



## Nya uppgifter om kontrollen som ska rapporteras in till Livsmedelsverket från och med 2013.

### Nytt sätt att typa livsmedelsanläggningar

Tidigare under året har information gått ut till alla kontrollmyndigheter om att den befintliga typningen av anläggningar ska ändras från och med 1 januari 2013. Livsmedelsverket har tagit fram ett förslag (bilagor 1-5) som ni nu får möjlighet att ha synpunkter på. Till förslaget finns ett antal frågor som ni gärna får använda er av när ni svarar på remissen, sen kan ni naturligtvis ha synpunkter på annat med!

En separat remiss angående typning av anläggningar inom primärproduktionen kommer att gå ut till Länsstyrelserna.

### Övriga förslag till förändringar

Förutom ovan nämnda förändring av rapporteringen finns ytterligare fyra förslag till förändringar (bilaga 6). De är formulerade som informationsposter i anvisningen till rapporteringen. En kortfattad motivering till varför Livsmedelsverket vill ha in de nya uppgifterna i rapporteringen finns även med i bilagan.

Det finns även för denna del några frågor som kan användas när ni svarar på remissen.

Postadress  
Postal address  
Box 622  
SE-751 26 UPPSALA  
SWEDEN

Besöksadress  
Office address  
Hamnesplanaden 5  
UPPSALA

Telefon  
Telephone  
Nat 018-17 55 00  
Int +46 18 17 55 00

Telefax  
Nat 018-10 58 48  
Int +46 18 10 58 48

E-post  
livsmedelsverket@slv.se

Webbplats  
www.livsmedelsverket.se

Bankgiro  
5202-3926

Skicka in remissvar senast den **15 februari 2012** till [livsmedelsverket@slv.se](mailto:livsmedelsverket@slv.se), ange diarienummer 4719/2011 i remissvaret.

Vid frågor kontakta Linda Eskilsson på 018-17 43 91 eller [linda.eskilsson@slv.se](mailto:linda.eskilsson@slv.se).

Cecilia Svärd  
Enhetschef



2012-01-04

## Bilaga 1, Instruktion för typning

### Verksamhet

När en anläggning ska typas ska man börja med att välja vilken eller vilka verksamhet/er som bedrivs på anläggningen. Det finns inga begränsningar i hur många eller vilka verksamheter man kan ha kopplade till en anläggning. En anläggning som har en verksamhet som är godkänd enligt 853/2004 (Bilaga 2, punkt I-X) kan även ha verksamheter på anläggningen som finns under rubriken registrerade anläggningar (Bilaga 2, punkt A-H).

### Process

Till varje verksamhet ska man sedan ange vilka processer som finns. Processerna ska anges per verksamhet. Det finns olika listor med processer beroende på om det är en anläggning som är registrerade i enlighet med 852/2004 eller om det är en anläggning som är godkänd enligt förordning 853/2004. I listan för de registrerade anläggningarna finns även processer för dricksvattenproducenter med.

### Sökord

Därefter anges de sökord som passar in på anläggningen. Sökorden finns för att vi ska kunna få ut information om anläggningarna som man inte kan få ut via processer.

Vi är medvetna om att det är många processer och sökord. Vi har försökt att hålla nere antalet, men då det finns krav från kommissionen och FVO att rapportera vissa uppgifter och vissa typer av anläggningar, så måste vi kunna söka ut dem. Förslaget innehåller även uppgifter som behövs för att Livsmedelsverket ska kunna stödja kontrollmyndigheterna och förbättra kontrollen i Sverige.

### Du genomför typningen i tre steg:

#### 1. Ange verksamhet

Först anger man vilken typ av verksamhet som bedrivs på anläggningen. Det går att välja flera verksamheter, men man tar en i taget. De verksamheter som finns att välja på hittar man i bilaga 2 och är numrerade från A till H (anläggningar registrerade enligt 852/2004 eller LIVSFS 2005:20) respektive I-X (godkända anläggningar enligt 853/2004).

#### Postadress

Postal address

Box 622  
SE-751 26 UPPSALA  
SWEDEN

#### Besöksadress

Office address

Hamnesplanaden 5  
UPPSALA

#### Telefon

Telephone

Nat 018-17 55 00  
Int +46 18 17 55 00

#### Telefax

Nat 018-10 58 48  
Int +46 18 10 58 48

#### E-post

livsmedelsverket@slv.se

#### Webbplats

www.livsmedelsverket.se

#### Bankgiro

5202-3926

2012-01-04

## 2. Ange processer

Ange de processer som hör till verksamheten. De processer man kan välja finns antingen i bilaga 3 (för verksamheterna A-D samt F-G) eller Bilaga 4 (för verksamheterna E samt I-X).

## 3. Ange ytterligare verksamhet

Om anläggningen har fler än en verksamhet kan man nu ange ytterligare en. Välj ur bilaga 2.

## 4. Ange processer

Ange de processer som hör till den andra verksamheten. De processer man kan välja finns antingen i bilaga 3 eller 4, beroende på vilken verksamhet man valt.

Och så vidare, beroende på hur många verksamheter som finns. I de flesta fall kommer det att röra sig om en eller två verksamheter.

## 5. Ange sökord.

Här anges alla de sökord som stämmer in på anläggningen. Sökorden hämtas från bilaga 5.

