

Förslag till ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien, gällande lokaler för traditionell utomhusrökning av livsmedel

1. Sammanfattning

Livsmedelsverket föreslår ett undantag från vissa krav på livsmedelslokalers utformning och planering vid traditionell framställning av rökta livsmedel i lokaler för utomhusrökning. Syftet är att möjliggöra tillverkning av rökta livsmedel i rökhus, rökbodar, rökbastur, rökkåtor och liknande lokaler som används för detta ändamål.

Lokaler för traditionell utomhusrökning är ofta utformade på ett sätt som gör att de inte fullt ut kan uppfylla dagens krav på bland annat material, rengöring och underhåll. Utan ett undantag vad gäller lokalkraven kan livsmedelsföretagare inte använda sig av lokaler för utomhusrökning, vilket kan leda till att produktionsmetoden går förlorad. Det kan även uppstå kostnader för företag att ta fram alternativa lösningar för att röka livsmedel.

Förslaget innebär att ett undantag införs i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Undantaget avser vissa lokalkrav i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004¹ och gäller endast vid själva tillverkningen av traditionellt rökta livsmedel. Övriga hygienkrav gäller även fortsättningsvis, och livsmedelsföretagaren ansvarar för att hanteringen är hygienisk och att livsmedelssäkerheten säkerställs.

Förslaget berör främst småskaliga livsmedelsföretagare som producerar kött- eller fiskeriprodukter, men även producenter av andra livsmedel kan använda sig av denna rökmetod. Förslaget bedöms bidra till att bevara traditionella

¹ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.

tillverkningsmetoder och ge företag flexibla och likvärdiga förutsättningar. Förslaget kan även ha en viss positiv effekt utifrån ett beredskapsperspektiv då det kan öka livsmedelsproduktionen samt möjliggör en produktionsmetod som inte i sig själv kräver strömförsörjning.

2. Beskrivning av problemet och vilken förändring

Livsmedelsverket eftersträvar

2.1. Bakgrund

I Sverige finns en lång tradition av att röka livsmedel utomhus i fristående rökskåp, röklådor, rökhus, rökbodas, rökbastur, rökkåtor eller andra konstruktioner särskilt avsedda för detta. I detta underlag används begreppet utomhusrökar som ett samlingsbegrepp för dessa. Utomhusrökar kan dels vara egna byggnader, dels bestå av utrustning som är placerad utomhus. För det mesta finns utomhusrökarna i anslutning till en lokal där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas, då hantering utöver själva rökningen inte görs i samma utrymme som rökningen.

Utomhusrökning av livsmedel är en traditionell metod som används av både företag och privatpersoner. Det är vanligast att livsmedel varmröks, men även kallrökning förekommer. Det är oftast direktrökning där röken skapas i samma utrymme som livsmedlet finns. Samtidigt så är variationen i vilken utrustning som används stor och även indirekt rökning, där röken skapas i ett separat utrymme och leds in i det utrymme där livsmedlet finns förekommer.

I samband med att Livsmedelsverket år 2014 ålades kontrollansvar för samtliga anläggningar som omfattas av krav på godkännande enligt förordning (EG) nr 853/2004² framkom det att vid ett antal av de anläggningar som Livsmedelsverket kommit att ansvara för röks livsmedel i utomhusrökar. Livsmedelsverket gjorde bedömningen att det måste finnas en byggnad som uppfyller livsmedelslagstiftningens hygienkrav för lokaler för att livsmedel ska få beredas, behandlas eller bearbetas. Utifrån denna bedömning ansågs utomhusrökar inte vara tillåtna då det endera var fråga om en rök som i sig själv var att se som en lokal, men där hygienkraven inte uppfylldes eller utrustning som var placerad utanför en livsmedelslokal, och den fristående utrustningen bedömdes inte kunna uppfylla de krav som ställs på livsmedelslokaler.

² Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

I takt med att producenterna av traditionella livsmedel har blivit fler har det uttryckts önskemål om en nationell reglering för hur flexibiliteten i hygienförordningen kan utnyttjas för att bland annat småskaliga producenter och mathantverkare ska kunna fortsätta att producera, eller påbörja produktion av, livsmedel med traditionella egenskaper, däribland utomhusrökning.

Livsmedelsverket har utrett frågan om hantering av livsmedel utomhus och har under 2026 ändrat i tidigare vägledning.³ Livsmedelsverkets inställning är numera att hantering av livsmedel utomhus är tillåtet, förutsatt att de krav som ställs på livsmedelshygien är uppfyllda. Det finns inget krav i livsmedelslagstiftningen på att hanteringen måste göras i en lokal. Detta innebär att konstruktioner som används för rökning utomhus kan tillåtas. Beroende på hur rökarna är konstruerade kan de räknas som utrustning eller lokaler. Konstruktioner som utgör lokaler kan till exempel vara rökhus, rökbodas, rökbastur och rökkåtor, härafter benämnt som lokaler för utomhusrökning. Vad gäller sådana lokaler finns det stora svårigheter att uppfylla de hygienkrav som ställs. Det material som används i byggnaden absorberar röken och är inte lätt att rengöra på det sätt som normalt sett krävs vad gäller livsmedelslokaler. Det är även vanligt att lokalerna har golv av naturmaterial (jord, grus eller sten), saknar rinnande vatten och att det finns öppningar där röken kan komma ut som gör att lokalerna avviker från den standard som livsmedelslokaler brukar hålla. För att dessa lokaler för utomhusrökning ska få användas krävs det att det görs vissa anpassningar vad gäller hygienlagstiftningen.

