



PLAN

Kontrollplan

Livsmedelskontroll 2026-2029

Fastställd av miljö- och byggnämnden
Framtagen av samhällsbyggnadsförvaltningen
Datum 2025-12-15
Gäller 2026-2029
Ärendenr MBN 2025/1618
Version 1.0



Kontrollplan

Innehåll

1. Sammanfattning	1
2. Mål	1
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	1
2.1.1 Mål inom livsmedelskontrollen	2
3. Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll	2
3.1 Ansvarsfördelning i Sverige	2
3.2 Ansvarsfördelning i Region Gotland	2
3.3 Opartiskhet	2
4. Samordning	2
4.1 Syfte	2
4.2 Samordning mellan behöriga myndigheter	3
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	3
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	3
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	3
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	3
5.3 Finansiering av kontrollen	4
5.4 Kompetenskrav och utbildning	4
6. Organisation och utförande av kontrollen	4
6.1 Registrering av kontrollobjekt	4
6.2 Riskklassningsmodell	5
6.3 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	5
6.4 Rutiner för utförande av kontroll	5
6.5 Provtagning och analys	5
6.6 Rapportering av kontrollresultat	5
6.7 Öppenhet i kontrollen	6
7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	6
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	7
9. Beredskap	7
10. Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan	7
11. Krav som ska kontrolleras	7
Butik och detaljhandel	8
Dricksvatten	9
Vård, skola och omsorg	10
Restauranger och caféer	11
Tillverkningsanläggningar	12

1. Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bland annat i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625.

Miljö- och byggnämnden är kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen på Gotland, det vill säga den kontroll som utförs utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämndens kontrollansvar omfattar ca 1000 livsmedelsverksamheter.

På Gotland finns många olika typer av livsmedelsverksamheter så som restauranger, caféer, butiker, dricksvattenanläggningar och skolkök, men även småskalig och storskalig livsmedelstillverkning. Livsmedelskontrollen på Gotland präglas av sommarsäsongen på ön och många verksamheter har endast öppet under sommarmånaderna. Även dricksvattensituationen är speciell på Gotland, och ett flertal livsmedelsverksamheter på ön har enskild dricksvattenförsörjning. Dricksvattentillgången är ofta begränsad och det kan finnas parametrar som påverkar kvaliteten på dricksvattnet.

2. Mål

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd.

Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Med utgångspunkt i de myndighetsövergripande målen har tre gemensamma fokusområden med effektmål fastställts för livsmedelskontrollen.

Fokusområde	Effektmål
Riskbaserad och likvärdig kontroll	Livsmedelskontrollen i Sverige ska bli mer riskbaserad och likvärdig. Avvikelser hanteras mer effektivt och enhetligt.
Spårbarhet	Kontroll av spårbarhet utförs mer effektivt och ändamålsenligt som en naturlig del av kontrollen, med fokus på att säkerställa livsmedelssäkerhet och konsumenters intressen.
Beredskap	Kontrollmyndigheterna har bättre förmåga att hantera samhällsstörningar, även under kris och krig.

2.1.1 Mål inom livsmedelskontrollen

Inom varje fokusområde finns det fastställda mål med konkreta aktiviteter för att uppnå målen. Aktiviteterna skiljer sig mellan varje fokusområde och uppdateras årligen. Livsmedelsverket har satt upp indikatorer för uppföljning av måluppfyllelse. Mer information om målen finns på [NKP-webben](#).

3. Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll

3.1 Ansvarsfördelning i Sverige

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige, enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:813). Kommunerna är behörig myndighet för de verksamheter som bedrivs i kommunen. Sveriges kontrollorganisation inom livsmedelskedjan beskrivs i sin helhet i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP).

3.2 Ansvarsfördelning i Region Gotland

Behörig kontrollmyndighet i Region Gotland är miljö- och byggnämnden. Livsmedelsinspektörerna på Enhet livsmedel & alkoholtillstånd utför kontroll vid de livsmedelsverksamheter som omfattas av miljö- och byggnämndens ansvarsområde. Hur beslut och uppgifter har delegerats framgår av nämndens delegationsordning (MBN 2025/1091).