**Exempel 1:** En stormarknad ska registreras. Det är stormarknad med chark. Där hanteras rått kött. Man mal köttfärs och man grillar kyckling. Man delar även lagrad mjukost och skivar ost och skinka. Dessutom tillagar man sallader som säljs i butiken. På stormarknaden finns även en restaurang. Restaurangen bedriver även catering.

Man börjar med att fundera över vilka verksamheter som finns. De verksamheter man kan välja på finns i bilaga 2. Man kan då konstatera att det finns två olika (se även bild 1):

- Butik (B)
- Restaurang (A)

Vi börjar med *butiken*. Vilka processer finns kopplade till denna verksamhet? De processer som finns att välja på framgår av bilaga 3, punkt B.

- Bearbetning/beredning av rått kött
- Bearbetning/beredning av rått kött från fjäderfä
- Kylförvaring/lagring
- Frysförvaring/lagring

2012-01-04

- Marinering
- Skivning av värmebehandlade köttprodukter
- Delning/bitning av lagrad mjukost, t.ex. vit- och grönmögelost
- Grillning/stekning
- Malning av kött
- Överlåter/säljer livsmedel direkt till konsument
- Förpackar livsmedel
- Infrysning
- Hanterar oförpackade livsmedel
- Tillverkar bearbetade livsmedel som äts utan tillagning/uppvärmning
- Utformar märkning och/eller presentation

Sen fortsätter vi med *restaurangen*. Vilka processer finns kopplade till denna verksamhet? De processer som finns att välja på framgår av bilaga 3, punkt A.

- Bearbetning/beredning av rått kött
- Bearbetning/beredning av rått kött från fjäderfä
- Bearbetning/beredning av obearbetade vegetabilier
- Kylförvaring/lagring
- Frysförvaring/lagring
- Nedkyllning
- Upptining
- Fritering
- Kokning
- Grillning och stekning
- Varmhållning

Inga ytterligare verksamheter finns på anläggningen. Då ska de sökord som kan kopplas till anläggningen anges:

- Catering
- Animaliska biprodukter, kategori III
- Vatten från allmän dricksvattenanläggning (kommunal)

2012-01-04

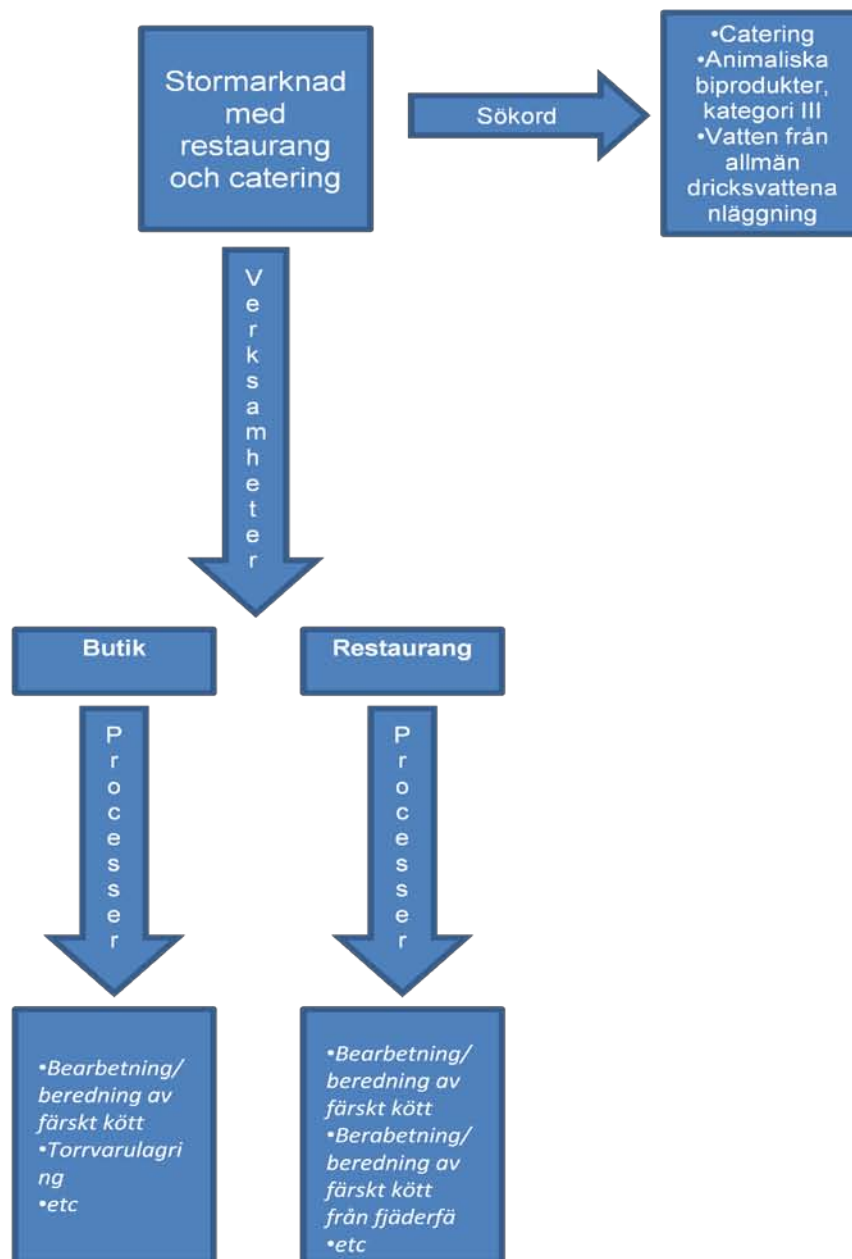


Bild 1. Exempel på typning av en stormarknad.