Det är önskvärt att lokaler för utomhusrökning även i fortsättningen ska kunna användas vid framställning av rökta livsmedel då det är en metod som använts i århundraden.

2.2. Livsmedelslagstiftningens hygienkrav på lokaler

Av artikel 4.2 i förordning (EG) nr 852/2004 framgår att livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i ett led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som ligger efter de led för vilka punkt 1 är tillämplig [leden för primärproduktion] ska uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II och alla särskilda krav i förordning (EG) nr 853/2004.

³ Se <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/343/lokaler-och-utrustning>, version 12 från den 2 juni 2026 och <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/342/hantering-och-forvaring#hantering-av-livsmedel-utomhus>, version 20 från den 28 maj 2026.

I kapitel I i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 finns allmänna regler för livsmedelslokaler, med undantag av de lokaler som anges i kapitel III.⁴ Av punkt 1 framgår att livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick och av punkt 2 framgår bland annat att lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska möjliggöra god livsmedelshygien.

I kapitel II, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 finns särskilda regler om lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas, med undantag av serveringslokaler och de lokaler som anges i kapitel III.⁵ Lokalernas utformning och planeringen ska tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat genom skydd mot kontaminering under och mellan olika moment. Enligt bestämmelserna ska golvytor, väggar och dörrar hållas i gott skick och vara lätta att rengöra. Innertaket, alternativt insidan på yttertaket, och installationer som är fästa i taket ska vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas. Vidare ska ytor i utrymmen där livsmedel hanteras, och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel, hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, att desinficera. Enligt förordningen krävs det som huvudregel användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material.

De allmänna hygienkraven i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 gäller all verksamhet i ett led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel efter leden för primärproduktionen, artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004. Det gör därmed ingen skillnad om det är fråga om framställning av livsmedel i en anläggning som är registrerad eller godkänd.

Med stöd av artikel 7.2 i förordning (EG) nr 2074/2005⁶ kan EU:s medlemsstater bevilja anläggningar som framställer traditionella livsmedel undantag från kraven i kapitel II, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 när det gäller de

⁴ Kapitel III innehåller regler för rörliga och/eller tillfälliga lokaler (till exempel tält, marknadsstånd och mobila försäljningsfordon), för lokaler som huvudsakligen används som privata bostäder men där livsmedel regelbundet bereds för utsläppande på marknaden samt för försäljningsautomater.

⁵ Se föregående fotnot.

⁶ Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 av den 5 december 2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004.

lokaler där produkterna utsätts för sådana förhållanden som bidrar till att utveckla deras egenskaper. Av artikel 7.1 i samma förordning framgår att med traditionella livsmedel avses bland annat livsmedel som i den medlemsstat där de traditionellt framställs av hävd är erkända som traditionella produkter eller tillverkas enligt traditionella framställningsmetoder.

2.3. Behov av undantag från hygienkrav vid utomhusrökning

Begreppen lokal eller livsmedelslokal är inte definierade i livsmedelslagstiftningen. Även om det finns vissa svårigheter med att fastställa vad som utgör en lokal bör i vart fall utomhusrökar som består av en byggnadskonstruktion med t.ex. väggar och tak kunna omfattas av tillämpliga krav som ställs på lokaler. Utomhusrökar som utgör lokaler i sig själva uppfyller normalt sett inte de krav som ställs på lokaler. Till exempel kan väggarna vara av timmer och golvet av naturmaterial, vilket gör att kraven i kapitel II i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 är svåra att uppfylla. Lokalerna kan i regel inte heller rengöras på samma sätt som andra lokaler eftersom aromerna sitter i väggar och tak och bidrar till livsmedlens speciella karaktär. Materialval styrs av rökens behov och är inte anpassat utifrån krav på enkel rengöring. För att kunna fortsätta med traditionell utomhusrökning i sådana lokaler behöver det därmed göras undantag från lokalkrav i kapitel II punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Den utrustning som används i en utomhusmiljö behöver inte nödvändigtvis skilja sig från utrustning som används i en inomhusmiljö. Livsmedelsverket gör bedömningen att livsmedelsföretagare som använder sig av utrustning för att röka livsmedel utomhus har möjlighet att uppfylla hygienkraven i förordning (EG) nr 852/2004. Det behöver därför inte införas några särskilda undantagsbestämmelser för att med fristående utrustning kunna röka livsmedel utomhus.

Som framgår ovan har Livsmedelsverket tidigare gjort bedömningen att det krävs att rökningen görs i en byggnad som uppfyller lokalkraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelsverket är numera av uppfattningen att placering av livsmedelsverksamhet utomhus kan uppfylla hygienlagstiftningen. Redan utan någon regeländring är det därmed tillåtet att använda utrustning för att röka livsmedel i en utomhusmiljö. Detta förutsätter givetvis att hygienlagstiftningens krav efterlevs och att livsmedelsföretagaren till exempel säkerställer att de ytor som används möjliggör god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och skadedjursbekämpning, se kapitel I,

punkt 2 c i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Vad gäller utomhusrökar som utgör en byggnadskonstruktion som i sig själv kan vara en lokal och omfattas av kapitel II i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 krävs dock undantag från hygienlagstiftningen för det fall att kraven i kapitlet inte kan uppfyllas, exempelvis vad gäller krav på att ytor ska vara lätta att rengöra och att icke absorberande, tvättbara material ska användas vad gäller golv- och väggytor.