Enheten har motsvarande en tjänst som huvudsakligen arbetar med administrativa uppgifter och inkommande ärenden så som klagomål, misstänkta matförgiftningar, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), registrering och avregistrering av verksamheter. I tjänsten ingår även ansvar för enhetens gemensamma telefon, register, e-post och eventuella besök.

Enhetens övriga livsmedelsinspektörer utför i första hand planerade kontroller och uppföljningar. De utför även kontroll på plats vid verksamheter i samband med inkomna uppgifter om klagomål, misstänkta matförgiftningar och RASFF.

3.3 Opartiskhet

Alla anställda och förtroendevalda som är verksamma inom offentlig verksamhet har ett särskilt ansvar att bekämpa mutor och andra former av korruption samt att i övrigt upprätthålla kraven på saklighet och opartiskhet. Region Gotlands riktlinjer för opartiskhet finns tillgänglig på regionens intranät.

4. Samordning

4.1 Syfte

Samordning och samarbete är en av framgångsfaktorerna för att vi ska nå målen i lagstiftningen. Samarbete mellan myndigheterna i livsmedelskedjan möjliggör exempelvis effektiva och verkningsfulla spårningskontroller och fuskutredningar. Genom samverkan och erfarenhetsutbyte stärks både den egna kontrollverksamheten och livsmedelskontrollen i Sverige som helhet.

4.2 Samordning mellan behöriga myndigheter

Nämnden är aktiv inom ett flertal nätverk. Nedan listas några exempel på samverkan som bedöms som viktiga och som nämnden avser att fortsätta med:

- Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom livsmedelskedjan (SNOL) – ett nationellt nätverk som syftar till att öka samverkan och samarbetet mellan de kommunala kontrollmyndigheterna.
- Miljösamverkan Sydost (MSO) – ett nätverk inom Gotland och Kalmar län. Samordnar riktade kontrollprojekt och bidrar till ett ökat informationsutbyte för livsmedelskontrollen inom kommunerna.
- Länsmöten – informationsutbyte med kommuner i Kalmar län.
- Smittskyddsmöte – informationsutbyte och diskussion om smittskyddsläget och eventuella utbrott på Gotland. Livsmedelsinspektörer, länsveterinär och smittskyddsläkare/smittskyddssköterska deltar.
- Dricksvatten och offentlig kontroll (DOK). En arbetsgrupp ledd av Livsmedelsverket med representanter från kommuner, länsstyrelser och FIHM som syftar till att bredda kunskapen om kontroll av dricksvattenanläggningar i Sverige.

4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

För närvarande är det enbart inom området ekologisk produktion och ekologiska livsmedel som uppgifter i den offentliga kontrollen är delegerade till särskilda kontrollorgan.

Delegering sker i enlighet med art. 27.4 och 27.5 i förordning (EG) nr 834/2007 med hänvisning till art. 29 i förordning (EU) 2017/625.

5. Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Kontrollmyndigheten har befogenhet att utföra offentlig kontroll av livsmedelsföretag.

Genom förordning (EU) 2017/625, 11 § livsmedelslagen (2006:804) och livsmedelsförordningen (2006:813) regleras bland annat myndighetens rätt till tillträde och upplysningar som behövs för att kontrollen ska kunna genomföras effektivt.

Kontrollmyndighetens befogenheter är fördelade till chefer och inspektörer genom delegation. Delegationsordningen (MBN 2024/1019) är långtgående och är utformad så att beslut och åtgärder kan tas utan fördröjning.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år samt övriga arbetsuppgifter som myndigheten är skyldig att genomföra. Kontrolluppdraget omfattar den operativa kontrollen och i den räknas inte informationsinsatser och liknande in. Förutom livsmedelsinspektörer finns också visst stöd till enheten i form av verksamhetsutvecklare. Kontrollen leds av en enhetschef som ansvarar för planering och uppföljning av verksamheten.

Gotland har en mängd verksamheter som endast är öppna under sommaren. För att säkerställa att dessa kontrolleras enligt fastställd kontrollfrekvens rekryteras varje sommar ett antal extra livsmedelsinspektörer.

Nämnden har rutiner för att säkerställa att intressekonflikter undviks. Region Gotlands riktlinjer för jäv, bisysslor och andra intressekonflikter finns tillgängliga på Regionens intranät. Kontrollmyndigheten har tillräcklig bemanning för att se till att handläggare inte kontrollerar verksamheter där de har en relation till företagets företrädare.

