

Checklista - Distributionsanläggningar 2026



Verksamhet:			Datum:		
Närvarande:					
N	Dricksvattenanläggningar		UA	A	EA
N01	Anmälan om betydande ändringar	Är verksamheten korrekt registrerad, har myndigheten rätt organisationsnummer registrerat? Lagstöd: I artikel 6.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 finns bestämmelser om att livsmedelsföretagare ska se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar, bland annat genom att underrätta myndigheten om betydande ändringar i verksamheten och om nedläggningar av befintliga anläggningar. Artikel 6.2 andra stycket ska även tillämpas på en verksamhetsutövare som ska anmäla sina anläggningar för registrering enligt 3 §. LIVSFS 2022:8, 11§			
N19	Faroanalys	Frågor: Finns en fastställd faroanalys med en uppdaterad beskrivning av hur anläggningen är uppbyggd? Är faroanalysen relevant och fortfarande giltig? Lagstöd: Verksamhetsutövare som producerar dricksvatten eller tillhandahåller det från en distributionsanläggning ska identifiera och bedöma de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå (faroanalys). Vid faroanalysen ska åtminstone de parametrar som förtecknas i bilaga 1 beaktas. Om det sker en förändring avseende råvattnet eller försörjningssystemet ska faroanalysen, om det är nödvändigt, revideras. Faroanalysen ska ses över minst vart sjätte år. LIVSFS 2022:12, 11§ När faroanalysen enligt 11 § visar att det är nödvändigt, ska ett eller flera permanenta förfaranden grundade på HACCP-principerna i enlighet med artikel 5.2 b-f i förordning (EG) nr 852/2004 inrättas, genomföras och upprätthållas. LIVSFS 2022:12, 12§ Förfaranden enligt 11 och 12 §§ ska dokumenteras och det ska finnas rutiner som säkerställer att dokumentationen är aktuell. LIVSFS 2022:12, 13§ All relevant dokumentation enligt 10 och 13 §§ ska bevaras under lämplig tid, dock minst sex år. LIVSFS 2022:12, 14§			
N21 + N22	Undersökningsprogram + undersökningar	Frågor: Finns ett fastställt undersökningsprogram? Är undersökningsprogrammet fortfarande giltigt? Uppfyller undersökningsprogrammet gällande lagkrav om provtagningsfrekvens och provtagningsparametrar? Följer verksamheten sitt nuvarande undersökningsprogram? Vad har senaste årets provtagning visat? Lagstöd: De krav på undersökningar som framgår av 17-21 §§ LIVSFS 2022:12 avses i denna rapporteringspunkt. Verksamhetsutövaren ska genomföra regelbundna undersökningar av dricksvattnet för att se till att kvalitetskraven i bilaga 1 till föreskrifterna uppfylls. Verksamhetsutövare ska följa det undersökningsprogram som kontrollmyndigheten har fastställt. De prov som tagits enligt undersökningsprogrammet ska analyseras på ett laboratorium som är ackrediterat för dessa analysmetoder. Kontroller utifrån kraven i 22-26 §§ LIVSFS 2022:12 rapporteras här.			