3. Utomhusrökning som traditionell metod

För att kunna införa undantag från lokalkraven krävs att det är fråga om traditionella livsmedel. Ett livsmedel kan räknas som traditionellt bland annat genom att det tillverkas enligt traditionella framställningsmetoder. I detta avsnitt redogörs för den historiska användningen av utomhusrökar, rökningens påverkan på livsmedlet, hur rökningen går till och olika rökningssätt. I och med att den traditionella rökningen inte är begränsad till att utföras i lokaler omfattar beskrivningen även rökutrustning. Gränsdragningen mellan rökar som utgör lokaler och som utgör utrustning är inte skarp och principerna bakom den traditionella användningen är densamma.

3.1. Historia

Historiskt sett så finns det i Sverige och Norden en månghundraårig tradition av att röka livsmedel, främst kött och fisk. Rökning av livsmedel användes förr främst som konserveringsmetod och produkterna torkades mer, saltades mer och röktes kraftigare än nu för tiden. I och med förrådshushållning för kronan och slotten under 1500-talet så fick rökningen stor betydelse. Rökning utfördes ofta i badstugor (bastur) eller torkrör. Dessa placerades ofta en bit från gårdens centrala byggnader, då de utgjorde en viss brandfara.⁷ Fisk och kött lades saltades och hängdes sedan upp på stänger under taket och torkades i rök från bland annat alved och enris. Det finns även beskrivet hur man byggde enklare rökanläggningar i form av en tunna eller en liten kur som ställdes på hårt underlag. Nedtill fanns en öppning för att fylla på ved och elda. Upptill fanns krokar för att hänga till exempel kött.⁸

⁷ Hartman, Dag, 2006. Basturökning av kött – den jämtländska traditionen, [Basturökning av kött, Eldrimner](#), (hämtad 2026-09-15).

⁸ Schatz Bengt-Arne, Rökning av fisk och kött, Hobbyrökning och teknisk rökning, Wahlström & Widstrand, 1996.

3.2. Karaktär av en traditionellt rökt produkt

Den traditionella rökningen syftar till att bereda eller bearbeta livsmedlet som röks genom att utsätta det för varm eller kall rök från brinnande trä. Rökningen ger livsmedlet en röksmak och gör det mer hållbart. En rökt produkt kan dock variera i sin smak, konsistens och hållbarhet beroende på vilken typ av livsmedel som röks, vilken rökmetod som används, rökzeit, rökningstemperatur och vilken typ av material som används för att alstra röken. Rökningen sker ofta i kombination av saltning och torkning vilket bidrar till produktens karaktär och egenskaper.

3.3. Olika rökmetoder

Numera röks livsmedel mer för smak, färg och konsistens och mindre för konservering. Variationer i röktemperatur och rökzeit delas vanligen in i varm- och kallrökning. Varmrökning är en kombination av kokning och rökning. Rökugnen har vanligen en temperatur på 60–80 °C. Rökzeiten kan vara relativt kort, 2–4 timmar, men för att få en kraftigare röksmak kan tiden förlängas. Vid basturökning (riarökning) kan rökningen pågå i flera dygn, men då krävs ånga för att produkten inte ska torka ut.

En variant av varmrökning är så kallad "ljumrökning" som innebär att större, redan värmebehandlade styckdetaljer, alternativt råkorvar som ska värmebehandlas efter rökning, röks vid upp till 50 °C.⁹ Kallrökning sker vid en temperatur lägre än 30 °C under längre tid (upp till flera dygn).

Vid traditionell rökning alstras röken genom att trä värms upp till 400 °C samtidigt som syretillförseln begränsas. Då sker en torrdestillation (pyrolys) där träet sönderfaller (utan att förbrännas) till bland annat träkol, tjära, vattenånga och brännbara gaser. Vid hög syretillgång skapas en öppen flamma, varvid temperaturen stiger upp mot 1 500 °C. Då förbränns träet till koldioxid, vatten och aska som består av metalloxider. Genom att strypa syretillgången undgår man förbränning och i stället får man glödning av träspån. Träslaget i spånet kan varieras och blandas för att ge smak.^{10 11}

⁹ Körber Jürgen, Röken som krydda. Artikel hos Eldrimner av Tobias Karlsson. [Röken som krydda, Eldrimner](#) (hämtad 2026-09-15).

¹⁰ Rökning 1 (1995). I Nationalencyklopedin (Band 16, s. 163). Höganäs: Bra Böcker, och Basturökning (1990). I Nationalencyklopedin (Band 2, s. 330). Höganäs: Bra Böcker.

¹¹ Lynum Leif, Viderforedling av fisk, Tapir Akademisk Forlag, 2005.

3.3.1. Basturökning

Traditionen att använda bastu för rökning och torkning av livsmedel är känd i såväl Sverige, Norge och Finland, och sträcker sig så långt tillbaka som till 1500-talet.¹² Metoden används fortfarande av ett antal större rökerier som startade före Sveriges EU-inträde, några med anor från slutet av 1800-talet. I nyetablerade anläggningar sker rökningen mest industriellt i rökskåp placerade i livsmedelslokalen.

Se exempel på traditionella basturökar på bild 1–4 nedan.

