**REMISS – BILAGA 2**

2021-10-15  Dnr 2020/01137

Område Styrning och vägledning **MEJERI**

GRÖNT= ofta förekommen

GULT = Ibland

# Aktiviteter - Tidigare led

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aktivitet** | **Beskrivning/förklaring av aktivitet** | **Hälsorisk** | **Informa-tion, särskilda krav** | **Tids-krävande kontroll** | **Summa** | **Motivering till vikt** | **Kontroll av aktivitet, exempel** | **Eldrimners kommentarer** |
| 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. | 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. | Kan i sällsynta fall gälla kryddor och liknande. |
| 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. | Kontroll av att obligatoriska märkningsuppgifter finns på svenska eller likvärdigt språk. | Kan gälla kryddor, löpe, kulturer. |
| 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. | Framgår inte att dessa är under rubriken grossist. |
| 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 |  | 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 inte 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. | 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. | Denna och de två ovan handlar väl mkt om samma sak men det blir poäng på flera ställen  Borde kunna bakas in i aktiviteten ”Utformning av märkning för konsumentförpackningar” för hantverksmejerister/ mathantverkare då den enda allergenen är mjölk (bockhornsklöver används sällan). Minimal korskontaminering av allergener i en mejerilokal. |
| 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 under fliken produktgrupper. Kontamineringsrisk | Allmänhygien | Lätt att man klickar i här fastän man har transport av kylvaror.  Måste förtydligas.  Spenvarm, nymjölkad mjölk, (som i praktiken, speciellt vid kort transporttid har en lägre risk än kylförvarad) bör enbart kontrolleras i denna aktivitet. |
| Lagring | Lagring av livsmedel *förutom* 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. | Definiera ”uppsamlingscentral” då det är vanligt för hantverksmejerier att under en kort tid förvara obehandlad mjölk. Eller hänvisa till var man finner definitionen.  Gäller inte hantverkmejerier då de enbart lagrar mjölk för egen förädling (mjölkrum, frys). |
| Lagring av animaliska livsmedel avsedda för godkända anläggningar | Lagring av animaliska livsmedel avsedda för godkända livsmedelsanläggningar. | 0 | 1 | 0 | 1 |  | Att anläggningen är godkänd. | Otydligt. Räknas egen eller inköpt mjölkråvara hit? Lagring i själva mejeriet är inte vanlig. |
| 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. | Hämtning av kyld mjölkråvara bör enbart kontrolleras i denna aktivitet. |
| 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. | Kan ev. gälla ostkaka, grillost. |
| 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. | Varför skulle inte en tankbil kunna skydda vätska mot föroreningar? |
| 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. | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |  |
| Tillverkning/förpackning av kvarn- och stärkelseprodukter. | Exempel mjöl inklusive potatismjöl och rismjöl. | 3 | 0 | 0 | 3 |  | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |  |
| Tillverkning/förpackning av fröer för groddning | Tillverkning/förpackning av fröer avsedda för groddning. Observera att *groddning* inte finns med som aktivitet då det är primärproduktion, vilket inte ingår i denna modell. | 3 | 0 | 0 | 3 |  | 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 *inte* innebär ett avdödande steg. Exempel: Sköljd och/eller skuren sallad, frysta bär. | 6 | 0 | 0 | 6 |  | 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 |  | Allmänhygien, HACCP inklusive nedkylning, 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 |  | 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 |  | Allmänhygien, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. |  |
| Tillverkning/förpackning av drycker *utom* - 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 |  | 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 *inte* kräver konservering eller kylförvaring för att hindra bakteriell tillväxt. Till exempel mat- och kaffebröd, torr pasta. | 3 | 0 | 0 | 3 |  | 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, tårtor, blandade sallader. | 6 | 0 | 0 | 6 |  | 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 |  | Allmänhygien, HACCP inklusive avdödning och nedkylning, användning av kontaktmaterial, användning av tillsatser etc. | Skulle ostkaka kunna hamna här? Då blir det orimligt många extrapoäng för hantverksmejeisten. |
| 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 |  | 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 |  | 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 | Otydligt med förlängd hållbarhet, måste förtydligas, det gäller alla produkter i alla branscher. All förädling är en form av konservering.  Vakuumförpackning av ost är en vanlig konsumentförpackning. Är 7 extrapoäng rimligt? |