Nämnden har lämpliga utrymmen och tillgång till den utrustning som behövs så som bilar, skyddsutrustning och termometrar. Det finns utrymme för livsmedelsprover och omhändertagna livsmedel. Utrymme för förvaring av större mängder omhändertagna kylda eller frysta livsmedel är upphandlat tillsammans med Länsstyrelsen.

5.3 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Avgifterna tas ut efter genomförd kontroll genom ett system för efterhandsdebitering. Taxan för livsmedelskontroll finns i RF 2024-06-19 § 89, vilken har tagits fram med hjälp av SKR:s beräkningsmall för livsmedelstaxa, som indexjusteras årligen. Taxan används för offentlig kontroll oavsett om den är planerad eller om den utförs med anledning av bristande efterlevnad. Kontrollavgiften tas ut i förhållande till nedlagd kontrolltid i ärendet och baseras initialt på Livsmedelsverkets riktvärden för kontrolltid.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Samtlig personal på livsmedelsenheten har en universitets- eller högskoleexamen med naturvetenskaplig inriktning, eller motsvarande erfarenhet. Livsmedelsenheten gör vid behov en inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Denna analys tillsammans med medarbetarnas önskemål genererar sedan medarbetarnas kompetensutvecklingsplaner. Kompetensförsörjningen säkerställs genom utbildningsinsatser, samsynsdiskussioner, studiebesök och deltagande i olika projekt.

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering av kontrollobjekt

Nämnden för ett register över de ca 1000 livsmedelsverksamheter som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i ärendehanteringssystemet Ecos 2. I registret finns information om bland annat vilken typ av verksamhet som bedrivs, vem som är verksamhetsutövare, verksamhetens adress alternativt uppgift om att verksamheten är mobil, kontrollfrekvens samt praktisk information så som säsongöppet eller åretruntöppet. Registret uppdateras kontinuerligt med aktuell information när nämnden får in uppgifter om att livsmedelsverksamheter startat, ändrats eller upphört. Det görs även en genomgång av att uppgifterna är aktuella vid varje kontroll av de registrerade verksamheterna.

Alla verksamheter som nämnden har kontrollansvar för registreras utan krav på godkännande. Årligen registreras ca 120 nya verksamheter inom olika branscher så som restauranger, butiker och tillverkare. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten för befintliga livsmedelsverksamheter. Livsmedelsföretagaren skickar in en anmälan om registrering för verksamheten vid e-tjänst eller pappersblankett. När anmälan inkommit gör nämnden en bedömning om verksamheten omfattas av krav på registrering, att anmälan inkommit till rätt kontrollmyndighet och att verksamheten inte omfattas av krav på godkännande. Därefter registreras verksamheten och livsmedelsföretagaren faktureras en registreringsavgift.

När nämnden får in uppgifter om att en registrerad verksamhet har upphört avregistreras den i ärendehanteringssystemet och ett meddelande om avregistrering skickas ut till livsmedelsföretagaren. Årligen upphör ca 120 verksamheter.

6.2 Riskklassningsmodell

Livsmedelsverket har tagit fram en modell för riskklassning av livsmedelsverksamheter. Riskklassningsmodellen syftar till att åstadkomma en mer enhetlig bedömning av kontrollbehovet hos verksamheter som liknar varandra, oberoende var i landet de bedrivs. Baserat på livsmedelsföretagens inriktning och omfattning tilldelar riskklassningsmodellen det antal planerade kontroller per fem år som kontrollmyndigheten ska utföra vid de olika verksamheterna.

6.3 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Kontrollmyndigheten har flera ansvarsområden och arbetet utgår från denna prioritetsordning:

1. RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)
2. Misstänkta matförgiftningar och klagomål
3. Uppföljande kontroll
4. Planerad kontroll vid nyregistrerade verksamheter
5. Planerad kontroll

6.4 Rutiner för utförande av kontroll

Enheten har skriftliga rutiner och instruktioner för genomförande av livsmedelskontroll samt handläggning av RASFF och misstänkt matförgiftning. Dessa rutiner finns i dokumenthanteringssystemet Docpoint. Dessutom används Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollwiki.

De flesta livsmedelskontroller utförs som oanmälda inspektioner. Föranmälda kontroller används vid revision eller vid speciella omständigheter.