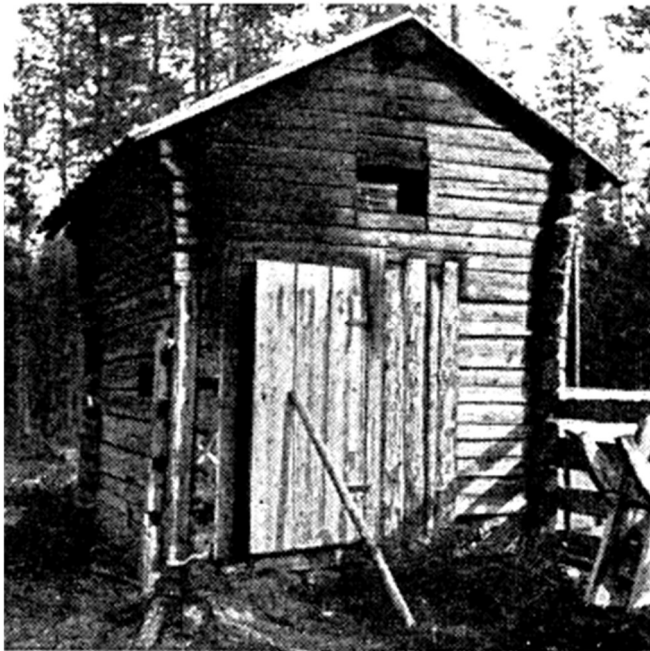


Bild 1. En badbastu med utvidgad övre del, dat. 1795. Norrbotten, Övertorneå socken, Juoksengi. Foto J. Granlund, Nordiska Museet.

¹² Talve I, Bastu och torkhus i Nordeuropa, Akademisk avhandling, Nordiska Museets Handlingar: 53, 1960.

Avdelningen för myndighetsstöd
Enheten för juridik

2026-10-12

Dnr 2026/03172

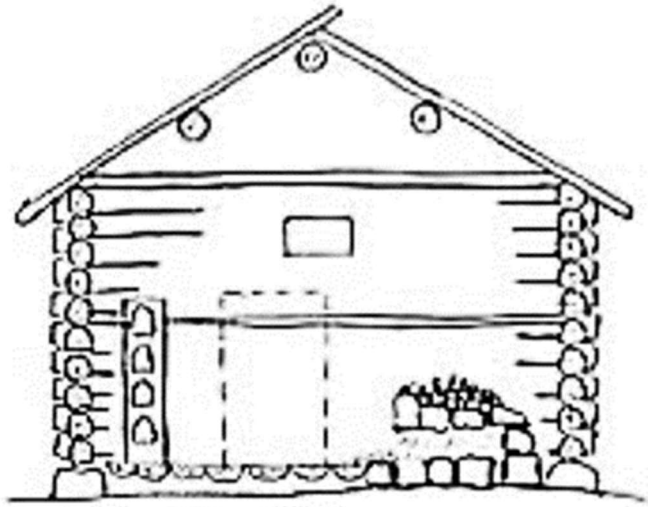


Bild 2. Rökbastu i genomskärning med lave längs bortre gaveln. "Stege" upp samt kallmurad ugn i högra hörnet innanför dörren. Skorsten saknas och röken får leta sig ut genom springorna i taket. Teckning: Kjell Nordqvist.¹³



Bild 3. Timrad rökbastu. Foto: Dag Hartman.

¹³ <https://tivedenfinnar.se/Traditioner/rokugn.htm> (besökt 2026-09-15).



Bild 4. Eldstad och hyllor/upphängningsanordning i timrad rökbastu (för bild utifrån, se bild 3). Foto: Dag Hartman.

För ytterligare exempel se Dag Hartmans rapport Basturökning av kött – den jämtländska traditionen.¹⁴

3.3.2. Rökkåtor

En variant av rökbastu är så kallade rökkåtor. Kåtor är en byggnadstyp som vanligen förknippas med den samiska kulturen. Rökkåtor byggs av naturmaterial, så som torv, näver och/eller trä, och används för att röka bland annat fisk och renkött. Se bild 5–7.

¹⁴ Hartman, Dag, 2006. Basturökning av kött – den jämtländska traditionen, [Basturökning av kött, Eldrimner](#), (hämtad 2026-09-15).

Avdelningen för myndighetsstöd
Enheten för juridik

2026-10-12

Dnr 2026/03172



Bild 5. Äldre röckåta i Vaikijaur. Foto: Ájtte museum, John Kuhmunen.



Bild 6. Röckåtan i Skämma. Foto: Ájtte museum, John Kuhmunen.



Bild 7. Nyare rökkåta i Höste, Idre. Foto: Mattias Jonsson.

För att använda en basturök krävs att användaren har god kunskap för att temperatur och röktäthet ska kunna hållas på en lämplig nivå. Reglering sker genom val av virke, att duscha vatten på virket och genom att justera syretillförseln. För att produkterna ska bli jämnt rökta kan de behöva flyttas runt, beroende på rökens konstruktion.

4. Vilka konsekvenser uppstår om ingen åtgärd vidtas

Tillverkning av livsmedel, vanligtvis kött- och fiskeriprodukter, genom utomhusrökning ger produkterna dess speciella karaktär. Att ställa krav på att lokaler för utomhusrökning fullt ut uppfyller lokalkraven i förordning (EG) nr 852/2004 leder till att livsmedelsföretagare i praktiken förhindras att använda vissa utomhusrökar. Rökning av livsmedel kan ändå företas, men de traditionella metoder som tillverkning i lokaler för utomhusrökning innebär kan ofta inte tillämpas. Detta leder till att livsmedelsföretagare hindras från att använda traditionella metoder för att tillverka dessa livsmedel.

