

Aktivitet	Beskrivning/förklaring av aktivitet	Hälsorisk
Inköp		0
Inköp av fröer avsedda för groddning	Inköp av fröer avsedda för groddning, för vidare försäljning med eller utan omförpackning. Vid omförpackning ska också aktiviteten "Förpackning av vegetabilier och honung" anges.	0
Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder	Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder. Undantag: aktiviteten ska inte anges vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark.	3
Import av livsmedel	Import av livsmedel från tredje land. Detta alternativ ska markeras oavsett om de importerade livsmedlen används som råvara eller säljs vidare.	3
Införsel av färdigförpackade livsmedel	Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU räknas även länder med EES-avtal). Aktiviteten gäller livsmedel som ska säljas vidare i sin förpackning. Även aktiviteten Grossistverksamhet ska anges.	0
Import av kontaktmaterial	Import av kontaktmaterial från tredje land och vidare tillhandahållande av detta till andra företag.	
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
Handel med livsmedel utan fullständig märkning	Inköp och vidareförsäljning av livsmedel där viss obligatorisk information inte finns på förpackningen, utan istället skickas i särskild handling. Observera att även "grossistverksamhet" ska anges.	0

Handel med animaliska livsmedel	Inköp och vidareförsäljning av 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. Observera att även "grossistverksamhet" ska anges.	0
Inköp av kontaktmaterial från länder inom EU	Köper/tar in kontaktmaterial från leverantörer inom EU/EES. Tillhandahåller kontaktmaterial vidare till andra företag. Ska inte väljas om man även importerar.	
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
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
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
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.	0
Lagring	Lagring av livsmedel <i>förutom</i> lagring av råvaror för egen tillverkning och lagring av egentillverkade produkter. Exempel: Lagring av livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare, lagring av livsmedel som köpts in och ska säljas vidare vid grossistverksamhet. Observera att fler aktiviteter nedan kan vara aktuella beroende på vad som lagras.	3
Lagring av obehandlad, oförpackad mjölk	Denna aktivitet avser anläggningstypen "uppsamlingscentral" för mjölk. (Detta förekommer mycket sällan i Sverige)	3

Lagring av animaliska livsmedel avsedda för godkända anläggningar	Lagring av animaliska livsmedel avsedda för godkända livsmedelsanläggningar.–	0
Lagring/transport av varmhållen mat	Transport och eventuell förvaring av varmhållen mat. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges.–	6
Lagring/transport av kylvaror eller varm mat	Lagring och/eller transport av kylvaror eller varm mat. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges.	3
Lagring/transport av frysvaror	Lagring av frysvaror och/eller transport av frysvaror. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges.	0
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
Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak	Tillverkning och/eller förpackning av snus och/eller tuggtobak	6
Tillverkning av kontaktmaterial	Tillverkning inklusive konvertering av material avsett att komma i kontakt med livsmedel. Denna aktivitet anser såväl kontaktmaterial som ska användas i den egna anläggningen som när det ska säljas vidare till andra företag.	
Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter	Utvinning av olja inklusive tillverkning av t.ex. margarin, matolja, kokosfett.	3
Utvinning av råvara från insekter	Avdödning inklusive till exempel torkning, malning eller extrahering av näringsämnen från insekter. Om vidareförädling till färdigt livsmedel sker ska aktivitet/-er anges även för detta.	6
Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse	Exempel mjöl inklusive potatismjöl och ris mjöl.	3
Tillverkning/förpackning av fröer för groddning	Tillverkning/förpackning av fröer avsedda för groddning.– Observera att <i>groddning</i> inte finns med som aktivitet då det är primärproduktion, vilket inte ingår i denna modell.	3
Tillverkning/förpackning av hygieniskt känsliga grönsaks-, bär- och fruktprodukter	Tillverkning/förpackning av ätfärdiga livsmedel som enbart eller huvudsakligen består av grönsaker, bär eller frukt, där tillverkningsprocessen har avgörande betydelse för produktens säkerhet. Exempel: Ätfärdig sallad, ätfärdiga frysta bär, juice, mjölksyrade grönsaker, grönsaksrätter.	6

