Primärproduktion

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

I den här delen av Kontrollwiki hittar du fakta om primärproduktionskontroll och den lagstiftning som gäller för primärproduktionsledet.

Om lagstiftningen

På alla sidor om primärproduktion finns relevant lagstiftning samlad i spalten till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika föreskrifterna. Den lagstiftning som styr området är i huvudsak:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Förordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung
- Förordning (EG) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Förordning (EU) nr 208/2013 om spårbarhetskrav för groddar och för frön avsedda för produktion
- Förordning (EU) nr 210/2013 om godkännande av anläggningar som producerar groddar
- Förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel
- Förordning (EU) 2019/627 om enhetliga praktiska arrangemang för utförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625, och om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 vad gäller offentlig kontroll
- Förordning (EU) 2020/2235 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) 2016/429 och (EU) 2017/625 vad gäller förlagor till djurhälsointyg, förlagor till sändningar av vissa kategorier av djur och varor samt officiellt intygande avseende sådana intyg
- Förordning (EU) 2023/915 om gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2011:7) om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:8) om registrering och godkännande
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:13) om rapporteringsskyldighet för kontrollmyndigheter
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2025:3) om honung och bagerihonung

Vägledande dokument

EU-kommissionen har tagit fram vägledningar för att ge tolkningshjälp till vissa artiklar i förordningarna och visa hur kommissionen har tänkt när förordningstexten arbetades fram. Vägledningarna är avsedda att verka för enhetlig tillämpning inom EU. Livsmedelsverkets vägledningar ska ses som ett komplement till EU-kommissionens vägledningar. Vägledningar är aldrig bindande.

Primärproduktion och primärproducenter

Primärproduktion är ett begrepp som används för att beskriva verksamheter på lantbruk eller liknande nivå. Att odla och skörda grönsaker, föda upp djur före slakt, producera ägg och mjölk, fiska och jaga är några exempel. Även att plocka och samla in vilda produkter, som bär och svamp, musslor och kräftor ingår. Exempel på primärprodukter är spannmål, ägg, mjölk och honung. Primärproduktionen är starten på livsmedelskedjan.

Primärproduktion

Den offentliga kontrollen omfattar inte användning av livsmedel inom det privata hushållet. För att veta när verksamheter i primärproduktionen bedöms uppfylla kriterierna för att vara ett livsmedelsföretag som ska anmäla sin verksamhet till länsstyrelsen för registrering finns mer information här:

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

Direkta leveranser av små mängder primärprodukter och visst slags kött

Primärproduktionskontroll

Länsstyrelserna är kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Länsstyrelsens kontroll omfattar de allmänna hygienreglerna för livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion, särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung enligt hygienförordningarna och vissa övriga relevanta förordningar och föreskrifter.

Mer information om livsmedelskontroll finns på kontrollsidorna i Kontrollwiki.

Utföra kontroll

God kontrollsed

Samordnad planerad offentlig kontroll i primärproduktionen

För att underlätta samordning av foder- och livsmedelskontrollen i primärproduktionen och för att den offentliga kontrollen av livsmedels- och foderlagstiftningen ska vara riskbaserad och enhetlig i hela Sverige har Livsmedelsverket, Jordbruksverket och länsstyrelserna gemensamt tagit fram en modell för nationell planering av kontrollen i primärproduktionen. Det finns också en gemensam modell för klassning av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen.

Hur kontrollen i primärproduktionen planeras beskrivs närmare i Kontrollwiki på sidan Nationell planering av foder- och livsmedelskontrollen i primärproduktionen.

Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll primärproduktion - Kontrollwiki

Rapportering av kontrollen

Hur resultatet av livsmedelskontrollen ska rapporteras när kontrollerna samordnas beskrivs i Livsmedelsverkets anvisning till rapporteringen av livsmedelskontrollen i primärproduktionen.

Myndighetsrapportering

Vägledning till primärproduktionskontrollen

Vägledningen till primärproduktionskontrollen är uppdelad över flera undersidor i Kontrollwiki och omfattar offentlig kontroll av livsmedelsföretag som bedriver primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet. Delar av vägledningen fungerar också som instruktion då det gäller krav som även är grundvillkor och att vägledningen därför är synkroniserad med den instruktion som finns på Jordbruksverkets webbplats.

Vägledning till respektive område i primärproduktionen och kontrollpunkterna under dessa områden finns i Kontrollwiki

Odling och skörd av växtprodukter - Kontrollwiki

Hållande av livsmedelsproducerande djur - Kontrollwiki

Särskilda bestämmelser för mjölkproduktion - Kontrollwiki

Frilevande vilt, hägnat vilt samt renskötsel - Kontrollwiki

Levande musslor - Kontrollwiki

Fiske - Kontrollwiki

Odling av fisk och kräftdjur - Kontrollwiki

Äggproduktion - Kontrollwiki

Grundvillkor

Hur kontrollen av grundvillkor ska utföras beskrivs i instruktionen för Grundvillkor på Jordbruksverkets webbplats. Livsmedelsverket ansvar för vägledning till kontrollen av de bestämmelser i livsmedelslagstiftningen som utgör grundvillkor. Målsättningen är att vägledningen och grundvillkorsinstruktionen ska överensstämma så långt som möjligt, oavsett om du läser om den här eller i grundvillkorsinstruktionen, men i vissa delar skiljer de sig åt. Det beror på att hela bestämmelsen i sig gäller livsmedelsproduktion i primärproduktionsledet men att det ibland bara är vissa delar som utgör grundvillkor.