N16	Kvalitetskrav	Frågor: Kan dricksvattnet bedömas som hälsosamt och rent? Innehåller det mikroorganismer, parasiter eller andra ämnen som kan innebära en risk för människors hälsa? Uppfylls gränsvärdena som anges i bilaga 1 till dricksvattenföreskrifterna? Lagstöd: Dricksvatten ska vara hälsosamt och rent. Dricksvatten anses vara hälsosamt och rent om det 1. inte innehåller mikroorganismer, parasiter och ämnen i sådant antal eller sådana halter att det utgör en potentiell risk för människors hälsa, och 2. uppfyller de gränsvärden som anges i bilaga 1. För källvatten gäller för parametrarna <i>Escherichia coli</i> och intestinala enterokocker i stället de gränsvärden för dessa parametrar som anges i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten LIVSFS 2022:12, 6§ De gränsvärden som anges i bilaga 1 ska iakttagas 1. för utgående dricksvatten från ett vattenverk: efter avslutad be redning innan det distribueras, 2. för dricksvatten som tillhandahålls från en distributionsanläggning: vid den punkt i en fastighet eller en anläggning där det tappas ur kranar som normalt används för dricksvatten, 3. för dricksvatten som tillhandahålls från en tank: vid den punkt där det tappas från tanken, 4. för dricksvatten som används i ett livsmedelsföretag: vid den punkt inom företaget där det används, och 5. för dricksvatten som tappas i flaskor eller behållare: vid den punkt där det tappas i flaska eller behållare. LIVSFS 2022:12, 7§			
N14	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar	Frågor: Finns system för övervakning av drift och dricksvattenproduktion? Har verksamheten en handlingsplan för sabotage och annan skadegörelse kan upptäckas och förhindras? Lagstöd: Livsmedelsföretagare som producerar dricksvatten ska vidta åtgärder för att säkerställa att obehöriga personer inte kan beredas tillträde till ett vattenverk. Den som tillhandahåller dricksvatten från en distributionsanläggning ska vidta åtgärder för att säkerställa att obehöriga inte får åtkomst till dricksvattnet. System för drift och övervakning av dricksvattenproduktionen och distributionen ska skyddas mot att obehöriga får åtkomst dit. En handlingsplan ska upprättas för hur sabotage och annan skadegörelse riktad mot vattenverk och distributionsanläggningar kan upptäckas och skadeverkningar avhjälpas. LIVSFS 2008:13, 4-7 §§			
N17	Allmänna hygienregler	Frågor: Är lokalerna ändamålsenliga enligt livsmedelslagstiftningens krav? Uppfylls kraven om utrustning, personlig hygien och instruktioner/ utbildning? Lagstöd: Verksamhetsutövare som producerar dricksvatten eller tillhandahåller det från en distributionsanläggning eller tank ska uppfylla följande krav i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien: 1. allmänna regler för livsmedelslokaler i kapitel I, 2. särskilda regler för lokaler i kapitel II, 3. transport i kapitel IV, med undantag för punkt 4, 4. utrustning i kapitel V, 5. livsmedelsavfall i kapitel VI, med undantag för punkt 2, 6. vattenförsörjning i kapitel VII, punkterna 1 a och 2, 7. personlig hygien i kapitel VIII, 8. livsmedelsprodukter i kapitel IX, punkterna 3, 4 och 8, samt 9. utbildning i kapitel XII. LIVSFS 2022:12, 8§			

N25	Information	Ärlig inriktning 2025 Frågor: Lämnas följande uppgifter till konsumenten årligen och utan förfrågan, exempelvis på faktura eller digitalt i en app: * Dricksvattenkvalitet * Pris * Vattenförbrukning * Länk till webbplats med mer information Finns följande information på internet? * Information om dricksvattenleverantören, vattenförsörjningsområdet och beredningsprocessen? * Dricksvattenkvalitet * Information vid potentiell fara för människors hälsa? * Råd kring vattenförbrukning * Särskilda informationskrav för större vattenleverantörer Lagstöd: Livsmedelsverkets uppfattning är att den som producerar eller tillhandahåller minst 10 m3 dricksvatten per dygn i genomsnitt eller försörjer minst 50 personer med dricksvatten från en anläggning ska lämna den information som avses i artikel 17 i direktiv (EU) 2020/2184.			
-----	-------------	---	--	--	--

Övriga anteckningar:

Checklista - Vattenverk 2026					
Verksamhet:			Datum:		
Närvarande:					
N	Dricksvattenanläggningar		UA	A	EA
N01	Anmälan om betydande ändringar	Är verksamheten korrekt registrerad, har myndigheten rätt organisationsnummer registrerat? Lagstöd: I artikel 6.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 finns bestämmelser om att livsmedelsföretagare ska se till att den behöriga myndigheten alltid har aktuell information om anläggningar, bland annat genom att underrätta myndigheten om betydande ändringar i verksamheten och om nedläggningar av befintliga anläggningar. Artikel 6.2 andra stycket ska även tillämpas på en verksamhetsutövare som ska anmäla sina anläggningar för registrering enligt 3 §. LIVSFS 2022:8, 11§			
N19	Faroanalys och kritiska styrpunkter Ej anläggningar < 10/50 regeln	Frågor: Är faroanalysen uppdaterad och relevant? Är faroanalysen fastställd och giltig? Innefattar faroanalysen alla delar av processen (även råvatten och dess kvalitet)? Övervakas parametrar för driftkontroll enligt krav? Lagstöd: Verksamhetsutövare som producerar dricksvatten eller tillhandahåller det från en distributionsanläggning ska identifiera och bedöma de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå (faroanalys). Vid faroanalysen ska åtminstone de parametrar som förtecknas i bilaga 1 beaktas. Om det sker en förändring avseende råvattnet eller försörjningssystemet ska faroanalysen, om det är nödvändigt, revideras. Faroanalysen ska ses över minst vart sjätte år. LIVSFS 2022:12, 11§ När faroanalysen enligt 11 § visar att det är nödvändigt, ska ett eller flera permanenta förfaranden grundade på HACCP-principerna i enlighet med artikel 5.2 b–f i förordning (EG) nr 852/2004 inrättas, genomföras och upprätthållas. LIVSFS 2022:12, 12§ Förfaranden enligt 11 och 12 §§ ska dokumenteras och det ska finnas rutiner som säkerställer att dokumentationen är aktuell. LIVSFS 2022:12, 13§ All relevant dokumentation enligt 10 och 13 §§ ska bevaras under lämplig tid, dock minst sex år. LIVSFS 2022:12, 14§			
N21 + N22	Undersökningsprogram + undersökningar	Frågor: Undersöks kvalitet på utgående vatten från vattenverket? Följer man fastställt undersökningsprogram? Analyseras proverna vid ett ackrediterat labb? Har man fördelat provtagningen över tid och över representativt utifrån vattenförsörjningsområdet? Lagstöd De krav på undersökningar som framgår av 17-21 §§ LIVSFS 2022:12 avses i denna rapporteringspunkt. Verksamhetsutövaren ska genomföra regelbundna undersökningar av dricksvattnet för att se till att kvalitetskraven i bilaga 1 till föreskrifterna uppfylls. Verksamhetsutövare ska följa det undersökningsprogram som kontrollmyndigheten har fastställt. De prov som tagits enligt undersökningsprogrammet ska analyseras på ett laboratorium som är ackrediterat för dessa analysmetoder. Kontroller utifrån kraven i 22-26 §§ LIVSFS 2022:12 rapporteras här.			

