

Innehåll

| | |
|--|----|
| Aktiviteter - Sista led | 2 |
| Aktiviteter - Tidigare led..... | 10 |
| Aktiviteter - Huvudkontor | 25 |
| Aktiviteter - Dricksvatten | 28 |
| Produktgrupper | 34 |
| Beräkningstabeller | 36 |
| Beräkningsexempel - Sista led..... | 38 |
| Beräkningsexempel - Tidigare led | 40 |

Aktiviteter - Sista led

| Aktivitet | Beskrivning/förklaring av aktivitet | Hälsorisk | Information, särskilda krav | Tidskrävande kontroll | Summa | Motivering till vikt | Kontroll av aktivitet, exempel |
|--|---|-----------|-----------------------------|-----------------------|-------|---|--|
| Inköp av livsmedel | Inköp av livsmedel; val av varor och leverantörer. Exempel: Butiker, restauranger, caféer mm som själva köper in livsmedel från andra livsmedelsföretagare. I princip har alla anläggningar denna aktivitet, utom när alla inköp sköts av ett huvudkontor. | 0 | 1 | 0 | 1 | Mycket låg risk samt kontrollen går snabbt att genomföra. | Spårbarhetskraven (bakåt) samt leverantörskontroll (dvs är leverantören registrerad eller godkänd). Övergripande kontroll att man inte saluför livsmedel som är felmärkta. |
| Import av livsmedel | Inköp av livsmedel från länder utanför EU (som EU räknas även länder med EES-avtal). Exempel: Restaurang importerar kyckling från Thailand som ska användas i verksamheten; butik importerar snabbnudlar från Kina som ska säljas i butiken. | 1 | 1 | 1 | 3 | Risk beroende av typ av livsmedel. Kontrollen är något komplicerat. Försäljning sker enbart till egna kunder. | Att livsmedlen uppfyller EU-krav t.ex. märkning, tillsatser mm. Eventuellt att förpackningsmaterial som används uppfyller EU-regler för FCM. |
| Införsel av animalier (förste mottagare) | Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder än Finland och Danmark. Exempel: En butik köper in nötkött från Estland, som levereras direkt till butiken. | 2 | 1 | 1 | 4 | Livsmedel förknippat med en viss och specifik fara (salmonella), kontroll av dokument kräver viss tid. | Salmonelladokument. |
| Införsel av färdigförpackade livsmedel | Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU räknas även länder med EES-avtal). Exempel: En butik köper in livsmedel från en leverantör i Italien, varorna går inte via en svensk grossist. | 0 | 1 | 0 | 1 | Kontrollen är enkel att genomföra. | Kontroll av att obligatoriska märkningsuppgifter finns på svenska eller likvärdigt språk. |

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|--|--|
| Mottagning av vi och kött av vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav. | Mottagning av vilt och kött av vilt samt mottagning av kroppar av djur som är undantagna besiktningskrav före och efter slakt (tex fjäderfä, hardjur). Nedkylning, förvaring samt hantering av kött. Exempel: Butik eller restaurang som köper in vilt eller kött av vilt direkt från jägaren, t.ex. älg, rådjur, hare. | 2 | 0 | 0 | 2 | Kräver utrustning och kan medföra hygieniska utmaningar varför särskild granskning av hygien krävs. | Säker hantering samt förutsättningar för att undvika kontamination. |
| Mottagning av vildsvin (kommande regler) | Mottagning av vildsvin direkt från jägare. Fylls i tillsammans med aktiviteten "mottagning av vilt och kött av vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav". Exempel: Butik eller restaurang som köper in vildsvin direkt från jägaren. | 3 | 1 | 1 | 5 | Kontroll av att trikinanalys och eventuellt cesumanalyser har genomförts. Kontroll av bl.a. spårbarhet. | Säker hantering samt förutsättningar för att undvika kontamination. Kontroll av spårbarhet och utförda analyser mm. |
| Lagerhållning av livsmedel | Lagring av livsmedel som huvudsakligen ska levereras till slutkonsument. Detta alternativ ska <i>inte</i> anges för verksamheter som lagrar livsmedel i samma anläggning som dessa säljs eller serveras. Exempel på verksamhet där aktiviteten ska anges: Leveranscentral för näthandel. | 1 | 0 | 0 | 1 | Låg risk och enkel kontroll att utföra. | Förekomst av skadedjur. (För anläggning med eget lager så sker spårberhetskontrollen under aktivitet inköp och försäljning). |
| Transport av livsmedel | Transport av livsmedel. Exempel: Leverans av catering, hemkörning av pizza, utkörning av matkassar. Transport av livsmedel till den egna verksamheten, t.ex. i samband med inköp, ska <i>inte</i> anges. | 1 | 0 | 0 | 1 | Låg risk och enkel kontroll att utföra. | Spårbarhet och allmänhygien. |
| Kylförvaring av livsmedel | Förvaring av kylvaror, inklusive kyltransport. Exempel: Butik som säljer kylvaror, restaurang som förvarar råvaror, kyltransport. | 1 | 0 | 0 | 1 | Temperaturberoende hantering med risk för fara vid felaktig förvaringstemperatur. Kontroll nödvändig. Relativt enkel kontroll. | Temperaturstyrning. |
| Frysförvaring av livsmedel | Förvaring av frysvaror inklusive transport av frysvaror. Exempel: Butik med frysdiskar, restaurang med frysförvaring, frystransport. | 0 | 1 | 0 | 1 | Enkel hantering med liten risk för allvarlig fara. Relativt enkel kontroll. | Temperaturstyrning. |

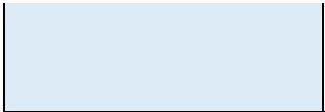
| | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|--|
| Hantering av oförpackade färskvaror | Hantering av oförpackade livsmedel, som för sin hållbarhet kräver kylförvaring. Här ingår även återuppvärmning av redan värmebehandlade livsmedel. Exempel: Servering eller försäljning av smörgåsar, sallader, färdigmat. | 2 | 0 | 0 | 2 | Känslig hantering förknippad med faror vid felaktig temperaturförvaring. Relativt enkel kontroll. | Hygien och säker hantering av livsmedlet |
| Hantering av oförpackad färsk fisk | Exempel: Förpackning av fisk, försäljning av oförpackad fisk, preparering av fisk inför tillagning. | 2 | 1 | 1 | 4 | Få faror förknippade med hanteringen men relativt krävande kontroll. | Hygienisk hantering, temperaturstyrning, fångstzoner, handelsbeteckning |
| Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel | Exempel: Förpackning av kött, försäljning av oförpackat kött, preparering av kött inför tillagning. | 3 | 1 | 0 | 4 | Mikrobiologiska faror (hög risk) förknippade med hanteringen. Relativt enkel kontroll. | Hygienisk hantering, temperaturstyrning, handelsnormer, ursprungsmärkning |
| Varmhållning av livsmedel | Varmhållning inklusive mottagning och transport av varm mat. Exempel: Mat tillagas eller värms upp och hålls varm för servering under en längre tid än två timmar, tillagningskök levererar ut varm mat till andra anläggningar, serveringskök tar emot varm mat. | 2 | 0 | 0 | 2 | Enkel hantering med måttliga risker samt enkel kontroll. | Tid- och temperaturstyrning, vilka kontaktmaterial används. |
| Nedkylning av livsmedel | Nedkylning: Varm mat kyls ner för att hanteras/serveras vid senare tillfälle. Här avses endast livsmedel som är beroende av kylförvaring för sin hållbarhet. Exempel: Tillagning av maträtter som ska säljas kalla, förberedelse av mat som ska kylförvaras och serveras senare med eller utan återuppvärmning. | 3 | 0 | 0 | 3 | Hantering förknippad med relativt höga risker. | Tid- och temperaturstyrning. Användning av kontaktmaterial vid nedkylning. |
| Bakning | Tillverkning av mat- och kaffebröd som inte är beroende av kylförvaring för sin hållbarhet. Här avses <i>inte</i> så kallad bake off där färdiga degämnen gräddas. Exempel: Bakning av limpa, småkakor, vetelängder. | 1 | 0 | 0 | 1 | Okänsligt livsmedel och enkel kontroll. | Allergener och allmänna hygienkrav. |