Idag finns ett antal äldre godkända anläggningar, som kontrolleras av Livsmedelsverket, där fiskeri- och köttprodukter röks med traditionella metoder genom lokaler för utomhusrökning. Dessa verksamheter har lokalen för

utomhusrökning medtaget i sina godkännandebeslut och har därför av hävd fått fortsätta trots att bedömningen har gjorts att lokalkraven egentligen inte är uppfyllda. Nya liknande verksamheter tillåts inte med hänvisning till EU-lagstiftningens krav på lokaler. Denna differens i tillämpningen av hygienkraven måste dock hanteras. Vidare finns det registrerade anläggningar, som kontrolleras av kommunala kontrollmyndigheter, som också använder sig av lokaler för utomhusrökning. Tolkningen av lagstiftningen är inte konsekvent.

Hygienkraven i förordning (EG) nr 852/2004 gäller både godkända och registrerade anläggningar. Hygienkraven måste tillämpas lika för alla, vilket innebär att om inget undantag införs så måste de företag som idag använder sig av utomhusrökar där lokalkraven inte uppfylls upphöra med det. Dessa företag kommer i sådant fall endera tvingas upphöra med befintlig verksamhet eller bygga om sina lokaler på så sätt att hygienkraven fullt ut kan uppfyllas. Kostnaderna för ombyggnation kan vara betydande och det kan utgöra ett hinder för fortsatt verksamhet. Sådana ombyggnader kommer dessutom att innebära att det blir fråga om moderna lokaler och den traditionella tillverkningsmetoden och de livsmedel som tillverkas på detta traditionella sätt kommer därmed gå förlorade. Detta innebär en förlust av den traditionella rökmetod som finns i Sverige.

Det finns företag som önskar påbörja verksamhet som innefattar användning av lokaler för utomhusrökning. Utan åtgärder är dessa förhindrade att starta sådan verksamhet, även om de kan välja andra tillverkningsmetoder.

Hinder att använda lokaler för utomhusrökning för framställning av rökta livsmedel leder sannolikt till färre arbetstillfällen då det utgör hinder för livsmedelsföretagarna att använda en viss produktionsmetod. Det bedöms ofta röra sig om småskalig verksamhet och sannolikt framför allt verksamhet i glesbygd.

5. Möjliga alternativ för att uppnå förändringen

Som framkommer ovan är lokaler för utomhusrökning till sin natur sådana att det är svårt att uppfylla kraven i kapitel II, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Livsmedelsverkets bedömning är att det krävs ett undantag från bestämmelserna om utformning och planering av livsmedelslokaler för att lokaler för traditionell utomhusrökning ska kunna användas vid tillverkning av livsmedel.

Med stöd av artikel 7.2 i förordning (EG) nr 2074/2005 kan medlemsländerna bevilja enskilda eller generella undantag från kraven i kapitel II, punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 för anläggningar som framställer traditionella livsmedel. Livsmedelsverket bedömer att införande av sådana undantag kräver reglering, vilket kan göras via föreskrifter.

Ett generellt undantag kommer gälla alla livsmedelsföretagare som använder sig av lokaler för traditionell utomhusrökning för att framställa livsmedel. Det blir därmed inte fråga om någon extra administration, utan endast ett sätt att möjliggöra utomhusrökning av livsmedel.

Om det ska införas enskilda undantag behöver det finnas någon form av anmälning- eller ansökningsförfarande så att beslut kan meddelas för varje anläggning som önskar använda sig av lokaler för utomhusrökning. Enskilda undantag medför ökad administration för livsmedelsföretagare och skulle troligen behöva förenas med en avgift. Beroende på hur ett sådant undantag skulle utformas skulle det även kunna innebära en osäkerhet för det fall att företagen måste invänta ett beslut. Om en livsmedelsföretagare skulle förbise behovet av ett enskilt beslut skulle detta vara fråga om en bristande efterlevnad med de följd effekter det får av till exempel extrainsatta kontroller och föreläggande att vidta åtgärder för att säkerställa att lagstiftningen följs.

Livsmedelsverket ser inga andra lösningar än att föreskriva om undantag från lokalkraven i förordning (EG) nr 852/2004 för att uppnå syftet att fortsättningsvis tillåta att särskilda lokaler för traditionell utomhusrökning, som inte uppfyller hygienkraven för lokaler, används vid framställning av livsmedel.

6. Livsmedelsverkets förslag

Livsmedelsverket bedömer att föreskrifter som medger ett generellt undantag från lokalkraven i kapitel II punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 vid tillverkning av livsmedel i lokaler för traditionell utomhusrökning ska införas. Undantaget innebär att alla livsmedelsföretagare får möjlighet att använda sig av det för att framställa traditionella livsmedel.

Förslaget är att göra undantag från lokalkraven genom att införa en ny paragraf i LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien. Genom att undanta hela kapitel II punkten 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 vid tillverkning av rökta livsmedel i lokaler för utomhusrökning så ges livsmedelsföretagarna en stor flexibilitet att

anpassa sina lokaler utifrån de behov som finns för den specifika verksamheten. Undantaget gäller dock endast denna punkt och övrig hygienlagstiftning ska uppfyllas. Livsmedelsföretagaren måste fortfarande säkerställa att det är fråga om en hygienisk livsmedelshantering där livsmedelssäkerheten uppfylls. Undantaget begränsas också till att gälla just vid tillverkning av rökta livsmedel. Lokalerna som omfattas av undantag ska inte användas för annan verksamhet.

Genom att använda den traditionella tillverkningsmetoden blir det fråga om ett traditionellt livsmedel enligt artikel 7 i förordning (EG) nr 2074/2005. Det införs inga begränsningar över vilka livsmedel som får tillverkas i lokaler för utomhusrökning.

