exempel tillverkning av ost från opastöriserad mjölk.

Mjölkråvara som avses i denna aktivitet är från djurslagen nötkreatur, get och får.

Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter:

- ger 9 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Råmjölk, obehandlad mjölk, råmjölksbaserade produkter och mjölkprodukter*

Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara

Med *Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara* menas tillverkning av mjölkbaserade livsmedel andra än flytande mjölkprodukter, opastöriserade produkter och pulverprodukter. Till exempel ost, glass, proteinbars där mjölkråvaran är pastöriserad, eller där ett upphettningssteg med samma avdödande effekt som pastörisering ingår i tillverkningsprocessen.

Mjölkråvara som avses i denna aktivitet är från djurslagen nötkreatur, get och får.

Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Råmjölk, obehandlad mjölk, råmjölksbaserade produkter och mjölkprodukter*

Tvätt av ägg

Med *Tvätt av ägg* menas tvättning av ägg med ett godkänt äggtvättningssystem före förpackning. Aktiviteten anges när så är aktuellt för anläggningar, som förpackar ägg.

Tvätt av ägg:

- ger 6 kontrollpoäng
- aktiverar inte val av produktgrupper
- är inte en huvudaktivitet

Förpackning av ägg

Med *Förpackning av ägg* menas förpackning av ägg på äggpackeri. Om äggen tvättas ska även den aktiviteten anges.

Förpackning av ägg:

- ger 3 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Ägg och äggprodukter*

Tillverkning av flytande äggprodukter

Med *Tillverkning av flytande äggprodukter* menas till exempel tillverkning av pastöriserad flytande äggvita, flytande helägg eller flytande äggula.

Tillverkning av flytande äggprodukter:

- ger 6 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Ägg och äggprodukter*

Tillverkning av övriga äggprodukter

Med *Tillverkning av övriga äggprodukter* menas tillverkning av bearbetade äggprodukter andra än flytande äggprodukter. Till exempel kokta skalade ägg, äggpulver eller äggvitepulver.

Tillverkning av övriga äggprodukter:

- ger 6 kontrollpoäng
- aktiverar möjlighet till val av produktgrupper
- är en huvudaktivitet som medför att verksamheter får verksamhetstypen *Ägg och äggprodukter*

Senast uppdaterad 18 oktober 2026 Ansvarig grupp ROR_LLK