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|--|
| Groddning | Odling av groddar för servering eller försäljning i den egna anläggningen. Exempel: Groddning av alfalfagroddar, mungböngroddar. | 3 | 0 | 0 | 3 | Hög risk, mikrobiologiska faror förknippade med hanteringen, relativt enkel kontroll. | Val av fröer, allmänhygien, temperaturstyrning. |
| Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel | Här avses tillagning av känsliga varor, som för sin hållbarhet kräver kylförvaring och som äts utan värmebehandling. Exempel: konditorivaror, smörgåsar, sallader etc. | 2 | 0 | 0 | 2 | Avsaknad av avdödande värmesteg ökar riskerna. Mellarisk. Kontrollen är relativt enkel. | Allmän hygien, personalhygien, temperaturstyrning, allergener samt säker hantering. |
| Tillagning av värmebehandlade/ bearbetade livsmedel | Tillagning av livsmedel t.ex. genom värmebehandling. Exempel: kokning, stekning, fritering, varmrökning. | 2 | 0 | 0 | 2 | Avdödande värmesteg är kritiskt för att uppnå säkert livsmedel. Kontrollen är relativt enkel. | Allmän hygien, temperaturstyrning, HACCP. |
| Butiksmalning köttfärs | Butiksmalning av köttfärs. | 2 | 0 | 0 | 2 | Mycket känslig hantering. Mindre vikt än för tidigare led pga. mindre del av den totala verksamheten i en butik | Mikrobiologiska kriterier, fetthalt, allmän hygien, temperaturstyrning. |
| Tillverkning av animaliska livsmedel för avsättning till andra livsmedelsanläggningar | Från anläggningen säljs eller skickas varor som tillverkats av kött, fisk eller andra råa animaliska råvaror, till andra livsmedelsanläggningar. Exempel: Butik som mal köttfärs till restaurang. Kök som tillverkar korv för försäljning i den egna butiken men även levererar ut korven till några andra butiker i närområdet. Fäbod som tillverkar ost och säljer till besökare men också till butiker i närområdet. Centralkök som levererar mat till skolor och förskolor. | 2 | 1 | 0 | 3 | Hantering av känsliga livsmedel ökar riskerna. Relativt enkel kontroll. | Lokal, marginell och begränsad hantering. Spårbarhet framåt, medföljande information, temperaturstyrning samt allmän hygien. |
| Tillverkning av livsmedel utan animaliska råvaror för avsättning till andra livsmedelsanläggningar | Från anläggningen säljs eller skickas livsmedel som tillverkats utan rått kött, rå fisk eller andra animaliska råvaror. Stämplade ägg och pastöriserad mjölk räknas i detta sammanhang inte som animaliska råvaror. Exempel: Bageri som levererar bröd till restauranger eller butiker. Catering av vegetarisk mat till restauranger. Tillverkning av sallader och | 1 | 1 | 0 | 2 | Medelkänslig hantering och relativt enkel kontroll. | Spårbarhet framåt, medföljande information, temperaturstyrning samt allmän hygien. |

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | smörgåsar som ska säljas/serveras i andra anläggningar. | | | | | | |
| 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. | 3 | 1 | 1 | 5 | Omfattande och tidskrävande kontroll. Hög risk om något går fel (t.ex. allergener). | Obligatorisk och frivillig information på livsmedlets förpackning. |
| Utformning av övrig livsmedelsinformation | Utforma och ansvara för livsmedelsinformation förutom märkning av konsumentförpackningar. Utformning av övrig livsmedelsinformation kan bestå i till exempel: anbringa märkningsuppgifter på livsmedelsförpackningar inklusive kantiner och backar när livsmedel saluhålls till andra mottagare än slutkonsument, ta fram annan information som lämnas på annat sätt än på förpackningar och emballage. Exempel: Ta fram information som ska anbringas på kantiner och backar, information som till medföljande handlingar, information till digitalt medium, menyer eller skyltar. | 1 | 1 | 0 | 2 | Kontrollen kan genomföras enkelt. Låg risk. | Att konsumenten får riktig information med fokus på allergener. Redlighetsrelaterad kontroll med fokus på säljande påståenden. Kontroll av användning av skyddade beteckningar och ekologiska påståenden ingår. |
| Märkning | Förse livsmedelsförpackning med information. Här avses såväl konsumentförpackningar som andra förpackningar och emballage, inklusive backar och kantiner, i de fall märkningen är nödvändig för att mottagaren ska få tillräcklig information om livsmedlet. Exempel: Klistra på etiketter eller fylla på förpackningar som har förtryckt information. | 1 | 1 | 0 | 2 | Begränsad mängd kontroll, kan ske ganska snabbt. | Begränsad mängd kontroll, kan ske ganska snabbt. |

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|--|---|
| Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation | Försäljning eller servering av sammansatta livsmedel som inte är märkta eller skyltade med information om ingredienser. Den obligatoriska informationen överlämnas istället muntligt på konsumentens begäran. Exempel: Restaurang, café, konditori, bageri, offentliga kök, butik med delikatessdisk. | 2 | 1 | 1 | 4 | Komplicerad kontroll krävs samt mellanrisk. | Kontroll av bland annat allergener och annan muntlig information |
| Servering av livsmedel | Servering av livsmedel, oavsett om dessa tillagats i anläggningen eller köpts in färdiga. Som servering räknas även försäljning av livsmedel som konsumenten tar med och äter på annan plats än i direkt anslutning till anläggningen. Detta alternativ ska <i>inte</i> anges om verksamheten huvudsakligen består av försäljning av livsmedel i samma lokaler och av samma personal. Exempel: Restaurang, café, korvkiosk, glasskiosk. | 1 | 0 | 0 | 1 | Själva serveringsmomentet är förenat med små risker och behovet av kontroll är begränsat. | Allmän hygien. |
| Försäljning av livsmedel | Försäljning av livsmedel. Här avses livsmedel där det i huvudsak är syftet att ta hem dem och förvara dem kortare eller längre tid innan de konsumeras. För livsmedel där det huvudsakligen är syftet att konsumera dem mer eller mindre omgående efter inköpet anges istället "servering". Detta alternativ ska inte anges om verksamheten huvudsakligen består i servering av livsmedel i samma lokaler och av samma personal. Exempel: Livsmedelsbutik, torghandel frukt och grönt, varuhus med livsmedelsförsäljning, fiskaffär. | 1 | 0 | 0 | 1 | Själva försäljningsmomentet är förenat med små risker och behovet av kontroll är relativt begränsat. | Allmänhygien |
| Tillhandahållande av offentliga måltider | Tillhandahållande av mat inom vård, skola, omsorg och annan offentligt finansierad verksamhet där måltider ingår, oavsett om maten tillagas på plats eller levereras färdiglagad. Även tillagning av mat för leverans till dessa verksamheter. Exempel: Förskola, grundskola, gymnasium, vårdboende, sjukhus, häkte, fångvårdsanstalt, tillagningskök med utleverans till skolor etc. | 2 | 0 | 0 | 2 | Dessa konsumenter är mer utsatta då de ofta inte har någon praktisk möjlighet att välja var de ska äta, och de har ofta inte förutsättningar att själva ifrågasätta matens innehåll och hantering. | Särskild vikt vid kontroll av rutiner för mat som är avsedd att serveras till konsumenter med allergener, i de fall det finns sådana konsumenter. Även allmänhygien och |

| | | | | | | | |
|--------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|
| | | | | | | | HACCP ska kontrolleras särskilt noga eftersom konsumenterna ofta är känsliga. |
| Distansförsäljning | Livsmedel saluhålls via internet, app eller annan distansförsäljning. Exempel: E-handel | 1 | 1 | 0 | 2 | Låg risk med kontroll som kan göras från kontoret. | Information specifikt för distansförsäljning. |
| Mobil delverksamhet | I verksamheten ingår t.ex. försäljning, servering, provsmakning mm som bedrivs på annan plats än i den fysiska anläggningen. Exempel: Försäljning av anläggningens produkter från fordon eller på mässor. | 2 | 0 | 1 | 3 | Komplicerad kontroll krävs samt förhöjd risk. | Kontroll av bland annat allergener och annan muntlig information. Kontrollbehovet ökar för att det är en ytterligare "plats" som måste kontrolleras på samma vis som övrig servering/försäljning. |
| Styrning av andra anläggningar | Styrning av processer som genomförs på andra livsmedelsanläggningar, styrning av tillverkning som görs på annan anläggning, ansvar för marknadsföring, receptur, egenkontroll, HACCP etc. Exempel: Restaurang varifrån menyer och rutiner styrs för andra restauranger. | 1 | 1 | 1 | 3 | Styrning av bl.a. HACCP hos flera företag = större spridning | |
| Grossistverksamhet | Handel med livsmedel till andra livsmedelsföretag, till exempel till restauranger och butiker. Här avses inte livsmedel som tillverkats i anläggningen utan sådana som köps in och säljs vidare. Exempel: Livsmedelsbutik som förutom försäljning till slutkonsument också riktar sin försäljning mot andra livsmedelsföretag. | 1 | 1 | 0 | 2 | Få risker och begränsad kontroll. | Spårbarhet framåt och medföljande information |
| Slakt av fjäderfä och hardjur | Slakt av fjäderfä och hardjur (kanin) från egen gård, högst 10 000 djur per år. | 3 | 0 | 1 | 4 | Känslig hantering. | Allmän hygien, temperaturstyrning, |



samt säker hantering.
Möjligtvis också
märkningsregler.