2012-01-04

**Exempel 2:** Ett litet ysteri med egen gårdsbutik ska registreras. Vi vet att mejeristen tillverkar lagrad mjukost och lagrad hårdost från komjölk (egna mjölkkor) som pastöriseras vid tillverkningen. Vid försäljning tas osten direkt från lagret, dvs. oförpackad, och delas vid behov och packas i butiken. I gårdsbutiken säljs för att komplettera utbudet även ost från andra mejerier som vid försäljningen delas i butiken till av kunden önskad storlek. Ost säljs även på internet. En begränsad mängd ost säljs, med kontrollmyndighetens acceptans, i den närmsta ortens ICA-butik. Den fraktas dit i kyllåda med anläggningens skåpbil. Anläggningen tar vatten från en egen brunn och blir i och med detta även producent av dricksvatten.

Man börjar med att fundera över vilka verksamheter som finns. De verksamheter man kan välja på finns i bilaga 2. Man kan då konstatera att det finns tre olika (se även bild 2):

- Butik (B)
- Egen tillverkning av livsmedel från råa animaliska råvaror och som säljs direkt till konsument (E)
- Grossist, distribution och transport (C)
- Producenter och tillhandahållare av dricksvatten (G)

Vi börjar med *butiken*. Vilka processer finns kopplade till denna verksamhet? De processer som finns att välja på framgår av bilaga 3, punkt B.

- Kylförvaring/lagring
- Delning/bitning av lagrad mjukost, t.ex. vit- och grönmögelost
- Skivning, bitning och rivning av hårdost
- Ompaketering av animaliska livsmedel från andra anläggningar
- Förpackar livsmedel, inte aspetiskt eller i modifierad atmosfär
- Hanterar oförpackade livsmedel
- Tillverkar bearbetade livsmedel som äts utan tillagning
- Utformar märkning och/eller presentation
- Överlåter/säljer livsmedel direkt till konsument

Sedan fortsätter vi med *egen tillverkning av livsmedel från råa animaliska råvaror och som säljs direkt till konsument*. Vilka processer finns kopplade till verksamheten? Titta i bilaga 4, punkt E:

- Invägning eller uppsamling av mjölkråvara
- Kylförvaring/lagring
- Tillverkning av lagrad mjukost, t.ex. vit- och grönmögelost
- Tillverkning av lagrad hårdost
- Pastörisering
- Mognadslagring

2012-01-04

- Hanterar oförpackade livsmedel
- Utformar märkning och/eller presentation

Sedan fortsätter vi med *Grossist, distribution och transport*. Vilka processer finns kopplade till verksamheten? De processer man kan välja finns i bilaga 3, punkt C.

- Distribuerar/Transporterar livsmedel i kyla

Den sista verksamheten är *Producenter och tillhandahållare av dricksvatten*. Vilka processer finns kopplade till verksamheten? De processer man kan välja finns i bilaga 2, punkt C.

- Beredning av dricksvatten från opåverkat grundvatten.

Inga ytterligare verksamheter finns på anläggningen. Då ska de sökord som kan kopplas till anläggningen anges. Sökord finns i bilaga 5.

- Marginell, av lokal karaktär och begränsad (22§ LIVSFS 2005:20)
- Internet
- Vatten från övrig dricksvattenanläggning (offentlig eller kommersiell verksamhet)
- Nötkreatur
- Animaliska biprodukter, kategori II och III

