

Bilaga till blanketten ” Verksamhetsbeskrivning - Livsmedel till privatpersoner”

Denna bilaga innehåller förklaringar och exempel till de olika frågorna i blanketten.

Servering av livsmedel

Servering av mat och dryck till gäster som äter i lokalen eller på annan plats relativt snart.

Exempel: Restaurang, Café.

Tillhandahållande av offentliga måltider

Servering av mat och dryck till personer inom skola, vård, förskola eller annan offentlig verksamhet där måltider ingår, även tillagning av sådan mat för utleverans till dessa verksamheter.

Exempel: Förskola, äldrevården eller centralkök.

Försäljning av livsmedel

Försäljning av råvaror eller färdiga livsmedel där livsmedlen oftast kommer att tillagas eller ätas vid ett senare tillfälle.

Exempel: Butik, Torghandel, fiskaffär.

Kompletterande grossistverksamhet

Inköp av livsmedel och vidareförsäljning till andra livsmedelsföretag, som ett komplement till den försäljning/servering som sker till slutkunder.

Exempel: Livsmedelsbutik som också säljer till restauranger och butiker.

Fristående lager

Lagring av livsmedel som huvudsakligen ska levereras ut till privatpersoner eller andra slutkonsumenter. Lagring på annan plats än i butik eller restaurang.

Exempel: Leveranscentral för näthandel.

Transport av livsmedel

Transport av livsmedel till privatpersoner eller andra slutkonsumenter som huvudsaklig verksamhet. Transport som ombesörjs av annat företag än den restaurang eller butik som sålt maten.

Exempel: Leverans av catering, hemkörning av pizza, utkörning av matkassar.

Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från länder utanför EU/EES

Import av kontaktmaterial som ska säljas/överlåtas vidare till konsument.

Exempel: Butik importerar stekpannor och matlådor som ska säljas i butiken.

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 3-D-utskrifter. Kombinerad keramikverkstad och café.

Inköp av livsmedel

Val och inköp av livsmedel till verksamheten.

Exempel: Alla butiker och restauranger utom de där inköpen styrs helt av ett huvudkontor.

Import av livsmedel från länder utanför EU/EES

Inköp av livsmedel från länder utanför EU (som EU räknas även länder med EES-avtal, alltså Island, Liechtenstein och Norge).

Exempel: Restaurang importerar kyckling från Thailand som ska användas i verksamheten. Butik importerar snabbnudlar från Kina som ska säljas i butiken eller restaurangen.

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

Exempel: En butik köper in nötkött från Estland, som levereras direkt till butiken.

Undantag: Aktiviteten ska inte anges vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark.

Införsel av färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder

Införsel av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU räknas även länder med EES-avtal, dvs. Island, Liechtenstein och Norge). Varorna ska säljas vidare i samma förpackning.

Exempel: En butik köper in konsumentförpackade kakor direkt från en leverantör i Italien.

Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före och efter slakt, vilt och viltkött

Mottagning av frilevande vilt och kött från frilevande vilt samt mottagning av kroppar av djur som är undantagna besiktningsskrav före och efter slakt (tex fjäderfä, hardjur). Nedkylning, förvaring samt hantering av kött.

Exempel: Butik eller restaurang som köper in vilt eller kött från vilt direkt från jägaren, t.ex. älg, rådjur, hare.



Inköp av fröer avsedda för groddning

Inköp av fröer avsedda för groddning, för användning i verksamheten eller för vidare försäljning.

Exempel: En butik köper in konsumentförpackade fröer för groddning för vidare försäljning. En restaurang köper in fröer för groddning i den egna verksamheten.

Kylförvaring av livsmedel

Förvaring inklusive transport av kylvaror, det vill säga livsmedel som är beroende av kyla för att ha full hållbarhet.

Exempel: Butik som säljer kylvaror, restaurang som förvarar råvaror, kyltransport.

Frysförvaring av livsmedel

Förvaring av frysvaror inklusive transport av frysvaror.