Aktiviteter - Tidigare led

| Aktivitet | Beskrivning/förklaring av aktivitet | Hälsorisk | Informa- tion, särskilda krav | Tids- krävande kontroll | Summa | Motivering till vikt | Kopplat till produktgrupp | Kontroll av aktivitet, exempel |
|---|---|-----------|--|-------------------------------|-------|---|------------------------------|--|
| Inköp | Inköp av livsmedel: val av varor och leverantörer. Detta alternativ ska markeras oavsett om de inköpta livsmedlen används som råvara eller säljs vidare. Ytterligare inköpsaktiviteter såsom import kan tillkomma med ytterligare kontrollbehov när så är aktuellt. | 0 | 1 | 0 | 1 | Kontrollen är relativt enkel och går snabbt. Inga direkta hälsorisker. | | Spårbarhet bakåt. Leverantörskontroll (är lev. registrerad eller godkänd), bedömning av varor (t.ex. märkningen). |
| Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder. | Anläggningen tar emot nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder. | 3 | 1 | 1 | 5 | Kontrollen är något komplicerad och avvikelser förknippade med vissa hälsorisker. | | Salmonelladokument finns och uppfyller kraven |
| Import av livsmedel | Import av livsmedel från tredje land. Detta alternativ ska markeras oavsett om de importerade livsmedlen används som råvara eller säljs vidare. | 1 | 1 | 0 | 2 | Ingen direkt hälsorisk. Kontrollen bör göras relativt grundligt hos importören eftersom varan därmed är fri att handla med inom EU. Fler regler att kontrollera jämfört med salmonellagarantin. | x | EU-lagstiftning avseende märkning, tillsatser, Novel Foods, handelsnormer. Att livsmedel genomgått gränskontroll när så är aktuellt. Ev. att förpackningsmaterial som används uppfyller EU-regler för FCM. |
| Införsel av färdigförpackade livsmedel | Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU räknas även länder med EES-avtal). | 0 | 1 | 0 | 1 | Kontrollen är enkel att genomföra. | X | Kontroll av att obligatoriska märkningsuppgifter finns på svenska eller likvärdigt språk. |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Grossistverksamhet | Här avses grossistverksamhet eller partihandel där livsmedel som köpts in säljs vidare till livsmedelsföretag, i samma förpackning eller oförpackade. Avser även s.k. matmäklare som köper och säljer varor utan att förvara dessa i anläggningen. Fler aktiviteter enligt nedan tillkommer för ytterligare kontrollbehov när så är aktuellt. För försäljning enbart av varor som tillverkats/förpackats på anläggningen ska denna aktivitet inte anges. | 0 | 1 | 1 | 2 | Livsmedel saluhålls ofta via internet, app eller annat medium för distansförsäljning, där informationen ska kontrolleras. Kontrollen är något komplicerad. Ingen hälsorisk. | | Spårbarhet framåt. Rutin för återkallande. Att obligatorisk information lämnas i samband med distansförsäljning, frivillig information är tillåten och korrekt. |
| Handel med livsmedel utan fullständig märkning | Handel med livsmedel där viss obligatorisk information inte finns på förpackningen, utan istället skickas i särskild handling. Observera att även "grossistverksamhet" ska anges. | 0 | 1 | 1 | 2 | | | Att all obligatorisk information följer med och att det går att koppla informationen till livsmedlet. |
| Handel med animaliska livsmedel | Handel med obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung, till exempel färskt eller fruset kött, fisk eller fågel, rökt skinka, kokta räkor. Sammansatta produkter som till exempel pyttipanna avses inte här. | 0 | 1 | 1 | 2 | | | Att spårbarhetskraven i förordning (EU) 931/2011 uppfylls. |
| Utformning av märkning för konsumentförpackningar | Utforma och ansvara för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument, obligatoriska uppgifter samt eventuella frivilliga uppgifter, symboler och bilder. | 3 | 1 | 1 | 5 | | x | Att obligatorisk information är korrekt avseende utformning och innehåll. Inklusive datummärkning och näringsdeklaration. Att frivillig information inte är vilseledande. Särskilt fokus på "säljande påståenden" t.ex. att ekologiska påståenden |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|---|--|
| | | | | | | | | inta används om anläggningen inte är certifierad för detta. |
| Utformning av övrig livsmedelsinformation | Utforma och ansvara för livsmedelsinformation förutom till konsumentförpackningar. Övrig livsmedelsinformation kan bestå i till exempel märkningsuppgifter på storförpackningar inklusive kantiner och backar när livsmedel saluhålls till andra mottagare än slutkonsument, information som lämnas på annat sätt än på förpackningar och emballage t.ex. i medföljande handlingar eller via digitalt medium, eller på menyer och skyltar. | 3 | 1 | 0 | 4 | Kontrollen bör göras relativt grundligt hos källan. Många detaljerade regler som tar tid att kontrollera. Hälsorisk för allergiker vid avvikelser. | x | att obligatorisk information anges. Att informationen är korrekt, framför allt gällande allergener och mervärdesprodukter. Särskilt fokus på "säljande påståenden" t.ex. att ekologiska påståenden inte används om anläggningen inte är certifierad för detta. |
| Märkning | Förse livsmedelsförpackning med information, t.ex. klistra på etiketter eller fylla på förpackningar som har förtryckt information. Här avses såväl konsumentförpackningar som andra förpackningar och emballage, inklusive backar och kantiner, i de fall märkningen är nödvändig för att mottagaren ska få tillräcklig information om livsmedlet. | 3 | 0 | 0 | 3 | Kan innebära hälsorisk för allergiker om det blir fel. | | Rutiner för att rätt information hamnar på rätt produkt, rutiner för att säkerställa att livsmedlet innehåller det som anges i informationen. |
| Transport | Transport av livsmedel till den egna anläggningen och/eller till andra livsmedelsanläggningar. Observera att fler aktiviteter nedan kan vara aktuella beroende på vad som transporteras. | 3 | 0 | 0 | 3 | Låg risk. Om kylvaror, djupfrysta varor, varm mat och/eller oförpackade livsmedel transporteras ges ytterligare poäng | | Allmänhygien |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| | | | | | | under fliken produktgrupper. Kontamineringsrisk | | |
| Lagring | Lagring av livsmedel <i>förutom</i> lagring av råvaror för egen tillverkning och lagring av egentillverkade produkter. Exempel: Lagring av livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare, lagring av livsmedel som köpts in och ska säljas vidare vid grossistverksamhet. Observera att fler aktiviteter nedan kan vara aktuella beroende på vad som lagras. | 3 | 0 | 0 | 3 | Låg risk. Om kylvaror, djupfrysta varor, varm mat och/eller oförpackade livsmedel transporteras ges ytterligare poäng under fliken produktgrupper. | | Allmänhygien t.ex. skadedjur |
| Lagring av obehandlad, oförpackad mjölk | Denna aktivitet avser anläggningstypen "uppsamlingscentral" för mjölk. (Detta förekommer mycket sällan i Sverige) | 3 | 0 | 0 | 3 | Låg risk. Om kylvaror, djupfrysta varor, varm mat och/eller oförpackade livsmedel transporteras ges ytterligare poäng under fliken produktgrupper. Kontamineringsrisk | | Att anläggningen är godkänd. |
| Lagring av animaliska livsmedel avsedda för godkända anläggningar | Lagring av animaliska livsmedel avsedda för godkända livsmedelsanläggningar. | 0 | 1 | 0 | 1 | | | Att anläggningen är godkänd. |
| Lagring/transport av varmhållen mat | Transport och eventuell förvaring av varmhållen mat. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges. | 6 | 0 | 0 | 6 | | | Företagarens övervakning av temperaturen. |
| Lagring/transport av kylvaror | Lagring av kylvaror och/eller transport av kylvaror. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges. | 3 | 0 | 0 | 3 | | | Företagarens övervakning av temperaturen. |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Lagring/transport av frysvaror | Lagring av frysvaror och/eller transport av frysvaror. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges. | 0 | 1 | 0 | 1 | | | Företagarens övervakning av temperaturen. |
| 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 är lagring av säd i silo, bulktransporter, transporter av vätska i tankbil, frukt, djurkroppar. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges. | 3 | 0 | 0 | 3 | | | Större hygienkrav än för förpackade varor. |
| Tillverkning/förpackning av snus/tuggtobak | Tillverkning och/eller förpackning av snus och/eller tuggtobak | 6 | 1 | 0 | 7 | Vissa livsmedel i denna kategori är förknippade med mycket låg risk. Poäng tillkommer också under produktgrupper. | | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser, märkning etc. enligt 2012:6, "snusföreskriften". |
| Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter | Tillverkning av t.ex. margarin, matolja, kokosfett. | 3 | 0 | 0 | 3 | Vissa livsmedel i denna kategori är förknippade med mycket låg risk. Poäng tillkommer också under produktgrupper. | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning/förpackning av kvarn- och stärkelseprodukter. | Exempel mjöl inklusive potatismjöl och ris mjöl. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning/förpackning av fröer för groddning | Tillverkning/förpackning av fröer avsedda för groddning. Observera att <i>groddning</i> inte finns med som aktivitet då det är primärproduktion, vilket inte ingår i denna modell. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|
| Tillverkning/förpackning av ej värmebehandlade grönsaks-, bär- och fruktprodukter | Tillverkning/förpackning av ätfärdiga livsmedel som enbart eller huvudsakligen består av grönsaker, bär eller frukt, där tillverkning <i>inte</i> innebär ett avdödande steg. Exempel: Sköljd och/eller skuren sallad, frysta bär. | 6 | 0 | 0 | 6 | | x | Allmänhygien, processhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning av värmebehandlade grönsaks-, bär- och fruktprodukter | Tillverkning av ätfärdiga livsmedel som enbart eller huvudsakligen består av grönsaker, bär eller frukt, där tillverkningen inkluderar värmebehandling och där den färdiga produkten för sin hållbarhet kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering. Exempel pastöriserad juice, grönsakskonserver. | 6 | 0 | 0 | 6 | | x | Allmänhygien, HACCP inklusive nedkyllning, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning/förpackning övriga grönsaks-, bär- och fruktprodukter | Tillverkning/förpackning av livsmedel som enbart eller huvudsakligen består av grönsaker, bär eller frukt. Här avses: - Tillverkning med en process som innebär ett avdödande steg och med en sockerhalt gör livsmedlet hållbart i rumstemperatur. Exempel sylt, marmelad. - Tillverkning/förpackning av livsmedel som är avsedda att tvättas och/eller värmebehandlas innan förtäring. Exempel frukt med skal, hela grönsaker, frysta bär med bruksanvisning att de ska kokas. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning/förpackning av vin eller sprit | Tillverkning och/eller förpackning av vin av druva och/eller spritdrycker över 15 volymprocent. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|--|---|--|
| Tillverkning/förpackning av drycker <i>utom</i> - vin/sprit - mjölkbaserade drycker - frukt- och grönsaksbaserade drycker | Exempel: Öl, läsk, cider, saft, lightdryck, alkoholfritt vin, vin från annan råvara än vindruva, blanddrycker med en alkoholhalt under 15 volymprocent. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter | Tillverkning av livsmedel som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse. Här avses livsmedel där den färdiga produkten <i>inte</i> kräver konservering eller kylförvaring för att hindra bakteriell tillväxt. Till exempel mat- och kaffebröd, torr pasta. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| 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. | 6 | 0 | 0 | 6 | | x | Allmänhygien med särskild vikt på personalhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| 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. Tillverkning inklusive värmebehandling av livsmedel som för sin hållbarhet kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering. Exempel: Färdiga rätter, hel- och halvkonserver, färsk pasta. | 9 | 0 | 0 | 9 | | x | Allmänhygien, HACCP inklusive avdödning och nedkylning, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|---|---|
| Tillverkning av konfektyrer och liknande | 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: Konfektyrer, smaksatt te, smaksättningsessenser, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning av tillsatser m.m. | Tillverkning av livsmedelstillsatser, aromer, enzymer, berikningsmedel eller processhjälpmedel. | 3 | 1 | 1 | 5 | | | Renhetskriterier m.m. |
| Förpackning av vegetabilier och honung | Förpackning/omförpackning av livsmedel utan att livsmedlet behandlas eller på annat sätt förändras. Exempel: Förpackning av ris, socker, salt, kryddor. Observera att förpackning av vissa livsmedel ingår i andra aktiviteter och då inte ska anges här. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |
| Tillverkning/Förpackning av livsmedel med förlängd hållbarhet | Produkter med förlängd hållbarhet genom konservering (hel- eller halv-), eller genom förpackning i skyddande atmosfär eller i vacuumförpackning. Obs ange också minst en aktivitet som talar om vilket livsmedel det gäller. | 6 | 1 | | 7 | | | HACCP, särskilda krav för konservering |
| Infrysning | Infrysning av vegetabiliska och sammansatta livsmedel som ska säljas vidare som djupfrysta eller frysta. Om livsmedlet tillverkas eller förpackas på anläggningen ska också aktiviteter som anges för detta. | 0 | 1 | 0 | 1 | | | Märkningskrav, viss redlighetsrisk kopplat till kvalitet, rutiner för infrysningstider. |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|----|---|---|---|
| Tillverkning av djupfrysta eller frysta animalier | Infrysning animaliska livsmedel som ska säljas vidare som djupfrysta eller frysta. Om livsmedlet tillverkas eller förpackas på anläggningen ska också aktiviteter anges för detta. | 0 | 1 | 0 | 1 | | | Märkningskrav, viss redlighetsrisk kopplat till kvalitet, rutiner för infrysningstider. |
| Omförpackning kött/fisk/ost m.m. | Omförpackning av animalier (kött, köttprodukter, fisk, fiskprodukter, ost, mjölk och andra animaliska livsmedel). Observera att förpackning av ägg och styckning av kött är egna aktiviteter och inte ska anges här. Avser inte livsmedel som tillverkats i anläggningen, då räcker det att ange tillverkning av livsmedlet. Denna aktivitet avser både förpackning i storpack och i konsumentförpackning. | 6 | 1 | 0 | 7 | mikrobiella risker, spårbarhet. Ytterligare poäng från produktgrupperna, baserat på typ av livsmedel. | x | Hygien, redlighet, temperaturkrav, spårbarhet, användning av kontaktmaterial. |
| Förpackning ägg | Förpackning av ägg. Om äggen tvättas ska även den aktiviteten anges. | 3 | 0 | 0 | 3 | Låg risk, naturligt skydd | x | Allmänhygien |
| Tvätt av ägg | Tvätt av ägg anges när så är aktuellt för anläggningar som förpackar ägg. | 6 | 0 | 0 | 6 | Äggets naturliga skydd kan förstöras vid felaktig tvätt | x | |
| Tillverkning av flytande äggprodukter | Tillverkning av flytande äggprodukter till exempel pastöriserad flytande äggvita, flytande helägg, flytande äggula. | 6 | 0 | 0 | 6 | Äggets naturliga skydd kan förstöras vid felaktig tvätt | x | |
| Tillverkning av övriga äggprodukter | Tillverkning av livsmedel andra än flytande äggprodukter, där ägg är den huvudsakliga råvaran. Exempel: Kokta skalade ägg, äggpulver, äggvitpulver. | 6 | 0 | 0 | 6 | Äggets naturliga skydd kan förstöras vid felaktig tvätt | x | |
| Slakt av fjäderfä 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. | 9 | 1 | | 10 | Styrs av många lagkrav (animalie). Risk för korskontamination | x | Hygien vid slakt, HACCP vid hygien efter slakt, temperatur |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|----|---|---|--|
| Styckning av kött från tama hov- och klövdjur | Styckning av nöt, svin, häst, lamm, get etc. Styckning innefattar nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken, urbening, putsning, skivning och tärning av färskt kött (inklusive fryst rått kött) samt skivning etc. av ätliga organ. | 6 | 1 | | 7 | Styrs av många lagkrav (animalie). Risk för korskontamination | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, |
| Styckning av kött från fjäderfä och hardjur | Styckning av kyckling, kanin etc. Styckning innefattar nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken, urbening, putsning, skivning och tärning av färskt kött (inklusive fryst rått kött) samt skivning etc. av ätliga organ. | 6 | 1 | | 7 | Styrs av många lagkrav (animalie). Risk för korskontamination | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial |
| Styckning av kött av hägnat vilt och ren | Styckning av kött av hägnat vilt och ren. Styckning innefattar nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken, urbening, putsning, skivning och tärning av färskt kött (inklusive fryst rått kött) samt skivning etc. av ätliga organ. | 6 | 1 | | 7 | Styrs av många lagkrav (animalie). Risk för korskontamination | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial |
| Styckning av kött av frilevande vilt | Styckning av vilt. Styckning innefattar nedskärning av en slaktkropp eller av större köttstycken, urbening, putsning, skivning och tärning av färskt kött (inklusive fryst rått kött) samt skivning etc. av ätliga organ. | 6 | 1 | | 7 | Styrs av många lagkrav (animalie). Risk för korskontamination | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial |
| Tillverkning av bearbetade köttprodukter | Tillverkning inklusive värmebehandling eller annan bearbetning som påverkar muskelfiberstrukturen, inklusive sammansatta produkter där köttråvaran bearbetas. Exempel: Korv, köttbullar, smörgåsskinka, leverpastej, pyttipanna. | 9 | 1 | | 10 | Mikrobiella faror, spårbarhet, omfattande regelverk | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, användning av förpackningsmaterial, tillsatser |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|---|--|
| Tillverkning av obearbetade sammansatta produkter | Tillverkning utan värmebehandling eller annan bearbetning som påverkar muskelfiberstrukturen, av produkter som är sammansatta av köttråvara och vegetabilisk råvara. Exempel panerad schnitzel. | 6 | 1 | | 7 | Mikrobiella faror, spårbarhet, omfattande regelverk | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, användning av förpackningsmaterial, tillsatser |
| Tillverkning av köttberedningar | Färskt kött, inklusive finfördelat, som tillförs smakämnen och/eller genomgår processer som inte påverkar det färska köttets fiberstruktur. Exempel ogrillad kebab, marinerat kött, råkorv, saltade och rimmade produkter | 6 | 1 | | 7 | Mikrobiella faror, spårbarhet, omfattande regelverk | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, användning av förpackningsmaterial, tillsatser |
| Tillverkning av malet kött | Malning av köttfärs | 6 | 1 | | 7 | Mikrobiella faror, spårbarhet, omfattande regelverk | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial |
| Tillverkning av maskinurbenat kött | Tillverkning av maskinurbenat kött, det vill säga kött som avlägsnats från köttben eller slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder som innebär att det färska köttets muskelfiberstruktur förändras. | 6 | 1 | | 7 | Mikrobiella faror, spårbarhet, omfattande regelverk | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial |
| Tillverkning av köttextrakt och varje form av mjölprodukt från kött | Tillverkning av till exempel köttmjöl, buljongtärning. | 6 | 1 | | 7 | Mikrobiella faror, spårbarhet, omfattande regelverk | x | |
| Tillverkning av obearbetade fiskeriprodukter | Tillverkning av fiskeriprodukt som är obearbetad och icke sammansatt. Exempel: Rensning, filetering, skivning, bitning, sågning av fiskblock. | 3 | 1 | | 4 | | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial |

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|----|--|---|--|
| Tillverkning av ätbara icke värmebehandlade fiskeriprodukter | Tillverkning av fiskeriprodukter som är ätbara men inte har genomgått värmebehandling. Exempel: Torkad, lutad, gravad, kallrökt, marinerad, inlagd eller saltad fiskeriprodukt. Även sammansatta livsmedel där sådan fiskeriprodukt ingår, t.ex. sushi. | 6 | 1 | | 7 | | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial, användning av tillsatser |
| Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter | Värmebehandling av livsmedel med fiskråvara, inklusive sammansatta produkter. Exempel: Varmrökt fisk, kokta räkor, fiskbullar, tonfisk på burk. | 9 | 1 | | 10 | | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial, användning av tillsatser |
| Tillverkning av icke ätbara sammansatta fiskeriprodukter | Tillverkning av fiskprodukter som ska värmebehandlas av konsumenten innan förtäring. Exempel: Fiskpinnar, laxpudding, fiskgratäng och liknande. | 6 | 1 | | 7 | Spårbarhet och omfattande regelverk något färre mikrobiella faror än för kött | x | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial, användning av tillsatser |
| Pastörisering | Pastörisering av mjölkråvara. | 9 | | 1 | 10 | Pastörisering kritisk för produktsäkerhet, animalisk råvara - risk för mikrobiologisk kontamination. Äts i regel utan ytterligare värmebehandling. | | HACCP: Kontroll av tid, temperatur, tryck |
| Tillverkning av flytande mjölkprodukter | Tillverkning av flytande mjölkprodukter till exempel mjölk, yoghurt, grädde och fil samt mjölkbaserade sammansatta produkter som vaniljsås. | 9 | | | 9 | | X | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial, användning av tillsatser |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|---|--|
| Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter | Tillverkning från opastöriserad mjölkråvara där pastörisering inte ingår i tillverkningsprocessen. Exempel: Opastöriserad ost. | 6 | | | 6 | Inget avdödningssteg för mikroorganismer i råvaran. Kontamineringsrisk i processen. Äts i regel utan ytterligare värmebehandling | x | Extra kontroll av hygien och rutiner för att undvika patogener i den färdiga produkten: HACCP, pH-mätning, provtagning |
| Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter | Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter avsedda som livsmedel. | 3 | | | 3 | | x | |
| Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara | Tillverkning av mjölkbaserade livsmedel andra än flytande mjölkprodukter, opastöriserade produkter och pulverprodukter. Exempel: Ost, glass, proteinbars. | 3 | | | 3 | | x | |
| Grodslår/sniglar | Produktion av grodslår och/eller förädling av sniglar avsedda som livsmedel | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | |
| Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar | Produktion av livsmedel från magsäckar, urinblåsor och tarmar. Exempel korvsjunn av naturtarm. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | |
| Utsmält djurfett och fettgrevar | Produktion av animaliska fetter, till exempel ister, talg. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | |
| Gelatin | Produktion av gelatin, t.ex. gelatinpulver, gelatinblad. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | |
| Kollagen | Utvinning av kollagen för livsmedelsproduktion. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | |
| Blodprodukter | Tillverkning av blodbaserade produkter, t.ex. blodpudding, blodkorv. | 6 | 0 | 0 | 6 | | x | |
| Tillverkning högförädlade produkter | Tillverkning av högförädlad kondroitinsulfat, högförädlad hyaluronsyra, högförädlade andra hydrolyserade broskprodukter, högförädlad kitosan, glukosamin, löpe och husbloss samt högförädlade aminosyror. | 3 | 0 | 0 | 3 | | x | |