2012-01-04

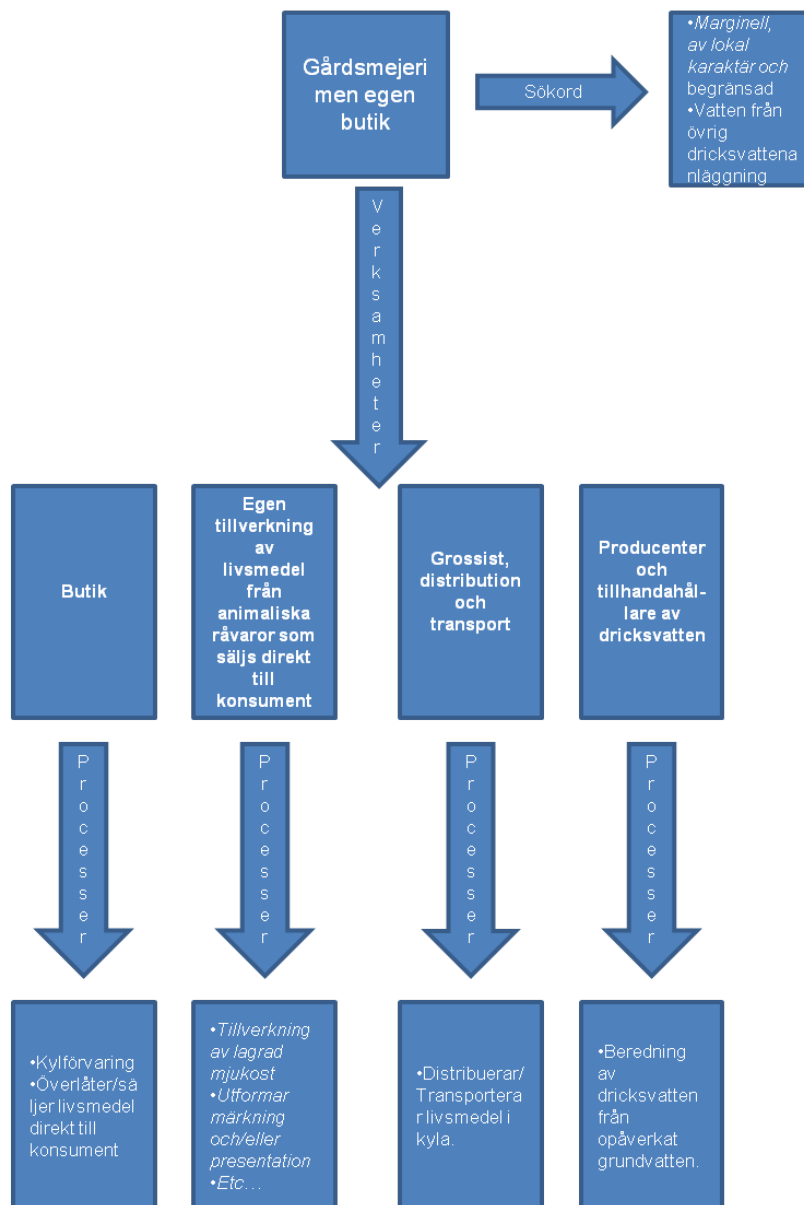


Bild 2. Exempel på typning av ett gårdsmejeri



2012-01-04

**Frågor att tänka på när du svarar på remissen:**

- 1) Är typningen tydlig? Förstår du hur och varför förslaget ser ut som det gör? Om inte, vad behöver förtydligas?
- 2) Är indelningen av verksamheter bra? Saknas någon eller finns det några som kan slås ihop?
- 3) Är nivån på processer bra? Saknas det processer? Är det några processer som kan plockas bort?
- 4) Är nivån på sökorden bra? Saknas det några sökord? Finns det sökord som kan plockas bort?
- 5) I förslaget är processerna kopplade till respektive verksamhet. Vilka för- och nackdelar kan du se med det? Kan det vara skillnad mellan godkända och registrerade anläggningar, i behovet av att ha processerna kopplade till verksamhet?
- 6) I förslaget är sökorden kopplade direkt till anläggningen. Vilka för- och nackdelar kan du se med det?
- 7) I förslaget så kan man ange flera olika verksamheter per anläggning. Det går däremot inte att skilja ut vilken som är den huvudsakliga verksamheten. *Text om det är en butik med en restaurang, eller om det är en restaurang med en butik.* Tror du att det kan tillföra rapporteringen viktig information att veta vilken verksamhet som är den huvudsakliga? Hur skulle man i så fall välja vilken som är den huvudsakliga på ett sätt så att det blir enkelt och tydligt?

<b>Anläggningens verksamhet/-er</b> (Bilaga som anges inom parentes hänvisar till den bilaga där processerna kopplade till verksamheten finns)	
<b>Registrerade anläggningar (enligt 852/2004 eller LIVSFS 2005:20)</b>	<b>Exempel</b>
A. Restaurangverksamhet (Bilaga 2)	Restaurang, catering, skolkök, pizzerior etc.
B. Butiksverksamhet (Bilaga 2)	Varuhus, livsmedelsbutiker, gårdsbutiker. Bensinstationer, marknadsstånd, matkassar
C. Grossist, distribution och transport av livsmedel (Bilaga 2)	All form av transport av livsmedel. Försäljning av livsmedel i parti.
D. Tillverkning av livsmedel från <u>icke</u> animaliska varor (Bilaga 2)	Tillverkning av sylt, saft, bröd, konfektyr etc.
E. Egen tillverkning av livsmedel från råa animaliska råvaror och som säljs direkt till konsument (Bilaga 3)	Gårdsbutik eller restaurang som gör egen ost, ostkaka, kalvdans etc.
F. Övriga livsmedelsföretag – Resterande 852 anläggningar (Bilaga 2)	Tillverkning av enzymer, aromer, tillsatser, förpackningsmaterial etc.
G. Producenter och tillhandahållare av dricksvatten (Bilaga 2)	
H. Primärproduktion <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> Processer kopplade till verksamheten "primärproduktion" kommer att skickas ut till länsstyrelserna på remiss. Att den finns med här beror på att en anläggning som har både en gårdsbutik och primärproduktion, kan ha en kommunal myndighet som kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen. Detta kan länsstyrelsen och kommunen komma överrens om.