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
Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk	Tillverkning/förpackning av livsmedel som enbart eller huvudsakligen består av grönsaker, bär eller frukt och där den färdiga produkten har låg risk oavsett ev. misstag vid tillverkningen. Här avses: - Tillverkning med en process som innebär ett avdödande steg och där den färdiga produkten har en sockerhalt som gör livsmedlet hållbart i rumstemperatur. Exempel sylt, marmelad, ketchup. - 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
Tillverkning/förpackning av vin av druva	Tillverkning och/eller förpackning av vin av druva	3
Tillverkning/förpackning av spritdrycker	Tillverkning och/eller förpackning av spritdrycker över 15 volymprocent.	3
Tillverkning/förpackning av drycker <i>utom</i> - vin/sprit - mjölkbaserade drycker - frukt- och grönsaksbaserade drycker	Exempel: Öl, läsk, cider, saft, lightdryck, alkoholfritt vin, vin från annan råvara än vindruva, blanddrycker med en alkoholhalt under 15 volymprocent.	3
Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter	Tillverkning av livsmedel som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse. Här avses livsmedel där den färdiga produkten <i>inte</i> kräver konservering eller kylförvaring för att hindra bakteriell tillväxt. Till exempel mat- och kaffebröd, torr pasta.	3
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

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
Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk	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, smaksatt olja, vinäger, torkade bär, smaksatt honungsprodukt.	3
Tillverkning av tillsatser m.m.	Tillverkning av livsmedelstillsatser, aromer, enzymer, berikningsmedel eller processhjälpmedel.	3
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
Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel	Känsliga produkter där hållbarheten förlängs genom konservering (hel- eller halv-), eller genom förpackning i skyddande atmosfär eller i vacuumförpackning. Exempel: gravad lax, rökt skinka. Obs ange också minst en aktivitet som talar om vilket livsmedel det gäller.	6
Infrysning	Infrysning av livsmedel som tillverkats eller förpackats på anläggningen, oavsett om livsmedlet är vegetabiliskt, sammansatt eller animaliskt. Infrysning av vegetabiliska och sammansatta produkter som inte tillverkats/förpackats på anläggningen.	0
Infrysning av animalier från annan tillverkare	Infrysning animaliska livsmedel, t.ex. kött och fisk, som inte tillverkats eller förpackas på anläggningen.	0

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.	3
Förpackning av ägg	Förpackning av ägg. Om äggen tvättas ska även den aktiviteten anges.	3
Tvätt av ägg	Tvätt av ägg anges när så är aktuellt för anläggningar som förpackar ägg.	6
Tillverkning av flytande äggprodukter	Tillverkning av flytande äggprodukter till exempel pastöriserad flytande äggvita, flytande helägg, flytande äggula.	6
Tillverkning av övriga äggprodukter	Tillverkning av livsmedel andra än flytande äggprodukter, där ägg är den huvudsakliga råvaran. Exempel: Kokta skalade ägg, äggpulver, äggvitpulver.	6
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
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
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
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
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