Grundvillkor

Kontrollområden i primärproduktionskontrollen

För att underlätta planering och genomförande av den offentliga kontrollen, eventuell samordning med grundvillkorskontrollen, och rapportering av utförda kontroller till Livsmedelsverket har hygienlagstiftningen delats upp primärproduktionen i områdena Vegetabilier (område 13), Animalier (område 14), Mjölkproduktion (område 15), Frilevande och hägnat vilt samt renskötsel (område16), Musslor (område 17) och Ägg och fisk (område 18). Områdenas numrering har sitt ursprung i den gamla vägledningen i PDF-version fanns innan vägledningen nu istället lagts in i Kontrollwiki. Att numreringen fortfarande finns kvar är för att dessa nummer används i rapporteringen i den översättningstabell som knyter ihop vägledning, med checklistepunkter i checklistorna i Primör och rapporteringen.

Rapporteringspunkter

Under varje område finns ett antal kontrollpunkter, så att till exempel "Rengöring och desinfektion av vegetabilier" får därför nummer 13.1.

Kontrollpunkternas indelning under respektive område:

1. Rengöring och desinfektion
2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg
3. Lagring och transport
4. Hygienisk produktion
5. Personalhygien
6. Förpackningsmaterial
7. Vattenkvalitet
8. Temperatur
9. Utbildning
10. Skadedjursbekämpning
11. Hantering och förvaring av farliga ämnen
12. Hantering och förvaring av avfall
13. Växtskyddsmedel och biocider
14. Läkemedel och andra behandlingar
15. Provtagning, analyser och rapporter
16. Information
17. Spårbarhet
18. Övrigt

Vägledning till kontrollen

På undersidorna till denna sida beskrivs varje kontrollområde och hur man som inspektör kontrollerar att livsmedelsföretagaren, genom att styra och kontrollera sin egen verksamhet, uppfyller de enskilda kraven i livsmedelslagstiftningen. För varje kontrollområde ges dels vägledning till kontrollen och dels tolkning av kraven i lagstiftningen. Alla kontrollområden som är relevanta för verksamheten bör kontrolleras vid varje planerat, ordinarie kontrolltillfälle. Vid uppföljning av avvikelser eller bristande efterlevnad eller utredningar kontrolleras däremot bara vissa utvalda kontrollområden.

Alla frågeställningar är inte aktuella för alla typer av verksamheter, men är tänkta att ge en bild av vad som omfattas av respektive kontrollområde. Lagstiftningshänvisningarna är inte uttömmande och endast i vissa fall finns hänvisningar till annan relevant lagstiftning. Eftersom kontrollfrekvensen generellt sett är låg bör samtliga kontrollområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle. Kontrollen bör dock vara riskbaserad och tyngdpunkten i kontrollen läggas på de kontrollområden som är av störst betydelse vid varje enskild anläggning.

Sidan Kontroll av vegetabilier ger allmän vägledning för kontroll av verksamheter med produktion, skörd eller insamling av växtprodukter och därmed sammanhängande verksamhet.

Sidan Kontroll av animalier ger allmän vägledning för kontroll av verksamheter med uppfödning, insamling eller jakt av djur eller produktion av primärprodukter av animaliskt ursprung och därmed sammanhängande verksamhet.

Grundvillkorskontroll och offentlig kontroll

Bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen, (avvikelser) som upptäcks vid en grundvillkorskontroll ska alltid följas upp. Det innebär att informationen om avvikelsen ska överlämnas till den/de inom länsstyrelsen som ansvarar för den offentliga kontrollen av primärproducenter. Uppföljningen ska rapporteras som ”uppföljande kontroll”. Syftet med uppföljningen är att säkerställa att bristerna åtgärdats och att åtgärderna fått avsedd effekt. Uppföljningen och resultatet av uppföljningen ska också dokumenteras och rapporteras till Livsmedelsverket enligt samman anvisningar.

Sammanfattningsvis gäller att:

- Avvikelser som identifieras vid grundvillkorskontroll ska följas upp av den offentliga kontrollen för att säkerställa att bristerna åtgärdas och att livsmedlen är säkra.
- Uppföljningarna ska registreras i Primör som ”uppföljande kontroll-på-plats” ” eller ”uppföljande kontroll, administrativ”.

För ytterligare information, se

Åtgärder vid bristande efterlevnad

Gäller bristen att anläggningen inte är registrerad som livsmedelsanläggning måste myndigheten fatta beslut om sanktionsavgift. För mer information, se

Sanktionsavgifter

Senast uppdaterad 5 oktober 2026 Ansvarig grupp ROR_LH