<b>Anläggningens verksamhet/-er</b> (Bilaga som anges inom parentes hänvisar till den bilaga där processerna kopplade till verksamheten finns)	
<b>Godkända livsmedelsanläggningar, tillverkning av livsmedel från animaliska råvaror (enligt 853/2004)</b>	
I. Livsmedelsproduktion – Frys- och Kylhus samt Ompaketering 853/2004, Avsnitt 0 (Bilaga 3)	
J. Livsmedelsproduktion – Kött från tama hov- och klövdjur 853/2004, Avsnitt I (Bilaga 3)	
K. Livsmedelsproduktion – Kött från fjäderfä och hardjur 853/2004, Avsnitt II (Bilaga 3)	
L. Livsmedelsproduktion – Kött från hägnat vilt 853/2004, Avsnitt III (Bilaga 3)	
M. Livsmedelsproduktion – Kött från frilevande vilt 853/2004, Avsnitt IV (Bilaga 3)	
N. Livsmedelsproduktion – Malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött 853/2004, Avsnitt V (Bilaga 3)	
O. Livsmedelsproduktion – Köttprodukter 853/2004, Avsnitt VI (Bilaga 3)	

<p>P. Livsmedelsproduktion – Musslor (Tvåskaliga blötdjur) 853/2004, Avsnitt VII (Bilaga 3)</p>	
<p>Q. Livsmedelsproduktion – Fisk och skaldjur 853/2004, Avsnitt VIII (Bilaga 3)</p>	
<p>R. Livsmedelsproduktion – Mjolkprodukter 853/2004, Avsnitt IX (Bilaga 3)</p>	
<p>S. Livsmedelsproduktion – Ägg och äggprodukter 853/2004, Avsnitt X (Bilaga 3)</p>	
<p>T. Livsmedelsproduktion – Grodlår och sniglar 853/2004, Avsnitt XI (Bilaga 3)</p>	
<p>U. Livsmedelsproduktion – Utsmält djurfett och fettgrevar 853/2004, Avsnitt XII (Bilaga 3)</p>	
<p>V. Livsmedelsproduktion – Behandlade magar, urinblåsor och tarmar 853/2004, Avsnitt XIII (Bilaga 3)</p>	
<p>W. Livsmedelsproduktion – Gelatin 853/2004, Avsnitt XIV (Bilaga 3)</p>	
<p>X. Livsmedelsproduktion – Kollagen 853/2004, Avsnitt XV (Bilaga 3)</p>	

## Processer - Registrerade livsmedelsanläggningar - 852/2004 samt registrerade dricksvattenanläggningar - LIVSFS 2005:20

(bokstäverna som står inom parentes är en koppling till respektive verksamhet från bilaga 1, verksamheter)

### A och B. Restaurang- och butiksverksamhet

1. Bearbetning/beredning av rått kött (rött kött)
2. Bearbetning/beredning av rått kött från fjäderfä (vitt kött)
3. Bearbetning/beredning av obearbetade fiskeriprodukter (inkluderar skaldjur)
4. Bearbetning/beredning av obehandlad (opastöriserad) mjölk och mjölkprodukter
5. Bearbetning/beredning av obearbetade ägg och äggprodukter
6. Bearbetning/beredning av obearbetade vegetabilier (icke animalier)
7. Tillverkar råa livsmedel som äts utan tillagning/uppvärmning, t.ex. *sushi, råbiff*
8. Tillverkar bearbetade livsmedel som äts utan tillagning/uppvärmning t.ex. *smörgåstårter, smörgåsar, sallader, pastasallader, kalla patéer, såser, röror, bakelser, tårter, glass*
9. Tillverkar livsmedel som äts efter tillagning/uppvärmning, t.ex. *lasagna, fiskpinnar, fiskgratäng, wok*
10. Kylförvaring/lagring
11. Frysförvaring/lagring
12. Nedkylning
13. Infrysning
14. Upptining
15. Bakning
16. Manuell hantering av glass
17. Ompaketering av *animaliska* livsmedel från andra anläggningar
18. Malning av kött, t.ex. *köttfärs*
19. Skivning av gravad eller kallrökt fisk
20. Filetering av fisk
21. Skivning och bitning av obearbetad (rå) fisk
22. Malning av fisk, t.ex. *fiskfärs*
23. Marinering (fisk, kött, vegetabilier, t.ex. *oliver*) och lakeprodukter av fisk och skaldjur
24. Skivning av värmebehandlade köttprodukter, t.ex. *skinna, korv, smörgåspålägg*
25. Skivning, bitning och rivning av hårdost
26. Delning/bitning av lagrad mjukost, t.ex. *vit- och grönmögelost*
27. Förpackar livsmedel
28. Utformar märkning och/eller presentation
29. Överlåter/Säljer livsmedel direkt till konsument
30. Försäljning av hälsokostprodukter
31. Försäljning av kosttillskott
32. Pastörisering
33. Grillning/stekning, t.ex. *kyckling, revbensspjäll*
34. Fritering
35. Kokning

36. Återuppvärmning
37. Varmhållning
38. Hanterar oförpackade livsmedel
39. Uppvärmning av färdiglagad produkt och halvfabrikat

### C. Grossist och distribution/transport

40. Försäljning av livsmedel i parti
41. Distribuerar/Transporterar livsmedel i kyla
42. Distribuerar/Transporterar fryst livsmedel
43. Distribuerar/Transporterar livsmedel, inte kylt/fryst
44. Distribuerar/Transporterar varmhållna livsmedel