Tillverkning av bearbetade köttprodukter	Tillverkning inklusive värmebehandling eller annan bearbetning som påverkar muskelfiberstrukturen, inklusive sammansatta produkter där kött råvaran bearbetas. Exempel: Korv, köttbullar, smörgåsskinka, leverpastej, pyttipanna, blodpudding, lufttorkad skinka, fermenterad korv.	9
Tillverkning av obearbetade sammansatta produkter	Tillverkning utan värmebehandling eller annan bearbetning som påverkar muskelfiberstrukturen, av produkter som är sammansatta av kött råvara och vegetabilisk råvara. Exempel panerad schnitzel.	6
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
Tillverkning av malet kött	Malning av köttfärs	6
Tillverkning av maskinurbanat kött	Tillverkning av maskinurbanat 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
Tillverkning av köttextrakt och varje form av mjölprodukt från kött	Tillverkning av till exempel köttmjöl, buljongtärning.	6
Tillverkning av obearbetade fiskeriprodukter	Tillverkning av fiskeriprodukt som är obearbetad och icke sammansatt. Exempel: Rensning, filetering, skivning, bitning, sågning av fiskblock.	3
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	6
Tillverkning av värmebehandlade fiskeriprodukter	Värmebehandling av livsmedel med fiskråvara, inklusive sammansatta produkter. Exempel: Varmrökt fisk, kokta räkor, fiskbullar, tonfisk på burk.	9
Tillverkning av icke ätfärdiga sammansatta fiskeriprodukter	Tillverkning av fiskprodukter som ska värmebehandlas av konsumenten innan förtäring. Exempel: Fiskpinnar, laxpudding, fiskgratäng och liknande.	6
Pastörisering	Pastörisering av mjölk råvara.	9

Tillverkning av flytande mjölkprodukter	Tillverkning av flytande mjölkprodukter till exempel mjölk, yoghurt, grädde och fil samt mjölkbaserade sammansatta produkter som vaniljsås.	3
Tillverkning av opastöriserade mjölkprodukter	Tillverkning från opastöriserad mjölkråvara där pastörisering inte ingår i tillverkningsprocessen. Exempel: Opastöriserad ost.	9
Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter	Tillverkning av mjölkbaserade pulverprodukter avsedda som livsmedel.	3
Tillverkning av övriga livsmedel av mjölkråvara	Tillverkning av mjölkbaserade livsmedel andra än flytande mjölkprodukter, opastöriserade produkter och pulverprodukter. Exempel: Ost, glass, proteinbars.	3
Grodslår/sniglar	Produktion av grodslår och/eller förädling av sniglar avsedda som livsmedel	3
Behandlade magsäckar, urinblåsor och tarmar	Produktion av livsmedel från magsäckar, urinblåsor och tarmar. Exempel korvsjunn av naturtarm.	3
Utsmält djurfett och fettgrevar	Produktion av animaliska fetter, till exempel ister, talg.	3
Gelatin	Produktion av gelatin, t.ex. gelatinpulver, gelatinblad.	3
Kollagen	Utvinning av kollagen för livsmedelsproduktion.	3
Blodprodukter	Tillverkning av produkter från blod, t.ex. torkad, djupfryst eller flytande plasma, torkat helblod, torkade, djupfrysta eller flytande röda blodkroppar eller fraktioner och blandningar av dem.	6
Tillverkning högförädlade produkter	Tillverkning av högförädlad kondroitinsulfat, högförädlad hyaluronsyra, högförädlade andra hydrolyserade broskprodukter, högförädlad kitosan, glukosamin, löpe och husbloss samt högförädlade ami nosyror.	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
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
Rening av musslor	Avser anläggning med tank försörd med rent havsvatten där levande musslor eller ostron placeras för att reducera kontaminering så att de blir tjänliga som livsmedel.	9

Fiskauktion	Mottagning av färsk fisk från fiskare, vidareförsäljning av fisken genom auktion till andra livsmedelsföretag, t.ex. grossister och fiskhandlare.	3
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
Butik	Förutom verksamhet riktad mot livsmedelsföretag bedrivs försäljning riktad till allmänheten/ slutkonsument med försäljning av huvudsakligen egna produkter, till exempel via beställning från hemsida.	
Servering	Förutom verksamhet riktad mot livsmedelsföretag bedrivs servering av huvudsakligen egna produkter.	
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.	
Användande av vatten som inte är av dricksvattenkvalitet (annat vatten)	Anläggningen försörjs av vatten som inte definieras som "dricksvatten". Istället används vatten som inte omfattas av samma krav. Detta vatten kallas för "annat vatten". Exempel: vatten som inte kommer från en registrerad dricksvattenanläggning används för rengöring av lokaler eller tvätt av rotfrukter.	3