| | | | | | | | |
|--------------------------------|---|---|---|---|----|--|--|
| Grossistmarknad (animalier) | 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 och liknande. | 3 | 1 | | 4 | | |
| Leverans av musslor | Avser anläggning vid eller utanför kusten för mottagning, konditionering, tvättning, klassificering och förpackning av levande musslor och ostron avsedda att användas som livsmedel. | 6 | 1 | | 7 | Toxiner och mikrobiologiska risker | Allmän hantering av musslorna, kontroll av fångstområden. Spårbarhet |
| Rening av musslor | Avser anläggning med tank försörd med rent havsvatten där levande musslor eller ostron placeras för att reducera kontaminering så att de blir tjänliga som livsmedel. | 9 | 1 | | 10 | Toxiner och mikrobiologiska risker. | Att reningen funkar. Kontroll av fångstområden. Spårbarhet. |
| Fiskauktion | Mottagning av färsk fisk från fiskare, vidareförsäljning av fisken genom auktion till andra livsmedelsföretag, t.ex. grossister och fiskhandlare. | 3 | 1 | 1 | 5 | Begränsad hantering av fisken. Fisken ägs av primärproducent och auktioneras av en förrättare. | Kontroll av grundförutsättningar i 852 och 853, spårbarhet osv. |
| Styrning av andra anläggningar | Styrning av aktiviteter som genomförs på andra livsmedelsanläggningar. Ansvar för t.ex. inköp, utformning av information, receptur, egenkontroll, HACCP med mera för dessa andra anläggningar. | 3 | 1 | 1 | 5 | styrning av bl.a. HACCP hos flera företag = större spridning | Kontroll av de delar som styrs via HK och som gäller för alla anläggningar som styrs av HK, tex utformning av information, receptur inklusive användning av tillsatser, styrning av egenkontroll och HACCP |

| | | | | | | | | |
|---------------------|--|--|---|---|---|---|--|--|
| Butik | Förutom verksamhet riktad mot livsmedelsföretag bedrivs försäljning riktad till allmänheten/ slutkonsument med försäljning av huvudsakligen egna produkter, till exempel via beställning från hemsida. | | 0 | 1 | 1 | Litet ytterligare kontrollbehov | | Extra tid att kunna kontrollera detta område |
| Servering | Förutom verksamhet riktad mot livsmedelsföretag bedrivs servering av huvudsakligen egna produkter. | | 0 | 1 | 1 | Något större kontrollbehov jämfört med butik då man ofta hanterar oförpackade livsmedel inklusive uppvärmning, ev. varmhållning och nedkyllning | | Extra tid att kunna kontrollera detta område |
| Mobil delverksamhet | I verksamheten bedrivs enklare försäljning/ servering/ provsmakning etc. som är mobil. Det kan vara att produkterna demonstreras på mässor eller säljs på marknader. | | 0 | 1 | 1 | Litet ytterligare kontrollbehov | | Extra tid att kunna kontrollera detta område |

Aktiviteter - Huvudkontor

| Aktivitet | Beskrivning/förklaring av aktivitet | Hälsorisk | Information/särskilda krav | Tidskrävande kontroll | Summa | Motivering till vikt | Kopplat till produktgrupp | Kontroll av aktivitet, exempel |
|--|--|-----------|----------------------------|-----------------------|-------|---|---------------------------|--|
| Inköp | Inköp av livsmedel: val av varor och leverantörer. Detta alternativ ska markeras oavsett om de inköpta livsmedlen används som råvara eller säljs vidare. Detta alternativ ska markeras när man på huvudkontoret styr vilka produkter och leverantörer som används vid enheter i kedjan och/eller vid tillverkning av livsmedel i eget varumärke. | 0 | 1 | 1 | 2 | Mer fokus bör läggas på kontrollen av inköp på huvudkontor jämfört med Sista och Tidigare led eftersom produkterna ofta får större spridning då HK styr flera anläggningar. | | Spårbarhet bakåt. Leverantörskontroll (är lev. registrerad eller godkänd), produktkontroll (uppfyller produkterna gällande regler för t.ex. märkning). |
| Import | Inköp av livsmedel från tredje land (utan för EU). Observera att detta inte är ett alternativ till "Inköp" utan i de fall man har import så ska båda alternativen "Inköp" och "Import" anges. | 0 | 1 | 1 | 2 | Kontrollen är något komplicerad. Högre vikt jämfört med Tidigare led eftersom produkterna ofta får större spridning på samma antal årsarbetskrafter. | x | EU-lagstiftning avseende märkning, tillsatser, Novel Foods, handelsnormer. Att livsmedel genomgått gränskontroll när så är aktuellt. |
| Införsel av färdigförpackade livsmedel | Inköp av konsumentförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU-länder räknas även länder med EES-avtal). Observera att detta inte är ett alternativ till "Inköp" utan i de fall man har införsel så ska båda alternativen "Inköp" och "Införsel" anges. | 0 | 1 | 0 | 1 | Kontrollen är enkel att genomföra. | X | Kontroll av att obligatoriska märkningsuppgifter finns på svenska eller likvärdigt språk. |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|---|---|
| Distansförsäljning | Livsmedel saluhålls via internet, app eller annat medium för distansförsäljning. | 0 | 1 | 1 | 2 | Ej hälsorisk. Kontrollen kan göras från kontoret men bör göras så pass omfattande att den blir tidskrävande då det är många och detaljerade krav. | | Obligatorisk information lämnas i samband med distansförsäljning, frivillig information är tillåten och korrekt |
| Utformning av märkning för konsumentförpackningar | Utforma och ansvara för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument, obligatoriska uppgifter samt eventuella frivilliga uppgifter, symboler och bilder. | 1 | 1 | 1 | 3 | Kontrollen bör göras grundligt. Många detaljerade regler som tar tid att kontrollera. Hälsorisk för allergiker vid avvikelser. Risk att konsumenter blir vilseledda. | x | Att all obligatorisk information finns med och är korrekt. Att eventuell frivillig information är tillåten. Att informationen inte är vilseledande. Fokus på säljande påståenden t.ex. ekologiskt och närings- och hälsopåståenden. |
| Utformning av övrig livsmedelsinformation | Utforma och ansvara för livsmedelsinformation förutom till konsumentförpackningar. Övrig livsmedelsinformation kan bestå i till exempel märkningsuppgifter på storförpackningar inklusive kantiner och backar när livsmedel saluhålls till andra mottagare än slutkonsument, information som lämnas på annat sätt än på förpackningar och emballage t.ex. i medföljande handlingar eller via digitalt medium, eller på menyer och skyltar. | 1 | 1 | 1 | 3 | Redlighet, risk att konsumenter blir vilseledda. Viss hälsorisk för allergiker. | | Att all obligatorisk information finns med och är korrekt. Att eventuell frivillig information är tillåten. Att informationen inte är vilseledande. Fokus på säljande påståenden t.ex. ekologiskt och närings- och hälsopåståenden. |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|---|---|--|--|
| Styrning av distribution | Ansvarar för transport och lagring av livsmedel | 0 | 1 | 1 | 2 | Spårbarhet viktig för fungerande återkallelse av varor. Viss risk för felaktig information i senare led om korrekt information inte finns till livsmedel. | Spårbarhet Att obligatorisk respektive nödvändig information följer med livsmedel som inte är färdigförpackade. |
| Styrning/upphandling av tillverkning | Styrning av tillverkning som sker på företagets anläggningar, så som framtagande HACCP. Säkerställande av livsmedelssäkerhet genom avtal etc. i de fall ett annat företag utför tillverkningen. | 1 | 0 | 1 | 2 | | Omhändertagande av risker. Användning av tillsatser och förpackningsmaterial. |
| Styrning av livsmedelshantering | Styrning av livsmedelshantering i storhushåll, butik, transport och lager där oförpackade varor och/eller kylvaror hanteras. Framtagande och uppföljning av hanteringsrutiner, HACCP, egenkontrollprogram. | 1 | 0 | 1 | 2 | | Omhändertagande av risker. |
| Mobil delverksamhet | I verksamheten ingår enklare försäljning/ servering/ provsmakning etc. som bedrivs på andra platser än i anläggningen. Det kan vara att produkterna demonstreras på mässor eller säljs på marknader. | 1 | 0 | 0 | 1 | | Varierar beroende på hantering. Kontroll av rutinerna samt ev. stickprov på plats. |