### D. Tillverkningsindustri av livsmedel från icke animaliska råvaror

45. Tillverkning av groddar
46. Tillverkning av färdigskurna frukter och grönsaker
47. Tillverkning av opastöriserade frukt- och grönsaksjuicer
48. Tillverkning av naturligt mineralvatten och källvatten
49. Tillverkning av matoljor och matfetter av *animaliska* och *vegetabiliska* råvaror
50. Tillverkning av drycker utan alkohol, *t.ex. läsk*
51. Tillverkning av alkoholhaltiga drycker, *t.ex. öl, cider*
52. Tillverkning av vin av druvor
53. Tillverkning av vin av frukt
54. Tillverkning av spritdrycker
55. Tillverkning av snacks, *t.ex. chips*
56. Tillverkning av sylt och saft
57. Tillverkning av kaffe
58. Tillverkning av socker
59. Tillverkning av bageriprodukter, *t.ex. bröd, kex*
60. Tillverkning av kvarnprodukter, *t.ex. müsli, havregryn, mjöl*
61. Tillverkning av konditoriprodukter
62. Tillverkning av konfektyrprodukter, *t.ex. choklad och godis*
63. Tillverkning av desserter och drycker från icke animaliska råvaror
64. Tillverkning av glass, desserter, frysta efterrätter och drycker från bearbetade animaliska råvaror
65. Tillverkning av modersmjölksersättning, dietlivsmedel avsedda för barn under 6 månader
66. Tillverkning av tillskottsning i pulverform
67. Tillverkning av kosttillskott
68. Tillverkning av hälsokostprodukter
69. Tillverkning av jäst
70. Separering av järn-, mangan-, svavel och arsenikföreningar genom behandling med ozonberikad luft (vid produktion av naturligt mineralvatten eller källvatten)
71. Avlägsnande av fluorid med aktiverad aluminiumoxid (vid produktion av naturligt mineralvatten eller källvatten)

**E. Egen tillverkning av livsmedel från animaliska råvaror som säljs direkt till konsument**

Samma processer gäller som för de godkända anläggningarna (I-X), se bilaga 3 (853/2004)

**F. Övriga livsmedelsföretag**

- 72. Tillverkning av enzymer
- 73. Tillverkning av aromer
- 74. Tillverkning av tillsatser, *t.ex. färgämnen till livsmedelsindustrin*
- 75. Tillverkning av material i kontakt med livsmedel

**G. Producenter och tillhandahållare av dricksvatten**

- 76. Beredning av dricksvatten från opåverkat grundvatten
- 77. Beredning av dricksvatten från ytvattenpåverkat grundvatten
- 78. Beredning av dricksvatten från ytvatten
- 79. Distribution av dricksvatten (från annan dricksvattenproducent)
- 80. Kort konstgjord infiltration av ytvatten (kortare tid än 14 dagar)
- 81. Kemisk fällning med efterföljande filtrering
- 82. Långsamfiltrering
- 83. Primär desinfektion
- 84. Filtrering genom membran med en absolut porvidd  $\leq 100$  nm

## Livsmedelsproduktion av animaliska råvaror – 853/2004 - processer

(bokstäverna som står inom parentes är en koppling till respektive verksamhet från bilaga 1, verksamheter)

### I-X. Allmänna processer

1. Bearbetning/beredning av rått kött (rött kött)
2. Bearbetning/beredning av rått kött från fjäderfä (vitt kött)
3. Bearbetning/beredning av obearbetade fiskeriprodukter (inkluderar skaldjur)
4. Bearbetning/beredning av obehandlad (opastöriserad) mjölk och mjölkprodukter
5. Bearbetning/beredning av obearbetade ägg och äggprodukter
6. Bearbetning/beredning av obearbetade vegetabilier (icke animalier)
7. Tillverkar råa livsmedel som äts utan tillagning/uppvärmning, t.ex. *sushi, råbiff*
8. Tillverkar bearbetade livsmedel som äts utan tillagning/uppvärmning t.ex. *smörgåstårter, smörgåsar, sallader, pastasallader, kalla patéer, såser, röror, bakelser, tårter, glass, ost, gravad och rökt fisk etc.*
9. Tillverkar livsmedel som äts efter tillagning/uppvärmning, t.ex. *lasagna, fiskpinnar, fiskgratäng, wok*
10. Kylförvaring/lagring av egna produkter och ingredienser
11. Frysförvaring/lagring av egna produkter och ingredienser
12. Kylförvaring/lagring av livsmedel från andra anläggningar, t.ex. plocklager
13. Nedkylning
14. Infrysning
15. Upptining
16. Ompaketering av *animaliska* livsmedel från andra anläggningar
17. Hanterar oförpackade livsmedel
18. Marinering (fisk, kött, vegetabilier, t.ex. oliver) och lakeprodukter av fisk och skaldjur
19. Skivning av värmebehandlade köttprodukter, t.ex. *skinka, korv, smörgåspålägg*
20. Skivning, bitning och rivning av hårdost
21. Delning/bitning av lagrad mjukost, t.ex. *vit- och grönmögelost*
22. Förpackar livsmedel, inte aseptiskt eller i modifierad atmosfär
23. Förpackar livsmedel aseptiskt
24. Förpackar livsmedel i modifierad atmosfär
25. Utformar märkning och/eller presentation
26. Överlåter/Säljer livsmedel direkt till konsument
27. Pastörisering
28. Torkning
29. Bestrålning
30. Konservering och sterilisering av *animaliska* eller *vegetabiliska* produkter
31. Syrning, fermentering, t.ex. *grönsaker, kött (isterband), fisk (surströmming) och vid tillverkning av ost*
32. Gravning och kallrökning av andra livsmedel än fiskeriprodukter och musslor
33. Varmrökning av andra livsmedel än fiskeriprodukter och musslor
34. Saltning vid tillverkning av *animaliska* produkter