Exempel: Butik med frysdiskar, restaurang med frysförvaring, frystransport.

Varmhållning av livsmedel

Varmhållning av mat som sker för att hålla maten säker.

Exempel: Bufféserving med varm mat, varmhållning av mat under lunchen i restaurang eller skolkök.

Varmhållning av kebab. Transportfirma som kör långa transporter med varm mat. Förskolekök som tar emot varm mat från ett annat kök.

Undantag: Verksamheter som har varmhållning som endast sker under en kort tid för att maten inte ska vara kall vid servering behöver inte välja detta.

Nedkylning av livsmedel

Nedkylning av varm mat som efter nedkylning behöver förvaras kallt för att inte bli dålig.

Exempel: Tillverkning av såser eller krämer som tillagas och sedan kyls ner så att de kan användas till veckans maträtter. Tillverkning av matlådor där maten först tillagas och sedan kyls ned för att säljas förpackat och värmas upp av kunden. Nedkylning av kebab.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar

Utforma och ansvara för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument med obligatoriska uppgifter, frivilliga uppgifter, symboler och bilder.

Exempel: Ta fram information till etiketter.

Utformning av övrig livsmedelsinformation

Utforma och ansvara för livsmedelsinformation som inte ska användas till märkning av konsumentförpackningar.

Exempel: Ansvara för information till kantiner, göra menyer, göra skyltar till delidisk.



Märkning

Sätta livsmedelsinformation på förpackningar med livsmedel, eller fylla förpackningar som redan är märkta, för att konsumenten ska få korrekt och tillräcklig information.

Exempel: Konsumentförpackningar, ytteremballager, kantiner.

Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation

Ge information om allergener och ingredienser eller annan livsmedelsinformation muntligt i de fall det inte finns skriftlig information.

Exempel: Allergeninformation till restaurangkunder, information om ingredienser vid lösviktsförsäljning i delidisk.

Hantering av oförpackade färskvaror

Hantering av oförpackade livsmedel, som för sin hållbarhet kräver kylförvaring. Här ingår även uppvärmning av mat som endast görs för att förbättra ätupplevelsen och inte för att tillaga maten.

Exempel: Servering eller försäljning av smörgåsar, sallader, färdigmat.

Hantering av oförpackad färsk fisk

Försäljning av oförpackad fisk eller hantering av oförpackad fisk.

Exempel: Manuell försäljning, förpackning av fisk, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda fisken för tillagning eller försäljning.

Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel

Försäljning av oförpackat kött eller hantering av oförpackat kött.

Exempel: Manuell försäljning, förpackning, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda kött för tillagning eller försäljning.

Bakning

Tillverkning av bröd och bakverk. Vid bakning av tårter och andra bakverk som kräver kylförvaring ska ni också välja aktiviteten "Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling".

Exempel: Bakning av limpor, kakor, bullar.

Undantag: Detta val behöver inte göras för uppvärmning av redan färdiga degämnen, så kallad bake-off.

Groddning

Odling av groddar för servering eller försäljning i den egna anläggningen.

Exempel: Groddning av alfalfagroddar till sallader som serveras på plats.



Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling

Tillverkning av maträtter där delar av maträtterna är känsliga livsmedel som kräver kylförvaring och där maträtten inte värmebehandlas innan den serveras.

Exempel: Smörgåsar, sallad, bakelser, sushi, syrade grönsaker.

Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling

Tillagning av mat genom värmebehandling.

Exempel: Stekning, kokning, fritering.

Slakt av fjäderfä och hardjur

Slakt av fjäderfä och hardjur (kanin) från egen gård, högst 10 000 djur per år.

Butiksmalning köttfärs

Butiksmalning av köttfärs.

Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk

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: Konfektyrer, smaksatt te, smaksättningsessenser, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott, smaksatt olja, vinäger, torkade bär, smaksatt honungsprodukt.

Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar

Verksamheten tillverkar produkter från råa animaliska produkter som sedan säljs vidare till andra livsmedelsverksamheter.