Aktiviteter - Dricksvatten

| Aktivitet | Beskrivning/förklaring av aktivitet | Hälsorisk | Information, särskilda krav | Tidskrävande kontroll | Summa | Motivering till vikt | Kontroll av aktivitet, exempel |
|--|--|-----------|-----------------------------|-----------------------|-------|--|---|
| Produktion av dricksvatten från grundvatten | Produktion av dricksvatten från opåverkat grundvatten. Grundvatten är allt vatten som finns i jord eller berg under markytan i den mättade zonen (dvs. där alla porer är helt vattenfyllda) och som står i direkt kontakt med marken eller underliggande jordlager. Om anläggningen producerar dricksvatten från olika råvattenkällor t.ex. även från ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten, så ange dem också. Denna aktivitet ska inte väljas för anläggningar som endast är distributionsnät eller huvudkontor. | 1 | | | 1 | Källan opåverkat grundvatten är generellt mikrobiellt säkrare än ytvatten. | Kontrollera hur företagaren undersöker råvattnets beskaffenhet (enligt 3 §) genom att undersöka variationer i råvattnets mikrobiologiska och kemiska kvalitet på kort och lång sikt, kartlägga de sämsta förhållandena i råvattnet, och se till att beredningen klarar dem. Kontroll av relevanta hygienregler |
| Produktion av dricksvatten från ytvattenpåverkat grundvatten | Produktion av dricksvatten från ytvattenpåverkat grundvatten. Om anläggningen producerar dricksvatten från olika råvattenkällor t.ex. även från ytvatten eller från grundvatten, så ange dem också. Denna aktivitet ska inte väljas för anläggningar som endast är distributionsnät eller huvudkontor. | 2 | | 1 | 3 | Källan ytvattenpåverkat grundvatten är generellt mikrobiellt säkrare än ytvatten men mindre säkert än opåverkat grundvatten. | Kontrollera hur företagaren undersöker råvattnets beskaffenhet (enligt 3 §) igenom att undersöka variationer i råvattnets mikrobiologiska och kemiska kvalitet på kort och lång sikt, kartlägga de sämsta förhållandena i råvattnet, och se till att beredningen klarar dem. Kontroll av relevanta hygienregler |

| | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|---|---|
| Produktion av dricksvatten från ytvatten | Produktion av dricksvatten från ytvatten. Ytvatten är det vatten som finns på jordens yta i form av sjöar, våtmarker, vattendrag och hav. Om anläggningen producerar dricksvatten från olika råvattenkällor t.ex. även från grundvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten, så ange dem också. Denna aktivitet ska inte väljas för anläggningar som endast är distributionsnät eller huvudkontor. | 3 | | 1 | 4 | Källan ytvatten är generellt mikrobiellt mindre säker än grundvatten. | Kontrollera hur företagaren undersöker råvattnets beskaffenhet (enligt 3 §) igenom att undersöka variationer i råvattnets mikrobiologiska och kemiska kvalitet på kort och lång sikt, kartlägga de sämsta förhållandena i råvattnet, och se till att beredningen klarar dem. Kontroll av relevanta hygienregler |
| Rening med ≤2 beredningssteg | Produktion och/eller distribution av dricksvatten med behov av rening med 0-2 beredningssteg oavsett om dessa är mikrobiologiska, kemiska eller fysikaliska (UV-ljus, även på distributionsnätet). Aktiviteten gäller inte anläggningar som är bara huvudkontor. | 2 | | | 2 | Ju fler beredningssteg desto fler risker behöver hanteras, samt det går åt mer tid för att kontrollera att beredningsstegen fungerar och ger önskad effekt. | Kontrollera att beredning är försedd med ett tillräckligt antal mikrobiologiska säkerhetsbarriärer eller beredning som motverkar förekomst av kemiska faror. Processkemikalier behöver kontrolleras här. |
| Rening med 3-4 beredningssteg | Produktion och/eller distribution av dricksvatten med behov av rening med 3-4 beredningssteg oavsett om dessa är mikrobiologiska, kemiska eller fysikaliska (UV-ljus, även på distributionsnätet). Aktiviteten gäller inte anläggningar som är bara huvudkontor. | 2 | | 1 | 3 | Ju fler beredningssteg desto fler risker behöver hanteras, samt det går åt mer tid för att kontrollera att beredningsstegen fungerar och ger önskad effekt. | Kontrollera att beredning är försedd med ett tillräckligt antal mikrobiologiska säkerhetsbarriärer eller beredning som motverkar förekomst av kemiska faror. Processkemikalier behöver kontrolleras här. |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|---|
| Rening med ≥ 5 beredningssteg | Produktion och/eller distribution av dricksvatten med behov av rening med 5 eller fler beredningssteg oavsett om dessa är mikrobiologiska, kemiska eller fysikaliska (UV-ljus, även på distributionsnätet). Aktiviteten gäller inte anläggningar som är bara huvudkontor. | 3 | | 1 | 4 | Ju fler beredningssteg desto fler risker behöver hanteras, dessutom det går åt mer tid för att kontrollera att beredningsstegen fungerar och ger önskad effekt. | Kontrollera att beredning är försedd med ett tillräckligt antal mikrobiologiska säkerhetsbarriärer och/ eller beredning som motverkar förekomst av kemiska faror. Processkemikalier behöver kontrolleras här. |
| Skötsel av distributionsnät | Skötsel och förnyelseplanering av distributionsnät t.ex. underhåll, nya kopplingar mm. I denna aktivitet ingår anläggningar som har upp till en reservoar. Reservoarer inkluderar högreservoar t.ex. vattentorn, lågreservoar t.ex. markreservoar, etc. Hydroforer och tryckstegringsstation ingår under skötsel av ledningsnät. Aktiviteten gäller inte anläggningar som är bara huvudkontor. | 1 | | 1 | 2 | Distributionsnät ska inte vara en källa till kontaminering. | Kontrollera att hygienreglerna enligt 852/2004 tillämpas vid skötsel av distributionsnätet |
| Användning av 2-6 reservoarer i distributionsnät | Distributionsnät med två eller fler reservoarer. Reservoarer inkluderar högreservoar t.ex. Vattentorn, lågreservoar t.ex. markreservoar, etc. Hydroforer, och tryckstegringsstation ingår under skötsel av ledningsnät. Med denna aktivitet ska aktiviteten "Skötsel av distributionsnät" väljas också. Aktiviteten gäller inte anläggningar som är bara huvudkontor. | 1 | | 1 | 2 | Distributionsnät ska inte vara en källa för kontaminering. Ju fler reservoarer desto fler risker behöver hanteras, dessutom innebär det en ökning av kontrollbehov och kontrolltid. | Kontrollera hygien enligt 852/2004 och 2b och 6§ 2001:30 |

| | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|--|---|
| Användning av > 6 reservoarer i distributionsnät | Distributionsnät med mer än sex reservoarer. Reservoarer inkluderar högreservoar t.ex. Vattentorn, lågreservoar t.ex. markreservoar, etc. Hydroforer, och tryckstegringsstation ingår under skötsel av ledningsnät. Med denna aktivitet ska aktiviteten "Skötsel av distributionsnät" väljas också. Aktiviteten gäller inte anläggningar som är bara huvudkontor. | 2 | | 1 | 3 | Distributionsnät ska inte vara en källa för kontaminering. Ju fler reservoarer desto fler risker behöver hanteras, dessutom innebär det en ökning av kontrollbehov och kontrolltid. | Kontrollera hygien enligt 852/2004 och 2b och 6§ 2001:30 |
| Ansvar för materialval | Ansvar att välja material som kommer i kontakt med dricksvatten vid produktion, distribution eller reparationer. Val av filtermaterial ingår här också. | 1 | | 1 | 2 | Material som används kan reagera med dricksvatten eller överföras ämnen till dricksvattnet och det kan innebära en hälsorisk. | Kontrollera hur företagaren väljer material som kommer i kontakt med dricksvattnet, och om materialet kan orsaka en direkt eller indirekt hälsorisk |
| Framtagande och uppdatering av faroanalys/HACCP | Ansvar för framtagande och uppdatering av faroanalys. Ansvar för tillämpning av HACCP principerna. Kontroll av larm ingår i denna aktivitet. | 3 | | 1 | 4 | Denna punkt är viktig eftersom den påverkar andra aktiviteter t.ex. råvattenkvalitet eller beredningssteg. | Kontrollera att företagaren har tagit fram faroanalys, håller den uppdaterad, tillämpar HACCP-principerna i sin anläggning, och vilka åtgärder vidtas vid problem eller otjänliga resultat. |
| Huvudkontorsverksamhet | Anläggning som styr verksamheter som sker på andra anläggningar. Denna aktivitet ska väljas för anläggningar som är enbart huvudkontor och för anläggningar som har integrerad huvudkontorsverksamhet. | 1 | | 1 | 2 | När vissa aktiviteter sker på en annan anläggning än den dricksvattenanläggning där vattnet produceras och/eller distribueras, t.ex. vad gäller materialval, HACCP och information om dricksvattenkvalitet, så ökar kontrollbehovet för den styrande anläggningen. Denna aktivitet ökar kontrollbehovet på den | Kontrollera aktiviteter som styr verksamheten på andra anläggningar. |