Information, särskilda krav	Tidskrävande kontroll	Summa	Kopplat till produktgrupp	Huvudaktivitet kopplas till Verksamhetstyp	Aktiviteten kräver godkännande
1	0	1			
1	0	1			
1	1	5			
1	0	4	x		
1	0	1	x		
		4		x	
1	1	2		x	
1	1	2			

1	1	2			
		2		x	
1	1	5	x		
1	0	4	x		
0	0	3			
1	0	1		x	
0	0	3		x	
0	0	3		x	x

±	θ	±			*
θ	θ	6			
0	0	3			
1	0	1			
0	0	3			
1	0	7		x	
		4		x	
0	0	3	x	x	
0	0	6	x	x	
0	0	3	x	x	
θ	θ	3	*	*	
0	0	6	x	x	

0	0	6	*	*	
0	0	3	x	x	
0	0	3	x	x	
0	0	3	x	x	
0	0	3	x	x	
0	0	3	x	x	
0	0	6	x	x	

0	0	9	x	x	
0	0	3	x	x	
1	1	5		x	
0	0	3	x	x	
1		7			
1	0	1			
1	0	1		x	x

1	0	4	x	x	x
0	0	3	x	x	x
0	0	6	x		
0	0	6	x	x	x
0	0	6	x	x	x
1		10	x	x	
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x

1		10	x	x	x
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x
1		7	x	x	x
1		4	x	x	x
1		7	x	x	x
1		10	x	x	x
1		7	x	x	x
		9			

		3	X	x	x
0	0	9	x	x	x
		3	x	x	x
		3	x	x	x
0	0	3	x	x	x
0	0	3	x	x	x
0	0	3	x	x	x
0	0	3	x	x	x
0	0	3	x	x	x
0	0	6	x	x	x
0	0	3	x	x	x
1		4		x	x
1		7		x	x
1		10			x