Exempel: Butik som mal köttfärs och säljer delar av den till en restaurang. Restaurang som gör korv till servering, men också säljer korven i en lokal butik. Centralkök som levererar mat till skolor och förskolor.

Undantag: I det här sammanhanget räknas inte stämplade ägg och pastöriserad mjölk som råa animaliska råvaror.

Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar

Verksamheten tillverkar produkter från råvaror som antingen är vegetabiliska eller bearbetade animaliska råvaror. Med bearbetade animaliska råvaror menas när man köper in till exempel rökt skinka eller kokta räkor.

Exempel: Bageri som levererar bröd till restauranger och butiker. Catering av vegetarisk mat till restauranger. Tillverkning av sallader och smörgåsar som ska säljas i en lokal butik.



Verksamhet både på fast plats och mobilt

En mindre del av verksamheten bedrivs på en annan plats än den som framför allt används. Detta inkluderar mellanlager och lokaler för förberedelser för huvudsakligen mobila verksamheter. Det inkluderar också leveransbilar, försäljningsstånd och serveringstålt för verksamheter som huvudsakligen bedrivs på en fast plats.

Exempel: Butik med försäljning på marknader. Restaurang som deltar på festivaler. Foodtruck som har lager på en fast adress.

Styrning av andra anläggningar

Styrning av andra verksamheters sätt att arbeta, sortiment eller hur de ger ut information.

Exempel: En restaurangkedja där man från en av restaurangerna styr menyn för alla restauranger i kedjan.

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna

Verksamheten försörjs av vatten från en icke registrerad dricksvattenanläggning och kontrollmyndigheten har beslutat att livsmedelsanläggningen inte ska omfattas av dricksvattenföreskrifterna.

Exempel: Vatten från en egen brunn används vid tillverkning eller hantering av livsmedel, eller serveras till gästerna. Kontrollmyndigheten har beviljat företagaren ett undantag från dricksvattenföreskrifterna.

Observera att denna aktivitet inte är aktuell för anläggningar som använder kommunalt vatten.

Distansförsäljning

Livsmedel säljs via internet, app eller på annat sätt där kunden och säljaren inte har direkt kontakt innan köpet.

Exempel: Webbshop, försäljningsautomat.

Årsarbetskrafter

För livsmedelsanläggningar i sista led och för livsmedelsanläggningar med enbart transport, lagring och infrysning i tidigare led mäts omfattningen i årsarbetskrafter.

En årsarbetskraft innebär en heltidstjänst under ett år. Deltidsanställda och säsongarbetare behöver räknas om till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan och/eller mer än 220 dagar om året kan innebära mer än en årsarbetskraft.

Huvudregeln är att alla som är sysselsatta i verksamheten räknas in, oavsett om man är anställd, egenföretagare, inhyrd etcetera, och oavsett om personen arbetar i köket, på lagret, serverar, städar, sitter i kassan, är administratör etcetera.

Undantag görs för anläggningar där livsmedelsverksamheten är en mindre del av den totala verksamheten. Här bör antal årsarbetskrafter som ligger till grund för riskklassningen motsvara den andel av verksamheten som utgörs av livsmedelsverksamhet.



Exempel:

En skola har totalt 50 anställda varav fem arbetar i livsmedelsverksamheten. Endast de fem som utgör livsmedelspersonalen räknas.

En butik säljer både livsmedel och andra produkter. Totalt utgörs personalen av 10 årsarbetskrafter. Det är samma personal som beställer, packar upp, tar betalt etc. för livsmedel som för övrigt sortiment. Huvuddelen av försäljningsvolymen utgörs av annat än livsmedel, 30 procent av försäljningen är livsmedel. I detta fall ska 30 procent av personalstyrkan räknas med, alltså 3 årsarbetskrafter.

Ett zoo har ett café. Totalt arbetar 10 personer på zooet. Två av dessa arbetar på caféet. Endast de som arbetar på caféet räknas in.