Förslaget att införa undantaget är i linje med livsmedelsstrategin, som vill stärka den svenska livsmedelstillverkningen.

7. Vilka bemyndiganden som Livsmedelsverkets beslutanderätt grundar sig på

Föreskrifterna beslutas med stöd av 14 § livsmedelsförordningen (2006:813).

8. Överensstämmelse med skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till EU

Förslaget är en tillämpning av en undantagsmöjlighet som finns i en EU-förordning. Regleringen överensstämmer således med de skyldigheter som följer av Sveriges anslutning till Europeiska unionen.

De nationella föreskrifterna ska enligt artikel 7.3 i förordning (EG) nr 2074/2005 anmälas till kommissionen och övriga medlemsstater senast 12 månader efter ikraftträdandet. De föreslagna föreskrifterna bedöms därmed inte behöva anmälas enligt förordning (1994:2029) om tekniska regler. De föreslagna föreskrifterna bedöms inte heller behöva anmälas enligt förordning (2009:1078) om tjänster på den inre marknaden eftersom förslaget inte innehåller krav på tjänsteverksamhet.

9. Analys av Livsmedelsverkets förslag

9.1. Vilka berörs av förslaget?

I första hand berörs olika typer av mathantverkare, gårdsbutiker och små produktionsanläggningar för animaliska livsmedel, men det finns även större

Avdelningen för myndighetsstöd
Enheten för juridik

2026-10-12

Dnr 2026/03172

livsmedelsproducenter som vill röka sina produkter på traditionellt vis i lokaler för utomhusrökning. Kött och fisk bedöms vara de mest förekommande rökta livsmedlen i Sverige. Detta hindrar dock inte att även andra livsmedel röks, till exempel ost eller grönsaker, vilket innebär att i princip alla livsmedelsföretagare som framställer livsmedel potentiellt kan beröras. Det troliga är dock att det endast är ett fåtal livsmedelsföretagare som kommer att röka andra produkter än kött och fisk. Det är endast livsmedelsföretagare som vill använda denna produktionsmetod som berörs av förslaget och alla företagare får samma förutsättningar att göra det. Förslaget medför därmed större flexibilitet och bedöms inte missgynna något företag.

Av den information som erhöles från myndighetsrapporteringen 2024 fanns då 325 anläggningar godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004 med aktiviteten tillverkning av bearbetade köttprodukter, och 150 godkända anläggningar med aktiviteten tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter. Hur många av dessa anläggningar som röker livsmedel i särskilda lokaler är inte möjligt att ta fram uppgifter om eftersom det inte framgår av rapporteringen. Uppskattningsvis finns cirka 20 anläggningar som tillverkar traditionellt rökta produkter genom utomhusrökar och som är godkända enligt förordning (EG) nr 853/2004. Den uppgiften omfattar dock både rökning i lokaler och rökning genom utrustning ståendes utomhus. Det går inte att uppskatta hur många av dem som berörs av förslaget.

När det gäller registrerade verksamheter, så ställdes det vid rapporteringen 2024 en specifik fråga till de lokala kontrollmyndigheterna gällande antalet registrerade anläggningar som röker kött- och fiskeriprodukter över glödande trä eller andra växtmaterial ("traditionell rökning"). Detta då det planerades för förstärkt kontroll av PAH kopplat till verksamheten. Kommunerna rapporterade 128 sådana verksamheter. Det saknas information om hur många av dessa som kan räknas som lokaler för utomhusrökning.

Eftersom förslaget skulle möjliggöra för fler som bedriver hantverksmässig tillverkning av livsmedel att även använda utomhusrökning är det troligt att antalet företag som vill framställa livsmedel i lokaler för utomhusrökning kan komma att öka, genom såväl befintliga livsmedelsföretag som företag som etablerar sig. Livsmedelsverket saknar kännedom om hur många företag som kan tänkas etableras med anledning av förslaget.

9.2. Beskrivning och beräkning av förslagets kostnader och intäkter

9.2.1. Kostnader och andra konsekvenser för företag

Förslaget möjliggör för livsmedelsföretagare att använda sig av en framställningsmetod som hygienlagstiftningen annars förhindrar.

Livsmedelsföretagare är enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 skyldig att underrätta sin kontrollmyndighet om betydande ändringar planeras vid en redan godkänd eller registrerad anläggning. Exempel på betydande ändringar är utökade produktionsvolymerna, nya produktionsprocesser som påverkar flöden och HACCP, ändringar i lokaler och infrastruktur. Det innebär att om en livsmedelsföretagare vill lägga till utomhusrökning som en ny process vid sin anläggning så är det i normalfallet att betrakta som en betydande förändring som ska meddelas till kontrollmyndigheten. För godkända anläggningar kan det innebära att det behöver göras en godkännandeprövning av kontrollmyndigheten innan den nya delen av verksamheten får påbörjas. För registrerade anläggningar kan kontrollmyndigheten behöva fatta ett nytt registreringsbeslut eller justera aktiviteterna i en befintlig registrering, beroende på hur kommunens system för registrering av verksamheter utformats. I båda dessa fall tillkommer engångskostnader för livsmedelsföretagen eftersom kontrollmyndighetens arbetstid att ändra i godkännanden och registreringar finansieras med avgifter. Kostnaderna är dock orsakade av att det görs en väsentlig ändring i verksamheten och detsamma hade gällt även vid andra större ändringar.