6.5 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med det ackrediterade laboratoriet SGS för analys av prover. Provtagning kan göras som en del av den planerade kontrollen, oftast som en verifieringsmetod eller kartläggning i samband med riktade provtagningsprojekt eller liknande. Provtagning kan vid behov användas som en del i utredningen vid misstanke om bristande efterlevnad, till exempel vid misstänkt matförgiftning.

6.6 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i ärendehanteringssystemet. Resultatet sammanställs även i en kontrollrapport som skickas till livsmedelsföretagaren.

En gång om året rapporteras resultaten av kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Uppgifterna till rapporteringen tas fram ur ärendehanteringssystemet.

6.7 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär det att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras både offentliga och sekretessbelagda handlingar.

Vem som helst har rätt att begära att få se en handling som finns hos en myndighet. En allmän handling är vanligen också offentlig, det vill säga vem som helst får ta del av den. Vissa handlingar kan dock innehålla uppgifter som är sekretessbelagda. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

Kontrollplanen, kontrollrapporter, beslut och liknande är offentliga handlingar och vem som helst har därmed rätt att begära att få se dessa handlingar.

7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Det är alltid livsmedelsföretagarens ansvar att följa kraven i livsmedelslagstiftningen. När nämnden bedömer att en livsmedelsföretagare inte följer lagstiftningen ska myndigheten enligt förordning (EU) 2017/625 vidta åtgärder för att fastställa orsak och omfattning samt utreda om ansvaret är företagarens. Myndigheten ska också säkerställa att livsmedelsföretagaren åtgärdar den bristande efterlevnaden och förebygger upprepningar.

EU-lagstiftningen och nationell lagstiftning ger myndigheten möjligheter att agera vid bristande efterlevnad av lagstiftningen. De åtgärder som myndigheten kan besluta om är:

- Föreläggande att vidta vissa åtgärder
- Förbud att bedriva viss verksamhet
- Förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen
- Förbud mot utsläppande på marknaden av ett visst livsmedel
- Omhändertagande av livsmedel

När det är proportionerligt kan ett beslut om åtgärder även förenas med vite. När överträdelserna är allvarliga kan det bli aktuellt med polisanmälan.

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Nämnden följer löpande upp att den verksamhet som planerats blir utförd, och att den blir utförd på det sätt som ledningen beslutat. Uppföljning och utvärdering sker genom att:

- Enhetschefen utför stickprovskontroller på att inspektörerna utför en säker myndighetsutövning samt följer enhetens riktlinjer för ärendehandläggning.
- Planerad kontroll genomförs i enlighet med verksamheternas fastställda kontrollfrekvens. Uppföljande kontroller och eventuella beslut genomförs vid konstaterade allvarliga eller återkommande avvikelser. Kontroll i samband med misstänkta matförgiftningar, klagomål och RASFF utförs när det bedöms nödvändigt. Detta följs upp löpande av enhetschefen.
- Enhetschefen bevakar resultatet från de regelbundna NKI-mätningarna.

9. Beredskap

Enheten har en beredskapsplan för livsmedel och dricksvatten som ska användas vid kris eller när en allvarlig händelse inom livsmedelskontrollens ansvarsområde inträffat och bedöms behöva handläggning utöver ordinarie rutiner. Beredskapsplanen finns tillgänglig i Docpoint samt i utskrivet format på enhetschefens kontor.

10. Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan

I Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) beskrivs hur den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Där finns även övergripande mål som är gemensamma för alla myndigheter som ansvarar för offentlig kontroll i livsmedelskedjan samt mål inom lagstiftningens olika områden och aktiviteter för att nå målen.

11. Krav som ska kontrolleras

För varje bransch pekar nämnden ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras. Planeringen utgår från en riskbaserad kontroll och säkerställer att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med fastställd kontrollfrekvens samt att alla relevanta krav kontrolleras vid alla verksamheter.

Planeringen för varje bransch är indelad i två delar där den första är kontrollens fokus för respektive år. Detta kan vara områden som är viktiga för branschen, aktiviteter som pekats ut av Livsmedelsverket eller krav som inte kontrolleras varje år. När det är relevant ska kraven i fokuskontrollen alltid kontrolleras.