| 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. | Kan ev. gälla ostkaka, kalvdans, stekost |
| 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. | Hygien, redlighet, temperaturkrav, spårbarhet, användning av kontaktmaterial. | Luddigt, vilka omfattas.  Är det rimligt att delning och omförpackning av inköpt hel ost från andra mejerister ger 7 extra poäng? |
| Förpackning ägg | Förpackning av ägg. Om äggen tvättas ska även den aktiviteten anges. | 3 | 0 | 0 | 3 | Låg risk, naturligt skydd | 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 |  |  |
| 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 |  |  |
| Tillverkning av övriga äggprodukter | Tillverkning av livsmedel andra än flytande äggprodukter, där ägg är den huvudsakliga råvaran. Exempel: Kokta skalade ägg, äggpulver, äggvitepulver. | 6 | 0 | 0 | 6 | Äggets naturliga skydd kan förstöras vid felaktig tvätt |  |  |
| 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 |  |  |
| Tillverkning av obearbetade fiskeriprodukter | Tillverkning av fiskeriprodukt som är obearbetad och icke sammansatt. Exempel: Rensning, filetering, skivning, bitning, sågning av fiskblock. | 3 | 1 |  | 4 |  | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial |  |
| Tillverkning av ätfärdiga icke värmebehandlade fiskeriprodukter | Tillverkning av fiskeriprodukter som är ätfärdiga 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 |  | 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 |  | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial, användning av tillsatser |  |
| Tillverkning av icke ätfärdiga 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 | 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 | Denna aktivitet berör enbart dryckesmjölk och grädde.  I ost- eller yoghurttillverkning tillsätts mjölksyrabakterier. Ost håller låg vattenhalt, innehåller salt och har oftast en lagringsfas. |
| Tillverkning av flytande mjölkprodukter | Tillverkning av flytande mjölkprodukter till exempel mjölk, yoghurt, grädde och fil samt mjölkbaserade sammansatta produkter som vaniljsås. | 9 |  |  | 9 |  | HACCP, provtagning, rutiner, hygien, 853, temperatur, spårbarhet, användning av förpackningsmaterial, användning av tillsatser | Den höga riskpoängen gällande de syrade mjölkprodukterna är missvisande. Mjölksyrningen innebär låg risk.  Detta moment bör enbart röra syrade produkter som har en lägre risk. Riskpoängen behöver då justeras ned. Varför jämställs dessa produkter med vaniljsås?? Passa ej här. |
| 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 | Extra kontroll av hygien och rutiner för att undvika patogener i den färdiga produkten: HACCP, pH-mätning, provtagning | Mjölksyrabakterier tillsätts i ost, motverkar tillväxt av oönskade bakterier, fungerar som ett skydd = lägre risk.  Dessutom tillkommer faktorer som lågt vatteninnehåll, salt och lagringsfas. |
| Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter | Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter avsedda som livsmedel. | 3 |  |  | 3 |  |  |  |
| Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara | Tillverkning av mjölkbaserade livsmedel andra än flytande mjölkprodukter, opastöriserade produkter och pulverprodukter. Exempel: Ost, glass, proteinbars. | 3 |  |  | 3 |  |  |  |
| Grodlår/sniglar | Produktion av grodlår och/eller förädling av sniglar avsedda som livsmedel | 3 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |
| Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar | Produktion av livsmedel från magsäckar, urinblåsor och tarmar. Exempel korvskinn av naturtarm. | 3 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |
| Utsmält djurfett och fettgrevar | Produktion av animaliska fetter, till exempel ister, talg. | 3 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |
| Gelatin | Produktion av gelatin, t.ex. gelatinpulver, gelatinblad. | 3 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |
| Kollagen | Utvinning av kollagen för livsmedelsproduktion. | 3 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |
| Blodprodukter | Tillverkning av blodbaserade produkter, t.ex. blodpudding, blodkorv. | 6 | 0 | 0 | 6 |  |  |  |
| Tillverkning högförädlade produkter | Tillverkning av högförädlat kondroitinsulfat, högförädlad hyaluronsyra, högförädlade andra hydrolyserade broskprodukter, högförädlat kitosan, glukosamin, löpe och husbloss samt högförädlade aminosyror. | 3 | 0 | 0 | 3 |  |  |  |
| 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 försörjd 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 nedkylning | 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 |  |