N16	Kvalitetskrav	Frågor: Kan dricksvattnet bedömas som hälsosamt och rent? Innehåller det mikroorganismer, parasiter eller andra ämnen som kan innebära en risk för människors hälsa? Uppfylls gränsvärdena som anges i bilaga 1 till dricksvattenföreskrifterna? Lagstöd: Dricksvatten ska vara hälsosamt och rent. Dricksvatten anses vara hälsosamt och rent om det 1. inte innehåller mikroorganismer, parasiter och ämnen i sådant antal eller sådana halter att det utgör en potentiell risk för människors hälsa, och 2. uppfyller de gränsvärden som anges i bilaga 1. För källvatten gäller för parametrarna Escherichia coli och intestinala enterokocker i stället de gränsvärden för dessa parametrar som anges i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:45) om naturligt mineralvatten och källvatten LIVSFS 2022:12, 6§ De gränsvärden som anges i bilaga 1 ska iakttas 1. för utgående dricksvatten från ett vattenverk: efter avslutad be redning innan det distribueras, 2. för dricksvatten som tillhandahålls från en distributionsanläggning: vid den punkt i en fastighet eller en anläggning där det tappas ur kranar som normalt används för dricksvatten, 3. för dricksvatten som tillhandahålls från en tank: vid den punkt där det tappas från tanken, 4. för dricksvatten som används i ett livsmedelsföretag: vid den punkt inom företaget där det används, och 5. för dricksvatten som tappas i flaskor eller behållare: vid den punkt där det tappas i flaskor eller behållare. LIVSFS 2022:12, 7§			
N14	Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar	Frågor: Finns system för övervakning av drift och dricksvattenproduktion? Har verksamheten en handlingsplan för sabotage och annan skadegörelse kan upptäckas och förhindras? Lagstöd: Livsmedelsföretagare som producerar dricksvatten ska vidta åtgärder för att säkerställa att obehöriga personer inte kan beredas tillträde till ett vattenverk. Den som tillhandahåller dricksvatten från en distributionsanläggning ska vidta åtgärder för att säkerställa att obehöriga inte får åtkomst till dricksvattnet. System för drift och övervakning av dricksvattenproduktionen och distributionen ska skyddas mot att obehöriga får åtkomst dit. En handlingsplan ska upprättas för hur sabotage och annan skadegörelse riktad mot vattenverk och distributionsanläggningar kan upptäckas och skadeverkningar avhjälpas. LIVSFS 2008:13, 4-7 §§			
N17	Allmänna hygienregler	Frågor: Är lokalerna ändamålsenliga enligt livsmedelslagstiftningens krav? Uppfylls kraven om utrustning, personlig hygien och instruktioner/ utbildning? Lagstöd: Verksamhetsutövare som producerar dricksvatten eller tillhandahåller det från en distributionsanläggning eller tank ska uppfylla följande krav i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien: 1. allmänna regler för livsmedelslokaler i kapitel I, 2. särskilda regler för lokaler i kapitel II, 3. transport i kapitel IV, med undantag för punkt 4, 4. utrustning i kapitel V, 5. livsmedelsavfall i kapitel VI, med undantag för punkt 2, 6. vattenförsörjning i kapitel VII, punkterna 1 a och 2, 7. personlig hygien i kapitel VIII, 8. livsmedelsprodukter i kapitel IX, punkterna 3, 4 och 8, samt 9. utbildning i kapitel XII. LIVSFS 2022:12, 8§			
N20	Beredningskemikalier och filtermaterial	Frågor: Används otillåtna beredningskemikalier i beredningsprocessen? Lagstöd: Verksamhetsutövare som producerar dricksvatten ska säkerställa att beredningskemikalier och filtermaterial som kommer i kontakt med dricksvatten inte direkt eller indirekt äventyrar skyddet av människors hälsa, inte har en negativ inverkan på vattnets färg, lukt eller smak, inte oavsiktligt främjar mikrobiell tillväxt och inte förorenar vattnet i högre grad än vad som är nödvändigt för det avsedda syftet. Bilaga 2 innehåller en förteckning över de beredningskemikalier som får användas vid beredning av dricksvatten samt ändamål och villkor för användningen. LIVSFS 2022:12, 16§			

N25	Information	Ärlig inriktning 2025 Frågor: Lämnas följande uppgifter till konsumenten årligen och utan förfrågan, exempelvis på faktura eller digitalt i en app: * Dricksvattenkvalitet * Pris * Vattenförbrukning * Länk till webbplats med mer information Finns följande information på internet? * Information om dricksvattenleverantören, vattenförsörjningsområdet och beredningsprocessen? * Dricksvattenkvalitet * Information vid potentiell fara för människors hälsa? * Råd kring vattenförbrukning * Särskilda informationskrav för större vattenleverantörer Lagstöd: Livsmedelsverkets uppfattning är att den som producerar eller tillhandahåller minst 10 m3 dricksvatten per dygn i genomsnitt eller försörjer minst 50 personer med dricksvatten från en anläggning ska lämna den information som avses i artikel 17 i direktiv (EU) 2020/2184.			
-----	-------------	---	--	--	--