Livsmedelsverket tar för närvarande ut en timtaxa på 1 950 kronor för handläggning av väsentliga förändringar av godkända anläggningar, se 3 kap. 1 och 2 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:8) om avgifter för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet. Kommunernas timtaxor varierar och siffror från myndighetsrapporteringen 2024 visar att timtaxorna då var 950 – 1 742 kr.¹⁵ Hur mycket tid kontrollmyndigheterna lägger ner på att handlägga en väsentlig förändring varierar. När det är fråga om registrerade anläggningar ska uppgifterna endast läggas till för anläggningen i datasystemen och det är enligt Livsmedelsverkets uppfattning ett förfarande som inte bör överstiga en timme. Vad gäller godkända anläggningar kan det krävas en kontroll på plats, vilket kan leda till en något högre tidsåtgång.

¹⁵ Berggrund, L. 2025. L 2025 nr 13: Sveriges livsmedelskontroll 2024, Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala. Livsmedelsverket. Se bilaga 9.

Om det inte finns någon anläggning sedan tidigare, eller om lokalen för utomhusrökning inte ligger i nära anslutning till någon befintlig anläggning behöver anläggningen godkännas eller registreras som en egen anläggning. Detta skiljer sig dock inte från annan livsmedelsverksamhet som startar upp.

Införande av nya tillverkningsprocesser på en anläggning kan medföra en förändring i företagets riskklassning vilket gör att den årliga kontrollfrekvensen kan öka. Att rökning utförs i en egen byggnad innebär inte någon förändring i riskklassningen, utan det är det faktum att det läggs till nya tillverkningsprocesser som kan påverka riskklassningen. Den egna byggnaden kan dock innebära att kontrollen tar mer tid, vilket kan leda till en marginellt ökad kontrolltid. Detta är dock orsakat av att verksamheten utvidgas och inte av att det är fråga om en specifik tillverkningsmetod.

De kostnader som kan uppstå för livsmedelsföretag i och med förslaget gäller endast för företag som väljer att tillämpa undantaget. Kostnaderna är genomgående orsakade av att det läggs till en ny tillverkningsprocess, att en ny verksamhet startar upp eller att befintlig verksamhet utvidgas.

För branschorganisationer kan den föreslagna föreskriftsändringen medföra ett behov att uppdatera vägledningar till företag som vill tillverka livsmedel i lokaler för utomhusrökning. Kostnaderna för sådana uppdateringar bedöms vara ringa.

9.2.2. Kostnader och andra konsekvenser för kontrollmyndigheter

För Livsmedelsverkets del medför förslaget att vägledningar behöver kompletteras och eventuellt att nytt informationsmaterial behöver tas fram. Vid uppdatering av befintliga branschriktlinjer behöver Livsmedelsverket även avsätta tid för granskning av riktlinjerna. Kostnaderna att se över vägledningar och granska branschriktlinjer bedöms vara ringa.

Lokaler för utomhusrökning omfattas av samma kontroll som livsmedelsanläggningar i övrigt. Om det blir fler anläggningar, eller om anläggningar med befintlig verksamhet utökar sin verksamhet, leder det till mer kontrolltid för kontrollmyndigheter. Det bedöms vara fråga om ett fåtal anläggningar som tillkommer eller som utökar sin verksamhet. Den extra tidsåtgången bedöms vara marginell och medför inget behov av utökade kontrollresurser för kontrollmyndigheterna.

Livsmedelsverkets kontrollavdelning kan behöva ta fram rutiner för hur aktiviteten tillverkning av livsmedel i lokal för traditionell utomhusrökning, där undantaget tillämpas, ska noteras i administrativa system och beslut. Kommunala kontrollmyndigheter kan se behov av motsvarande rutiner. En översyn av rutinerna bedöms utgöra en mycket liten kostnad för kontrollmyndigheterna.

9.3. Beskrivning och beräkning av andra relevanta konsekvenser

9.3.1. Förslagets eventuella konsekvenser för livsmedelssäkerheten

Det finns i dag inga kända utbrott i Sverige kopplade till utomhusrökning. Det finns inget som indikerar att lägre hygienkrav på lokaler för utomhusrökning skulle innebära några ökade risker för konsumenter. De risker som finns är i huvudsak kopplade till utomhusmiljön, främst i form av risk för kontamination och tillväxt av patogena mikroorganismer från utomhusmiljön.

Livsmedelsverket anser att farorna med att använda lokaler för utomhusrökning är möjliga att hantera genom ett bra hanteringssystem för livsmedelssäkerhet i enlighet med kraven i förordning (EG) nr 852/2004. Exempelvis ställs krav i artikel 5 att livsmedelsföretagare ska inrätta, genomföra och upprätthålla förfaranden grundade på HACCP-principerna. Dessa innebär bland annat att livsmedelsföretagare ska identifiera faror och kritiska styrpunkter. Det ställs även krav på provtagning av mikroorganismer för flertalet livsmedel i förordning (EG) nr 2073/2005¹⁶.

För vissa typer av livsmedel finns branschriktlinjer som ger vägledning om hur företagen ska arbeta för att säkerställa livsmedelssäkerheten. Till exempel har Eldrimner tillsammans med producenter och producentorganisationer utarbetat ”Branschriktlinjer för hantverksmässig charktillverkning”.¹⁷ Riktlinjerna innehåller faroanalyser, förebyggande och korrigerande åtgärder och ger stöd för såväl hantering av grundförutsättningar som HACCP-baserade förfaranden. Riktlinjen tar upp faran med att livsmedel kontamineras vid hantering utomhus och det förordas bland annat att livsmedel ska skyddas genom att bäras ut och in i

¹⁶ Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

¹⁷ Branschriktlinjer för hantverksmässig charktillverkning.