35. Packning/Blandning av *animaliska* råvaror, t.ex. äggpulver, och icke animaliska torra pulverprodukter som före konsumtion blandas av kund, t.ex. *desserter som exempelvis fromage, premixer till muffins, soppor, såser, glass etc.*
36. Injicering av saltlösning, laktat, t.ex. i fisk, eller smakämnen (alkohol) i ost
37. Tillverkning av glass och desserter av obehandlade (råa) animaliska råvaror

**J-O, U-X. Kött**

101. Slakt
102. Med nödslakt
103. Styckning
104. Uppslaktning av kött från frilevande vilt
105. Styckning och urbening av kött från frilevande vilt
106. Hantering av viltkött
107. Malning av kött, t.ex. köttfärs
108. Tillverkning av maskinurbenat kött
109. Tillverkning av köttberedningar som behöver tillredas före konsumtion, t.ex. råkorv, marinerat kött
110. Tillverkning av köttprodukter som är ätfärdiga, t.ex. korvar, köttpaté, rostbiff
111. Tillverkning av blodprodukter, t.ex. blodpudding, blodkorv
112. Tillverkning av köttextrakt och all form av mjölprodukt från kött, t.ex. buljongberedning från ben
113. Tillverkning av gelatin, kollagen och djurfett/fettgrevar
114. Uppsamling av gelatin, kollagen och djurfett/fettgrevar

**P. Musslor**

115. Rening av levande musslor (tvåskaliga blötdjur)
116. Förpackning och leverans av levande musslor (tvåskaliga blötdjur)

**Q. Fisk och skaldjur**

117. Rensning av fisk
118. Filetering av fisk
119. Skivning och bitning av obearbetad (rå) fisk
120. Malning av fisk, t.ex. fiskfärs
121. Infrysning av fisk
122. Torkning/lutning av fisk
123. Gravning och kallrökning av fisk
124. Varmrökning av fiskeriprodukter och musslor
125. Kokning av skaldjur
126. Tillverkning av skalade produkter av kokta kräftdjur, musslor och snäckor

**R. Mjök**

127. Invägning eller uppsamling av mjölkråvara
128. Mognadslagring

- 129. Tillverkning av flytande mjölkprodukter, t.ex. mjölk, grädde, yoghurt och fil
- 130. Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter
- 131. Tillverkning av olagrad mjukost (färskost) t.ex. *syrakoagulerad ost och "Keso"*
- 132. Tillverkning av lagrad mjukost, t.ex. *vit- och grönmögelost*
- 133. Tillverkning av lagrad hårdost, t.ex. *Herrgårds-, Präst- och Greveost*
- 134. Tillverkning av smältost, t.ex. *räkost i tub*
- 135. Tillverkning av mjölkpulver och vasslepulver
- 136. Tillverkning av vassle- och meseprodukter, t.ex. *messmör*
- 137. Tillverkning av smör
- 138. Tillverkning av andra mejerivaror

**S. Ägg och äggprodukter**

- 139. Packning av ägg
- 140. Tvättning av ägg
- 141. Tillverkning av kokta/flytande/torkade äggprodukter

## Sökord Livsmedelsanläggningar

### Sökord för samtliga verksamheter (A-X)

1. Import från land utanför EU
2. Export till land utanför EU
3. Fabriksfartyg
4. Frysartyg
5. Skeppshandel
6. Animaliska biprodukter, kategori I
7. Animaliska biprodukter, kategori II
8. Animaliska biprodukter, kategori III
9. Små mängder (LIVSFS 2005:20)
10. Marginell, av lokal karaktär och begränsad (22§ LIVSFS 2005:20)
11. Tillämpar undantag från EG-förordningar (LIVSFS 2005:20, t ex 36 och 37 §§)
12. Frivillig märkning avseende Skyddad beteckning
13. Frivillig märkning avseende Nyckelhålet (LIVSFS 2005:9)
14. Frivillig märkning avseende Särskilda Näringsändamål (LIVSFS 2000:14)
15. Frivillig märkning avseende Ekologisk produktion (Förordning (EG) 834/2007 och förordning (EG)889/2008)
16. Säsongsverksamhet
17. Mobil verksamhet
18. Delar gemensamma funktioner med andra anläggningar på samma arbetsställe
19. Huvudkontor
20. Matmäklare, utan livsmedelshantering vid anläggningen
21. Införsel från länder inom EU, *t.ex. matmäklare med egna varumärken*
22. Internet och postorder
23. Färdigkomponerade matkassar
24. Certifierat kvalitetssäkringssystem, andrapartsbedömning
25. Certifierat kvalitetssäkringssystem, tredjepartsbedömning
26. Catering
27. Vård och omsorg
28. Förskola
29. Skola
30. Tåg
31. Flyg

**Vatten**

1. Vatten från allmän dricksvattenanläggning (kommunal)
2. Vatten från övrig dricksvattenanläggning (offentlig eller kommersiell verksamhet)
3. Annat vatten (se Livsmedelsverkets vägledning om Hygien, kapitel 5.7.7- vattenförsörjning)
4. Rent vatten (definition finns i Förordning (EG) 852/2004)