1	1	5		x	x
1	1	5			
0	1	1			
0	1	1			
0	1	1			
0	1	4			

Omfattningen
anges i
årsarbetskrafter
om ingen annan
huvudaktivitet
finns

--

--

--

--

--

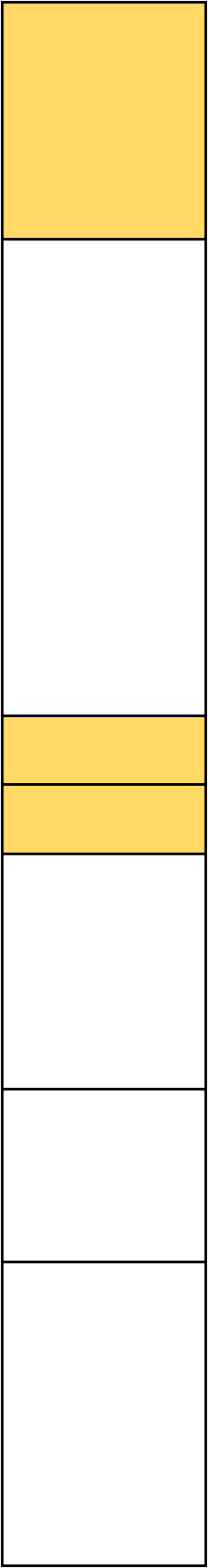
--

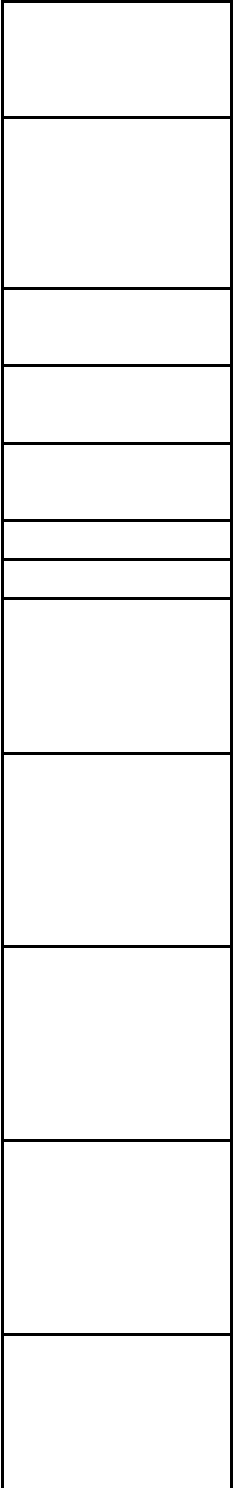
--

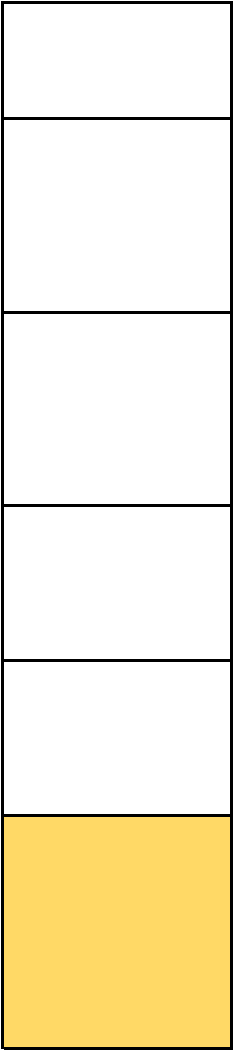
--

x
x

Yellow
Yellow
White
White
White
White
White
White
White
Yellow
White
Yellow
White







Kommentarer från ELDRIMNER

Varför enbart en totalsumma här?

Varför enbart en totalsumma?

För hantverksmässiga producenter bör punkt 12-14 kunna bakas ihop och bedömas tillsammans under punkt 12. Storförpackning är inte vanliga men kan förekomma. Risker kan inte anses dubblerade. Det viktiga är att märkningen utformas och ansvaras för på rätt sätt. Oftast är det samma person som utför punkt 12-14. Se även liknande kommentar under aktivitet 66.

Om utförs tillsammans med utformning bör poängen inte dubblas.

Ang. "...fler aktiviteter nedan kan vara aktuella ", ska då både nedan och även denna ge poäng? Vad ryms här som inte kommer generera poäng även nedan? Kanske förpackade kolonialvaror? För allt annat leder denna rad till extrapoäng genom dubbel poängsättning för samma sak.

Varför bara en totalsumma?

Avses här juice som måste kylförvaras? Pastöriserad juice, äppelmust och andra bär- och frukbaserade drycker som kan förvaras i rumstemp oöppnade bör hamna i aktiviteten nedan?

Här bör även pastöriserade bär- eller fruktbaseade drycker höra hemma, som fruktnektar, äppelmust och dyl? Även inlagda grönsaker och dyl.

Ostkaka bör ej bedömas här utan i aktiviteten Pastörisering av mjölkprodukter, aktivitet 64. Annars poängbelastas hantverksmejeriet dubbelt upp vilket inte står i proportion till ökad risk.

Merparten av charkprodukterna inom mathantverk har vakuumpackning. Dessutom höga poäng för produktionen. 7 poäng här innebär samma riskbedömning som för styckning, det verkar orimligt. Vad ska kontrolleras här? Att man ej har vacksläp pga bristfällig svetsning genom stickprovskontroller av förpackade produkter? Att vakummaskinen är ren och att vakupåsar är avsedda för livsmedel och förvaras på ett bra sätt? Även om allt det kontrolleras verkar 7 poäng omotiverat högt.

