

Bilaga till blanketten ” Verksamhetsbeskrivning - Livsmedel till livsmedelsföretag”

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

Huvudaktiviteter

Handel med livsmedel

Här avses verksamhet där livsmedel som köpts in säljs vidare till livsmedelsföretag.

Exempel: Grossistverksamhet, partihandel, så kallade matmäklare som köper och säljer varor utan att förvara dessa i anläggningen.

Undantag: Om livsmedlen förändras eller förpackas om så anses det i stället röra sig om tillverkning/förpackning av livsmedlet.

Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från utanför EU/EES

Om anläggningen även importerar kontaktmaterial från tredje land räcker det att ni anger att ni köper in produkterna från tredje land.

Import av livsmedelsförpackningar eller andra produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel, så kallade kontaktmaterial eller FCM, för vidare försäljning.

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

Transport

Företaget transporterar livsmedel från en livsmedelsverksamhet till en annan.

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

Lagring utöver egna råvaror och produktion

Lagring av livsmedel som del av grossistverksamhet eller lagring åt andra livsmedelsföretag.

Exempel: Lagring av livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare, lagring av livsmedel som köpts in och ska säljas vidare vid grossistverksamhet.

Förpackning av livsmedel

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

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

Observera att förpackning av vissa livsmedel, till exempel drycker, frukt och grönsaker, ingår i andra aktiviteter och då inte ska anges här. Förpackning av livsmedel som tillverkats i anläggningen ska inte heller anges här.



Slakt av fågel och hardjur

Avlivning och uppslaktning av fjäderfä och kanin. Denna modell omfattar endast småskalig slakt av fjäderfä och hardjur från den egna gården, upp till 10.000 djur per år, som säljs till lokala butiker. Slakt i större omfattning än så måste godkännas av Livsmedelsverket.

Tillverkning av livsmedel som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse

Här avses livsmedel där den färdiga produkten inte kräver konservering eller kylförvaring för att hindra bakteriell tillväxt. Till exempel mat- och kaffebröd, torr pasta.

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: Smörgåsar, tårter, blandade sallader.

Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse

Exempel: Mjöl inklusive potatismjöl och rismjöl.

Tillverkning av tillsatser med mera

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

Tillverkning av värmebehandlade färskvaror eller konserver

Tillverkning som innebär värmebehandling av råvarorna, och där slutprodukten kräver kyl-/frysförvaring eller konservering.

Exempel: Färdiga rätter, färsk pasta, vegetarisk korv.

Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk

Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt ev. 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: Godis, smaksättningsessenser, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott.

Tillverkning av drycker

Tillverkning av blandade och/eller jästa drycker.

Exempel: Öl, cider, saft, lightdryck, alkoholfritt vin, vin som ej görs på vindruva, mjöd, blanddrycker med en alkoholhalt under 15 volymprocent.

Undantag: Vin av druva och spritdrycker omfattas inte av denna modell utan ska anmälas till Livsmedelsverket.

Undantag: För frukt- och grönsaksbaserade drycker, till exempel juice, väljs i stället tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter.



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

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

Exempel: Sylt, marmelad, ketchup, frysta bär med bruksanvisning att de ska kokas.

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

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

Exempel: Ätfärdig sallad, ätfärdiga frysta bär, juice, syrade grönsaker.

Utvinning av råvara från insekter

Avdödning av insekter för användning som livsmedel.

Exempel: Torkning, malning eller extrahering av näringsämnen från insekter.

Om vidareförädling till färdigt livsmedel sker ska aktivitet/-er anges även för detta.

Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter

Tillverkning av oljor och fetter från vegetabiliska råvaror.

Exempel: Tillverkning av matolja, kokosfett.

Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak

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

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. Formning av flaskämnen (PET).

Ytterligare aktiviteter

Inköp av livsmedel

Val av varor och leverantörer.

Exempel: De allra flesta livsmedelsanläggningar väljer varor och leverantörer för sina inköp.

Undantag: Om alla inköp styrs från en annan anläggning, till exempel ett huvudkontor, behöver detta alternativ inte anges.

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.

Exempel: Verksamheten köper in kött från Estland som levereras direkt till anläggningen.



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

Import från länder utanför EU/EES

Import av livsmedel från länder utanför EU (som EU räknas även länder med EES-avtal, till exempel Norge och Schweiz).

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

Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder

Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU räknas även länder med EES-avtal). Varorna ska säljas vidare i sin förpackning.

Exempel: Grossistverksamhet med kakor från Italien.

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.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar

Verksamheten utformar märkning och ser till att färdigförpackade livsmedel till slutkunder märks med rätt information på förpackningarna på det sätt som lagen kräver.