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|--|
| | | | | | | anläggning som styr verksamhet på andra anläggningar. | |
| Ansvar för provtagningar | Ansvar för provtagningar enligt föreskrivna regelbundna undersökningar. | 3 | | | 3 | Om undersökningsprogram inte följs, eller relevanta åtgärder inte vidtas vid avvikande analysresultat, kan ett stort antal av konsumenter drabbas av direkt eller indirekt hälsorisk. | Kontrollera att företagaren följer undersökningsprogram. Kontrollera resultat av dricksvattenanalyser |
| Ansvar för information om dricksvattenkvalitet | Ansvar för att lämna och hålla aktuella uppgifter om dricksvattenkvalitet till konsumenterna, fastighetsägare och kontrollmyndigheter. | | 1 | 1 | 2 | Om berörda parter inte informeras om resultat av otjänliga prov, kan ett stort antal av konsumenter drabbas av direkt eller indirekt hälsorisk. Eftersom antal drabbade personer kan öka beroende av storlek av distribuerade dricksvatten, kan det förklara varför det är viktigt att vi har denna aktivitet. Informationen om dricksvatten normala kvalitén motsvarar innehållsförteckning för livsmedel. | Kontrollera att information om dricksvattenkvalitet är tillgänglig till konsumenter. Kontrollera att information om otjänliga prov rapporteras till kontrollmyndighet och till berörda parter. |

| | | | | | | | |
|---|---|----------|--|----------|-----------------|--|---|
| <p>Ansvar för åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse LIVSFS 2008:13</p> | <p>Detta gäller allmän dricksvattendistribution till fler än 2000 personer eller produktion av dricksvatten till fler än 2000 personer. Denna aktivitet ska inte väljas när kontroll av denna aktivitet utförs av Livsmedelsverket.</p> | <p>2</p> | | <p>1</p> | <p>3</p> | <p>Flera personer sätts under risk om företaget inte har tillräckliga åtgärder. Det finns både mikrobiella och kemiska risker.</p> | <p>Kontrollera att företagaren vidtar åtgärder för att säkerställa att obehöriga personer inte kan beredas tillträde till ett vattenverk. Den som tillhandahåller dricksvatten från en distributionsanläggning ska vidta åtgärder för att säkerställa att obehöriga inte får åtkomst till dricksvattnet. System för drift och övervakning av dricksvattenproduktionen och distributionen ska skyddas mot att obehöriga får åtkomst dit. En handlingsplan ska upprättas för hur sabotage och annan skadegörelse riktad mot vattenverk och distributionsanläggningar kan upptäckas och skadeverkningar avhjälpas.</p> |
|---|---|----------|--|----------|-----------------|--|---|

Produktgrupper

| Produktgrupp | Förklaring, exempel | Hälsorisk | Information, särskilda krav | Tidskrävande kontroll | Summa | Kontroll av produktgrupp, exempel |
|--|---|-----------|-----------------------------|-----------------------|-------|---|
| Handelsnormer eller varustandarder inkl. vin o sprit | Livsmedel som omfattas av handelsnormer eller varustandarder. Vilka dessa är hittar du på Kontrollwiki. | 0 | 1 | 1 | 2 | Att de uppfyller kriterierna |
| 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. | 0 | 1 | 1 | 2 | Att livsmedlen och informationen uppfyller kriterierna |
| GMO | Produkter som innehåller GMO, genetiskt modifierade organismer. | 0 | 1 | 1 | 2 | Märkningskrav och att det är godkänt inom EU. |
| Bestrålade livsmedel | Bestrålade livsmedel. | 0 | 1 | 1 | 2 | Bestrålning får endast ske av kryddor. Märkning i enlighet med LIVSFS 2000:46 |
| Stärkelserika livsmedel som upphettas | Stärkelserika livsmedel som upphettas, med risk för bildning av akrylamid, se (EU) 2017/2158. | 2 | 0 | 1 | 3 | Rutiner för att minimera halter av akrylamid |
| Livsmedel för känsliga konsumentgrupper eller medicinska ändamål | 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. | 2 | 1 | 1 | 4 | Att de uppfyller kriterierna. |
| Närings-/hälsopåståenden | Produkter märkta med närings-/hälsopåståenden (ej "nyckelhålet"). | 0 | 1 | 1 | 2 | Att märkningen och produkterna uppfyller kriterierna |
| Fröer för groddning | Fröer som enligt information till konsumenten är avsedda för groddning. | 2 | 1 | 0 | 3 | Intyg vid import, särskilda spårbarhetskrav |

| | | | | | | |
|---------------|--|---|---|---|---|--|
| Kosttillskott | Kosttillskott enligt definition i LIVSFS 2003:9. | 2 | 1 | 1 | 4 | Att livsmedlen och informationen uppfyller kriterierna. Att halterna av vitaminer och mineraler överensstämmer med märkningen och inte medför hälsorisk. |
|---------------|--|---|---|---|---|--|

Beräkningstabeller

| Sista led | 0-15 p | 16-25 p | 26-35 p | 36-55 p | >56 p |
|---------------------------|--------|---------|---------|---------|-------|
| Storlek, årsarbetskrafter | | | | | |
| Mikro (0-1) | SL1 | SL2 | SL3 | SL4 | SL5 |
| Liten (>1-3) | SL2 | SL3 | SL4 | SL5 | SL6 |
| Mellan (>3-30) | SL3 | SL4 | SL5 | SL6 | SL7 |
| Stor (>30) | SL4 | SL5 | SL6 | SL7 | SL8 |

| Sista led | Kontroller per 5 år | Kontroller per år |
|------------------|---------------------|-------------------|
| SL1 | 1 | 0,2 |
| SL2 | 2 | 0,4 |
| SL3 | 3 | 0,6 |
| SL4 | 5 | 1 |
| SL5 | 10 | 2 |
| SL6 | 15 | 3 |
| SL7 | 20 | 4 |
| SL8 | 25 | 5 |

| Tidigare led | 0-10 p | 11-20 p | 21-30 p | 31-45 p | 46-60 p | >60 p |
|---|--------|---------|---------|---------|---------|-------|
| Storlek, utgående mängd per år eller årsarbetskrafter | | | | | | |
| Mikro (0-10 ton, 0-1 åa) | TL1 | TL2 | TL3 | TL4 | TL5 | TL6 |
| Liten (>10-100 ton, >1-3 åa) | TL2 | TL3 | TL4 | TL5 | TL6 | TL7 |
| Mellan (100-10.000 ton, >3-30 åa) | TL3 | TL4 | TL5 | TL6 | TL7 | TL8 |
| Stor (>10.000, >30 åa) | TL4 | TL5 | TL6 | TL7 | TL8 | TL9 |

| Tidigare led | Kontroller per 5 år | Kontroller per år |
|---------------------|---------------------|-------------------|
| TL1 | 2 | 0,4 |
| TL2 | 5 | 1 |
| TL3 | 10 | 2 |
| TL4 | 15 | 3 |
| TL5 | 20 | 4 |
| TL6 | 25 | 5 |
| TL7 | 30 | 6 |
| TL8 | 35 | 7 |
| TL9 | 40 | 8 |

| Huvudkontor | 0-5 p | 6-15 p | 16-30 p | >30 p |
|----------------------|-------|--------|---------|-------|
| Storlek, enheter | | | | |
| Mikro (0-10 enh) | HK1 | HK2 | HK3 | HK4 |
| Liten (11-100 enh) | HK2 | HK3 | HK4 | HK5 |
| Mellan (101-500 enh) | HK3 | HK4 | HK5 | HK6 |
| Stor (>500 enh) | HK4 | HK5 | HK6 | HK7 |

| HK | Kontroller per 5 år | Kontroller per år |
|-----------|---------------------|-------------------|
| HK1 | 1 | 0,2 |
| HK2 | 2 | 0,4 |
| HK3 | 5 | 1 |
| HK4 | 10 | 2 |
| HK5 | 15 | 3 |
| HK6 | 20 | 4 |
| HK7 | 25 | 5 |

| Dricksvatten | 0-17 p | 18-19 p | 20-22 p | >22 p |
|-------------------------------|--------|---------|---------|-------|
| Storlek, m ³ /dygn | | | | |
| Mikro (<10) | DV1 | DV2 | DV2 | DV3 |
| Liten (10-≤100) | DV2 | DV3 | DV4 | DV5 |
| Mellan (100-≤1000) | DV3 | DV4 | DV5 | DV5 |
| Stor (1000-≤10.000) | DV3 | DV4 | DV5 | DV6 |
| Mycket stor (>10.000) | DV4 | DV5 | DV6 | DV7 |

| Dricksvatten | Kontroller per 5 år | Kontroller per år |
|---------------------|---------------------|-------------------|
| DV1 | 2 | 0,4 |
| DV2 | 3 | 0,6 |
| DV3 | 5 | 1 |
| DV4 | 10 | 2 |
| DV5 | 15 | 3 |
| DV6 | 20 | 4 |
| DV7 | 25 | 5 |