Den andra delen i planeringen är den så kallade baskontrollen och där listas krav som kan kontrolleras varje år. Baskontrollen kan vara omfattande och därför ska varje enskild livsmedelsinspektör prioritera och fokusera på det som är mest relevant. I tabellerna nedan framgår en hänvisning till Livsmedelsverkets lagstiftningsområden.

Alla branscher och olika typer av livsmedelsverksamheter finns inte med i tabellerna nedan, till exempel grossister, transportörer, lager, matmäklare och huvudkontor. Vid kontroll av dessa verksamheter ska varje enskild livsmedelsinspektör säkerställa att alla relevanta krav kontrolleras och att kontrollen är riskbaserad.

Butik och detaljhandel

2026		2027		2028		2029	
H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet
J06	Bekämpning av skadedjur	B02	Utformning av märkning	B04 D10	Skyddade beteckningar	J09	Material i kontakt med livsmedel
J08	Upprätthållande av kylkedjan	H07	Information om fisk				

Baskontroll	
A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B02	Föreskrivna märkningsuppgifter hos företag som säljer färdigförpackade livsmedel och inte är ansvarig för märkning
B02	Obligatorisk märkning
B02	Allergeninformation, stickprov på...
B99	Information vid direktförsäljning
C11	Obligatorisk information om fisk- och skaldjur
H01	Spårbarhet - allmänt
H02	Spårbarhet kött
H11	Ursprungsmärkning och journalföring nötkött
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Avfallshantering
J04	Personlig hygien
J08	Temperaturkontroll
J09	Material i kontakt med livsmedel
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött

Dricksvatten

2026		2027		2028		2029	
N21 N22	Råvatten och undersökningsprogram						
N16	PFAS						

Baskontroll	
N01	Anmälan om betydande ändringar
N14	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar
N16	Kvalitetskrav
N17	Allmänna hygienregler
N18	Larm
N19	Faroanalys och kritiska styrpunkter
N20	Beredningskemikalier och filtermaterial
N21	Undersökningsprogram
N22	Undersökningar
N23	Utredning vid avvikelser
N24	Åtgärder vid avvikelser
N25	Information

Vård, skola och omsorg

2026		2027		2028		2029	
H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet
K01	Allergikost	K01	Allergikost	K01	Allergikost	K01	Allergikost
K01	Nedkylning	J04	Handhygien och arbetskläder	J06	Bekämpning av skadedjur	J05	Utbildning och arbetsmetoder

Baskontroll	
A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B01	Information vid utskick
B04	Sann information
H01	Spårbarhet
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och separering
J04	Personlig hygien
J08	Temperaturkontroll inklusive mottagningskontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning

Restauranger och caféer

2026		2027		2028		2029	
H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet
B02 B99	Allergeninformation	K01	Nedkylning	B02 B99	Allergeninformation	K01	Nedkylning
B04	Sann information	K01	Riskhantering för råa animalier	B04	Sann information	K01	Riskhantering för råa animalier
B02	Ursprung kött	B04	Sann information	J06	Bekämpning av skadedjur	J02	Avfallshantering

Baskontroll	
A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B04	Sann information
B02	Allergeninformation
B99	Hänvisning till allergeninformation
H01	Spårbarhet
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J03	Hantering av allergener
J04	Personlig hygien
J07	Vattenförsörjning (hos mobila anläggningar och verksamheter med vatten på dunk)
J08	Temperaturkontroll
J09	Material i kontakt med livsmedel
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning
K06	Allergena kriterier, påstående om glutenfritt

Tillverkningsanläggningar

2026		2027		2028		2029	
H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet	H01	Spårbarhet
J01	Återkallelse	B02 B03 B04	Märkning	J09	Material i kontakt med livsmedel	B02 B03 B04	Märkning
K02	Provtagning	I01 I02	Tillsatser och aromer	K02	Provtagning	I01 I02	Tillsatser och aromer

Baskontroll	
A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B02	Obligatorisk märkning
B04	Frivillig livsmedelsinformation
F01 F03	Varustandarder
I01	Tillsatser
H01	Spårbarhet
J01	Återkallelse av livsmedel
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien
J07	Vattenförsörjning
J08	Temperaturkontroll
J09	Material i kontakt med livsmedel
K01	Faroanalys och övervakning av risker
K02	Rutiner för provtagning
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export