"...styckning av kött är egna aktiviteter och ej ska kontrolleras här. .." Vad menas? Att packning av styckat kött ingår i styckning? Då blir rad 41 ännu märkligare och risk för dubbelräkning. Innebär ompackning i sig en större risk än packning av egna produkter? Samma tillvägagångssätt kräver inte dubbla kontroller. Kraven på spårbarhet, märkning och hantering är ju de samma?

Orimligt med 7 ytterligare poäng för varje "extra" djurslag som styckas. Kontrollbehovet kan inte öka flerfaldigt bara för att man tex styckar kött från tama hov- och klövdjur ena dagen och från frilevande vilt andra dagar. Styckningen utförs på samma sätt med samma utrustning, personal och lokaler även om djurslag varierar hos små producenter. Skiljt i tid. Om det verkligen går att identifiera ytterligare kontrollbehov kopplat till olika djurslag bör det röra sig om enstaka poäng. Inom tama hov- och djurslag finns också en variation men i det fallet har en poängsiffra för de olika djurslagen där ansetts räcka. Utgår nu ifrån att gränsdragning för styckning börjar med en slaktropp oavsett djurslg.

Vad menas med "påverkar muskelfiberstrukturen" är det hackning/malning som avses? Man kan med fog säga att muskelfiberstruktur påverkas även hos helmuskelprodukter vid saltning- lufttorkning eller vid saltning-(ev tumling)-värmebehandling etc. Otydligt begrepp som behöver defineras..

Aktiviteterna raderna 55, 56, görs med motsvarande tekniker som de som innefattas av rad 54. Skillnaden kan vara att men t.ex avstår värmebehandling på 55 och 56, kan i övrigt vara samma förädlingssteg i samma lokaler med samma utrustning. Det uppstår inget ytterligare kontrollbehov om man redan får 9 poäng för rad 54. Ett tak för 9 summapoäng för alla de tre raderna skulle motverka flerfaldigande av riskpoäng.

Kan denna slås samman med tillverkning av bearbetade köttprodukter om båda utförs? Sjunger risken för att man har tillägg av vegetabilier?

Begreppet "råkorv" används inte av branschen, det anspelar på lufttorkad korv/salami tekniskt sett. Det är "färskorv" som avses här och är det begrepp som används i mathantverksbranschen.

Dessa aktiviteter utgör inga ytterligare kontrollbehov hos dem som redan har rad 54, se ovan.

Avser detta enbart försäljning av malet kött eller verkligen tillverkningen som det står? Malning ingår som processsteg i många aktiviteter ovan i rad 54, 55, 56. Samma utrustning, lokal, personal etc. Har man redan något av dem blir kontrollbehovet för malning minimalt utöver möjligen provtagningsdokumentation för köttfärs och detta kan läggas in under "taket", se rad 54.

I de fall ett hantverksmejeri tillverkar ost på både obehandlad och pastöriserad mjölk kommer de riskera att få en dubblerad hög riskbedömningspoäng. Risken blir dock inte dubbel i praktiken. Då riskerna bedöms lika i detta schema oavsett behandling eller ej innebär det att varje ystdag/omgång har samma risknivå oavsett mjölkkråvaran och därmed borde aktivitet 64 och 66 likställas så att det för dessa mejerier enbart genererar riskpoäng i en aktivitet (9 poäng). Lägg här till en text typ: De hantverksmejerier som förädlar både obehandlad och pastöriserad mjölkkråvara riskklassas i denna aktivitet, ej i aktivitet 64.



MEJERI

BÄR FRUKT OCH GRÖNSAKER

CHARK

Vad ingår här avseende bearbetade animalier? Tilverkning av Wienerkorv, leverpastej? Begreppet konservering blir otydligt. Alla produkter har någon form av konservering. Tydliggör att det inte gäller bearbetade köttprodukter.

Även ostar vakuumpackas för att det är ett lätt sätt att packa på, är det rimligt att det får 7 poäng? BS: Frågan är om ost räknas som en "känslig produkt", ges ej heller som exempel. Vackad ost bör inte kvala in här.