Beräkningsexempel - Sista led

| Sista led | Poäng | Ex. 1: Mottagningskök i förskola, 1 åa, styrs från HK (kommunens kostenhet) | Ex. 2: Stor butik med egen import samt införsel av kött, levererar även till lokala restauranger. 50 åa. | Ex 3. Restaurang omfattande matlagning, hemkörning, 12 åa. |
|--|-------|---|--|--|
| Inköp av livsmedel | 1 | | 1 | 1 |
| Import av livsmedel | 3 | | 3 | |
| Införsel av animalier (förste mottagare) | 4 | | 4 | |
| Införsel av färdigförpackade livsmedel | 1 | | 1 | |
| Mottagning av vilt och kött av vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav. | 2 | | | |
| Mottagning av vildsvin (kommande regler) | 5 | | | |
| Lagerhållning av livsmedel | 1 | | | |
| Transport av livsmedel | 1 | | | 1 |
| Kylförvaring av livsmedel | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Frysförvaring av livsmedel | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Hantering av oförpackade färskvaror | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Hantering av oförpackad färsk fisk | 4 | | 4 | 4 |
| Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel | 4 | | 4 | 4 |
| Varmhållning av livsmedel | 2 | 2 | | 2 |
| Nedkylning av livsmedel | 3 | 3 | | 3 |
| Bakning | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Groddning | 3 | | | |
| Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel | 2 | | 2 | 2 |
| Tillagning av värmebehandlade/ bearbetade livsmedel | 2 | | | 2 |
| Butiksmalning köttfärs | 2 | | 2 | |
| Tillverkning av animaliska livsmedel för avsättning till andra livsmedelsanläggningar | 3 | | 3 | |
| Tillverkning av livsmedel utan animaliska råvaror för avsättning till andra livsmedelsanläggningar | 2 | | | |
| Utformning av märkning för konsumentförpackningar | 5 | | 5 | |
| Utformning av övrig livsmedelsinformation | 2 | | | 2 |
| Märkning | 2 | | 2 | |
| Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation | 4 | 4 | 4 | 4 |

| | | | | |
|--|---|--------------|-------------|---------------|
| Servering av livsmedel | 1 | 1 | | 1 |
| Försäljning av livsmedel | 1 | | 1 | |
| Tillhandahållande av offentliga måltider | 2 | 2 | | |
| Distansförsäljning | 2 | | 2 | 2 |
| Mobil delverksamhet | 3 | | | |
| Styrning av andra anläggningar | 3 | | | |
| Grossistverksamhet | 2 | | 2 | |
| Slakt av fjäderfä och hardjur | 4 | | | |
| Summa poäng | | 17 | 45 | 33 |
| Storlek | | Mikro | Stor | Mellan |
| Riskklass | | SL2 | SL7 | SL5 |
| Antal kontroller per 5 år | | 2 | 20 | 10 |
| Antal kontroller per år | | 0,4 | 4 | 2 |

Beräkningsexempel - Tidigare led

| Tidigare led | Poäng | Ex. 1: Transportör av skolmat till fyra skolor, varmt, kylt. 1 åa. | Ex. 2: Bryggeri samt grossist av drycker, import, märker öl "glutenfritt", 9000 ton/år | Ex 3. Syltillverkning, styrs från HK, 8000 ton/år. |
|---|-------|--|--|--|
| Inköp | 1 | | 1 | |
| Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder. | 5 | | | |
| Import av livsmedel | 2 | | 2 | |
| Införsel av färdigförpackade livsmedel | 1 | | | |
| Grossistverksamhet | 2 | | 2 | |
| Handel med livsmedel utan fullständig märkning | 2 | | | |
| Handel med animaliska livsmedel | 2 | | | |
| Utformning av märkning för konsumentförpackningar | 5 | | 5 | |
| Utformning av övrig livsmedelsinformation | 4 | | | |
| Märkning | 3 | | 3 | 3 |
| Transport | 3 | 3 | 3 | |
| Lagring | 3 | | 3 | |
| Lagring av obehandlad, oförpackad mjölk | 3 | | | |
| Lagring av animaliska livsmedel avsedda för godkända anläggningar | 1 | | | |
| Lagring/transport av varmhållen mat | 6 | 6 | | |
| Lagring/transport av kylvaror | 3 | 3 | | |
| Lagring/transport av frysvaror | 1 | | | |
| Lagring/transport av oförpackade livsmedel | 3 | | | |
| Tillverkning/förpackning av snus/tuggtobak | 7 | | | |
| Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter | 3 | | | |
| Tillverkning/förpackning av kvarn- och stärkelseprodukter. | 3 | | | |
| Tillverkning/förpackning av fröer för groddning | 3 | | | |
| Tillverkning/förpackning av ej värmebehandlade grönsaks-, bär- och fruktprodukter | 6 | | | |
| Tillverkning av värmebehandlade grönsaks-, bär- och fruktprodukter | 6 | | | |
| Tillverkning/förpackning övriga grönsaks-, bär- och fruktprodukter | 3 | | | 3 |
| Tillverkning/förpackning av vin eller sprit | 3 | | | |
| Tillverkning/förpackning av drycker <i>utom</i> - vin/sprit | 3 | | 3 | |

| | | | | |
|---|----|--|--|--|
| - mjölkbaserade drycker | | | | |
| - frukt- och grönsaksbaserade drycker | | | | |
| Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter | 3 | | | |
| Tillverkning av kalla rätter | 6 | | | |
| Tillverkning av värmebehandlade färskvaror eller konserver | 9 | | | |
| Tillverkning av konfektyrer och liknande | 3 | | | |
| Tillverkning av tillsatser m.m. | 5 | | | |
| Förpackning av vegetabilier och honung | 3 | | | |
| Tillverkning/Förpackning av livsmedel med förlängd hållbarhet | 7 | | | |
| Infrysning | 1 | | | |
| Tillverkning av djupfrysta eller frysta animalier | 1 | | | |
| Omförpackning kött/fisk/ost m.m. | 7 | | | |
| Förpackning ägg | 3 | | | |
| Tvätt av ägg | 6 | | | |
| Tillverkning av flytande äggprodukter | 6 | | | |
| Tillverkning av övriga äggprodukter | 6 | | | |
| Slakt av fjäderfä och hardjur | 10 | | | |
| Styckning av kött från tama hov- och klövdjur | 7 | | | |
| Styckning av kött från fjäderfä och hardjur | 7 | | | |
| Styckning av kött av hägnat vilt och ren | 7 | | | |
| Styckning av kött av frilevande vilt | 7 | | | |
| Tillverkning av bearbetade köttprodukter | 10 | | | |
| Tillverkning av obearbetade sammansatta produkter | 7 | | | |
| Tillverkning av köttberedningar | 7 | | | |
| Tillverkning av malet kött | 7 | | | |
| Tillverkning av maskinurbenat kött | 7 | | | |
| Tillverkning av köttextrakt och varje form av mjölprodukt från kött | 7 | | | |
| Tillverkning av obearbetade fiskeriprodukter | 4 | | | |
| Tillverkning av ätferdiga icke värmebehandlade fiskeriprodukter | 7 | | | |
| Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter | 10 | | | |
| Tillverkning av icke ätferdiga sammansatta fiskeriprodukter | 7 | | | |
| Pastörisering | 10 | | | |
| Tillverkning av flytande mjölkprodukter | 9 | | | |
| Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter | 9 | | | |
| Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter | 3 | | | |

| | | | | |
|--|----|--------------|---------------|---------------|
| Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkkråvara | 3 | | | |
| Grodslår/sniglar | 3 | | | |
| Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar | 3 | | | |
| Utsmält djurfett och fettgrevar | 3 | | | |
| Gelatin | 3 | | | |
| Kollagen | 3 | | | |
| Blodprodukter | 6 | | | |
| Tillverkade högförädlade produkter | 3 | | | |
| Grossistmarknad (animalier) | 4 | | | |
| Leverans av musslor | 7 | | | |
| Rening av musslor | 10 | | | |
| Fiskauktion | 5 | | | |
| Styrning av andra anläggningar | 5 | | | |
| Butik | 1 | | | |
| Servering | 1 | | | |
| Mobil delverksamhet | 1 | | | |
| Handelsnormer eller varustandarder inkl. vin o sprit | 2 | | | 2 |
| Skyddade beteckningar | 2 | | | |
| GMO | 2 | | | |
| Bestrålade livsmedel | 2 | | | |
| Stärkelserika livsmedel som upphettas | 3 | | | |
| Livsmedel för känsliga konsumentgrupper eller medicinska ändamål | 4 | | 4 | |
| Närings-/hälsopåståenden | 2 | | | |
| Fröer för groddning | 3 | | | |
| Kosttillskott | 4 | | | |
| Summa poäng | | 12 | 26 | 8 |
| Storlek | | Mikro | Mellan | Mellan |
| Riskklass | | TL2 | TL5 | TL3 |
| Antal kontroller per 5 år | | 5 | 20 | 10 |
| Antal kontroller per år | | 1 | 4 | 2 |