**Sökord som endast gäller för verksamheterna E och I-X****Djurslag**

32. Nötkreatur (inklusive vattenbuffel, kameldjur m.fl.)
33. Get
34. Får
35. Svin
36. Hästdjur
37. Fjäderfä (hönsfåglar, kalkon, vaktlar, gäss)
38. Strutsfåglar
39. Hardjur
40. Hägnat vilt (inklusive ren)
41. Frilevande vilt (inklusive djur från svenska faunan som lever fritt i hägn, t.ex. kronhjort, dovhjort, vildsvin och mufflonfår)
42. Musslor (tvåskaliga blötdjur)
43. Snäckor
44. Fiskar
45. Skaldjur
46. Övriga djurslag

## **Bilaga 6, Förslag till nya uppgifter i rapporteringen från och med år 2013.**

Förutom den nya typningen, så föreslår Livsmedelsverket att fyra nya uppgifter läggs till i rapporteringen från och med år 2013, som sedan rapporteras in i januari 2014. En handlar om orsaker till avvikelser och de andra om finansiering av kontroll och nedlagd kontrolltid.

### **Varför föreslås dessa ändringar?**

- **Orsak till avvikelse**  
Det här är något som Kommissionen vill att Sverige ska ta fram i sin rapportering. Det regleras i Kommissionens beslut (2008/654/EG) som är en vägledning till artikel 44.1.d i förordning 882/2004.
- **Kostnad för ej avgiftsfinansierad kontroll**  
Den här uppgiften vill Livsmedelsverket få in för att få en mer heltäckande bild av kostnaden för den offentliga kontrollen i Sverige.
- **Antal timmar utförd planerad offentlig kontroll och antal timmar utförd extra offentlig kontroll**  
Fokus flyttas mer och mer från hur mycket personal som arbetar med offentlig kontroll till hur mycket kontroll som bedrivs. Med anledning av det tycker Livsmedelsverket att den här uppgiften är viktig att få med i rapporteringen från kontrollmyndigheterna.

### **Frågor att tänka på när ni svarar på remissen:**

1. Tycker ni att det är tydligt vad som ska rapporteras?
2. Är uppgifterna svåra eller lätta att få fram?
3. Övriga synpunkter?

### 1) Orsak till avvikelse

För varje avvikelse ska en bedömning göras av inspektören om vad huvudorsaken till avvikelsen är. De orsaker som kan anges är följande:

	Huvudorsak till noterade avvikelser inom respektive rapporteringspunkt
1	Bristande insikt i faror/risker
2	Bristande kännedom om regler
3	Företaget bedömer att kostnaden att följa regler är för hög
4	Rutiner saknas
5	Rutiner finns, men följs inte
6	Rutiner finns, men är inte anpassade till verksamheten
7	Lokaler, utrustning, lab., IT etc. är inte anpassade till verksamheten
8	Företaget bedömer att personalstyrkan inte är anpassad till verksamheten
9	Bristande intern uppföljning av verksamheten
10	Ledningen har kännedom om brister, åtgärd är inte prioriterad
11	Annat

*Exempel: Vid en inspektion konstateras att livsmedelsföretaget inte har något handtvättställ i köket. En avvikelse rapporteras på rapporteringspunkt 9.1. Inspektören gör bedömningen att den huvudsakliga orsaken till avvikelsen är att ledningen har kännedom om att det saknas ett handtvättställ, men inte prioriterat att låta installera ett. I rapporteringen anges: "Ledningen har kännedom om brister, åtgärd är inte prioriterad".*

### 2) Kostnad för ej avgiftsfinansierad kontroll

Den kostnad myndigheten har för sin offentliga livsmedelskontroll som inte täcks av avgifter. Det vill säga, den del av kostnaden som är skattefinansierad. Till exempel informationsmöten och förelägganden.

*Exempel: På en myndighet har man kostnader på 500 000 kronor för livsmedelskontrollen som inte finansieras via avgifter. Den summan rapporteras*

### **3) Antal timmar utförd planerad offentlig kontroll**

Det antal timmar som myndigheten har använt för planerad offentlig kontroll på anläggningen.

Antalet timmar rapporteras per anläggning

*Exempel: Under året har myndigheten lagt ner 4 timmar på planerad kontroll. I den tiden inkluderas både förberedelser, kontroll på plats och rapportskrivning. Summan som rapporteras är 4 timmar.*

### **4) Antal timmar utförd extra offentlig kontroll**

Det antal timmar som myndigheten har använt för extra offentlig kontroll på anläggningen.

Antalet timmar rapporteras per anläggning

*Exempel: Vid en planerad kontroll konstaterades att det fanns avvikelser på en anläggning. Myndigheten gjorde ett uppföljande besök för att följa upp avvikelserna. För myndigheten tog det 1 timme för resan till och från anläggningen. Kontrollbesöket tog 2 timmar och rapportskrivningen tog 3 timmar.*

*Senare under året fick myndigheten in ett klagomål från ett antal personer som sa sig ha blivit matförgiftade vid anläggningen. Det konstaterades efter offentlig kontroll att anläggningen hade serverat mat som gjort personerna sjuka. Utredning, provtagning, kontroll och rapportskrivning tog 15 timmar.*

*Summan som rapporteras är 21 timmar*