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

Undantag: En tillverkande anläggning som märker varorna enligt specifikation framtagen på en annan enhet i företaget, t.ex. ett huvudkontor, behöver inte välja detta alternativ.

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 tillverkar råvaror för andra livsmedelsföretag, personal på anläggningen tar fram specifikation för vilken information som ska anges om livsmedlet.

En verksamhet säljer livsmedel via distansförsäljning, informationen som ges på hemsidan tas fram av personal på anläggningen.

Märkning

Verksamheten märker förpackningar eller fyller färdigtryckta förpackningar med livsmedel.

Exempel: Sätta etikett på förpackning, oavsett om det är ytteremballage eller konsumentförpackning.

Handel med livsmedel där information ska ges i särskild handling

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

Exempel: Ett bageri säljer en back med bröd som är avsedda för lösvikt-försäljning, endast beteckning, bäst föredatum och tillverkarens namn och adress finns på backen.



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.

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

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.

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

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

Lagring/transport av frysvaror

Lagring och transport av varor som behöver hållas frysta för hållbarhetens skull.

Exempel: Frystransport. Grossistverksamhet med frysförvaring.

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

Lagring/transport av oförpackade livsmedel

Lagring och/eller transport av livsmedel som inte har en förpackning som skyddar varan mot föroreningar under lagringen/transporten.

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.

Infrysning

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

Exempel: En tillverkande anläggning fryser in livsmedel från egen produktion för försäljning som djupfrysta. Ett kyl- och fryshus fryser in förpackade livsmedel på uppdrag från en kund.

Undantag: Infrysning av kött och fisk ska ske på godkända anläggningar och är inte med i denna modell.

Förpackning som ger livsmedel förlängd hållbarhet

Förlängning av hållbarheten för känsliga livsmedel genom konservering (hel- eller halv-), eller genom förpackning i skyddande atmosfär eller i vacuumförpackning.

Exempel: Vakuumförpackad gravad lax, köttfärs förpackad i skyddande atmosfär.

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: En tillverkningsanläggning där det sitter personal som utformar märkning för livsmedel som tillverkas i en annan anläggning som drivs av samma företag.

Butik

Verksamheten har försäljning av livsmedel till slutkund 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 där med försäljning till privatpersoner.

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 har också ett café.

Mobil delverksamhet

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

Exempel: Försäljning på marknader. Matdemonstration på mässor.

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. Kontrollmyndigheten har beviljat företagaren ett undantag från dricksvattenföreskrifterna.

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

Aktiviteter knutna till vissa produktgrupper

Handelsnormer eller varustandarder

Livsmedel som omfattas av handelsnormer eller varustandarder. Vilka dessa är hittar du på KontrollWiki.

Skyddade beteckningar

Livsmedel med skyddade beteckningar, det vill säga: skyddad ursprungsbeteckning (SUB), skyddad geografisk beteckning (SGB) och/eller garanterad traditionell specialitet (GTS), ursprungsbeteckning och geografisk beteckning inom vinsektorn, traditionella uttryck inom vinsektorn samt geografiska beteckningar för spritdrycker.

Genetiskt modifierade organismer (GMO)

Produkter som innehåller GMO, genetiskt modifierade organismer.

Bestrålade livsmedel

Bestrålade livsmedel.

Stärkelserika livsmedel som upphettas

Stärkelserika livsmedel som upphettas, med risk för bildning av akrylamid, se (EU) 2017/2158.



Livsmedel för känsliga konsumentgrupper

Här avses livsmedel för särskilda grupper (FSG), dvs livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn (inklusive modersmjölksersättning och tillskottsnäring), livsmedel för särskilda näringsändamål, livsmedel för speciella medicinska ändamål samt kompletta kostersättningar för viktkontroll. Dessutom avses så kallade fri-från-livsmedel där livsmedlet uppges vara fritt från gluten eller annat allergen.

Livsmedel för speciella medicinska ändamål

Livsmedel för speciella medicinska ändamål (FSMP) är livsmedel avsedda för personer med sjukdomar eller åkommor som gör att de kräver speciell kost, se förordning (EU) nr 609/2013.

Närings-/hälsopåståenden

Produkter märkta med närings-/hälsopåståenden. "Nyckelhålet" räknas inte som ett närings- eller hälsopåstående i detta sammanhang.

Fröer för groddning

Fröer som enligt den information som ges till konsumenten är avsedda för groddning.

Kosttillskott

Kosttillskott enligt definition i LIVSFS 2003:9.

Omfattning

För grossister och tillverkare/förpackare i tidigare led mäts omfattningen i ton per år. Det är den totala mängden utgående livsmedel som avses, egentillverkade såväl som förmedlade.