<https://www.eldrimner.com/branscher/43503.branschriktlinjer.html> (besökt 2026-09-15).

backar med lock och att hygien behöver beaktas när livsmedlen ska hängas in i röken. Branschriktlinjerna har granskats och bedömts av Livsmedelsverket och finns på Livsmedelsverkets webbplats.¹⁸

För att förenkla och förtydliga för företag som vill röka livsmedel i lokaler för utomhusrökning och för kontrollmyndigheterna kommer Livsmedelsverket ta fram mer vägledning som beskriver hur hanteringen kan utföras för att livsmedlen ska vara säkra.

Sammantaget bedöms livsmedelssäkerheten inte påverkas genom förslaget.

9.3.2. Hållbarhet

Regleringen möjliggör användande av befintliga lokaler för rökning av livsmedel. Med denna reglering behöver berörda företag inte bygga nya eller bygga om anläggningar och miljöbelastning av detta kan undvikas. Däremot kan det tillkomma företag som vill bygga nya lokaler för utomhusrökning.

Livsmedelsverket saknar uppgifter om hur många sådana lokaler som kan byggas samt vad miljöpåverkan av sådana byggnationer är. Uppskattningsvis rör det sig dock endast om ett fåtal mindre lokaler för framställning av hantverksmässiga livsmedel.

Rökning av livsmedel bidrar till luftföroreningar i form av bland annat kolväten (till exempel PAH) och små partiklar, men utsläpp från rökning av livsmedel uppskattas vara förhållandevis liten om man jämför med utsläpp från eldning för uppvärmning¹⁹. Livsmedelsverket vägleder också om hur man kan göra för att minska risken för PAH vid direkt rökning.²⁰

Vid rökning av livsmedel används biologiskt material (till exempel ved och flis), även kallade biobränslen. Enligt Naturvårdsverket påverkar koldioxid vid förbränning av hållbart producerad biomassa inte den naturliga växthuseffekten.²¹

Sammantaget bedöms inte användningen av lokaler för utomhusrökning medföra någon mätbar belastning för miljön.

¹⁸ [Branschriktlinjer \(livsmedelsverket.se\)](https://livsmedelsverket.se/branschriktlinjer) (besökt 2026-09-15).

¹⁹ [Bens\(a\)pyren, utsläpp till luft från småskalig vedeldning](#), [Partiklar \(PM2,5\), utsläpp till luft](#) (besökt 2026-09-15).

²⁰ [Rökning, grillning och PAH](#) (besökt 2026-09-15).

²¹ [Biogena koldioxidutsläpp och klimatpåverkan](#), (besökt 2026-09-15).

9.3.3. Jämställdhet

Förslaget bedöms inte ha någon påverkan på jämställdheten mellan män och kvinnor.

9.3.4. Civil beredskap

I den mån förslaget kan innebära att fler livsmedelsföretagare kan bedriva verksamhet eller utöka befintlig verksamhet kan det ha en marginell positiv effekt på den civila beredskapen då det gynnar livsmedelsproduktionen i landet.

Traditionell utomhusrökning är inte beroende av el, vilket innebär att tillverkningen kan bedrivas även vid störningar i elförsörjningen. Dock med reservation för att andra delar av verksamheten, som till exempel förvaring, fortfarande kan vara strömberoende.

9.3.5. Övriga konsekvenser

Konkurrensförhållandena mellan svenska företag som tillverkar traditionellt rökta produkter påverkas positivt eftersom samtliga berörda företag ges samma möjlighet att tillämpa reglerna. Detta blir en skillnad jämfört med dagens tillämpning som inte är stringent.

Nationella regler kombinerat med vägledning som stöd för tolkning och tillämpning av reglerna bidrar till en likvärdig kontroll.

10. Tidpunkten för ikraftträdande och informationsinsatser

Förslaget innebär en möjlighet för livsmedelsföretagare att använda sig av en traditionell produktionsmetod vid tillverkning av livsmedel som ofta inte lever upp till EU:s hygienkrav och som därmed annars inte kan användas. Den innebär endast en lättnad för livsmedelsföretagare. Inga särskilda hänsyn behöver tas när det gäller tidpunkten för ikraftträdande utan bestämmelsen bör träda i kraft så snart som möjligt.

I samband med att föreskrifterna beslutas avser Livsmedelsverket att informera om ändringarna på myndighetens webbplats samt via andra relevanta informationskanaler, exempelvis företags- och kontrollnyheter. Livsmedelsverket kommer även att uppdatera relevanta informationstexter på myndighetens webbplats.

11. Hindrande av långtgående kostnader eller begränsningar utöver vad som är nödvändigt

Förslaget innebär lättnader för berörda företag och medför inga kostnader eller andra begränsningar.

12. Påverkan avseende det kommunala självstyret

Det kommunala självstyret påverkas inte av förslaget.

13. Utvärdering av föreskrifterna

Alla livsmedelsanläggningar är föremål för offentlig kontroll. Eventuella brister som uppstår till följd av tillämpningen av regelverket kommer att uppmärksammas i samband med enskilda kontroller. Någon uppföljning eller utvärdering av föreskrifterna är för närvarande inte planerad.

Kontaktpersoner vid Livsmedelsverket

Lisa-Marie Hedberg, handläggare, Enheten för livsmedelshygien, 018-17 53 24
Sofia Norlin, verksamhetsjurist, Enheten för juridik, 018-17 43 73