Övriga anteckningar:

Checklista - Revision					
Verksamhet:			Datum:		
Närvarande:					
Lagstiftningsområde	Frågeställning	UA	A	EA	
A Administrativa krav					
A01	Godkännande och registrering av anläggningar och verksamheter	Stämmer uppgifterna lämnade vid registreringen? Ex. org. Nr. Lagkrav: Livsmedelsföretagaren ska underrätta kontrollmyndigheten om de anläggningar som företagaren ansvarar för och de verksamheter som bedrivs där, så att de kan registreras. Se artikel 6 till förordning (EG) nr 852/2004.			
B Allmän livsmedelsinformation					
B01	Allmänna krav och skyldigheter	Informationen ska vara tydlig och lätt att förstå för slutkonsumenten. Förordning (EU) 1169/2011, artikel 7, punkt 2			
B02	Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	Frågor: Hur säkerställer VU att gästen kan få information om allergener i livsmedel som inte är färdigförpackade? Finns information alltid på plats? Eller är den beroende av viss personal? Finns tillräcklig kunskap hos personalen? Har VU kontrollerat att märkningen innehåller obligatoriska uppgifter? Om de själva ansvarar för märkning, innehåller den de obligatoriska uppgifterna? Fokusera på: ☐ Ingrediensförteckning ☐ Allergener ☐ Datum ☐ Förvaringsanvisning ☐ Bruksanvisning Lagstöd: Avsnitt 1 och 2 till kapitel IV (artikel 9-28) i förordning (EU) nr 1169/2011			
B03	Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration	Kontroll utifrån relevant område.			
B04	Frivillig livsmedelsinformation	Verifiera att verksamheten har ett system som ser till att den frivilliga informationen om mervärdesvara på menyn stämmer. Anger de i sin meny att det är ekologiskt, svenskt eller en viss styckningsdetalj eller fisk? Serveras det som står på menyn? Fokusera på livsmedel som kan ge stor ekonomisk vinning att fuska med. Välj ett livsmedel/ påstående som ingår i flera olika rätter och som VU använder mycket av. Lagstöd: Livsmedelsinformationen ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenten. Se artikel 7.2 i förordning (EU) nr 1169/2011. Kraven gäller all livsmedelsinformation, det vill säga inte enbart den obligatoriska informationen.			
B99	Övrig livsmedelsinformation	Livsmedelsföretagare som lämnar uppgift om allergener först efter förfrågan från konsumenten, ska se till att det framgår tydligt – muntligen eller skriftligen – hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. LIVSFS 2014:4, 10 §			
H Spårbarhet					

H01	Allmänna bestämmelser om spårbarhet	Livsmedelsföretagare skall kunna ange varifrån de erhållit ett livsmedel. I detta syfte skall livsmedelsföretagare ha system och förfaranden för att kunna lämna denna information till behöriga myndigheter. <i>Förordning (EG) 178/2002, artikel 18, punkt 2</i>			
J	Grundförutsättningar, hygien				
J01	Allmänna krav på livsmedelssäkerhet	Förbjudet att släppa ut osäkra livsmedel, <i>(EG) 178/2002, artikel 14 punkt 1,2,4c &5</i> Incidentrapportering, <i>EG 178/2002, artikel 19 punkt 3</i> Mottagningskontroll, Livsmedelsföretagaren får inte ta emot förorenade eller smittade livsmedel, inkl kylkedjan, <i>(EG) 852/2002, bilaga II, kapitel IX, punkt 1</i> Rutin för kontroll av leverantör, förbjudet att släppa ut livsmedel som i tidigare led hanterats i en ej godkänd eller registrerad anläggning, <i>Livsmedelslagen (2206:804) 10 § punkt 2, förordning 178/2002, artikel 17 punkt 1</i> Frågor: Hur agerar du om du får en leverans med varor som saknar märkning?			
J02	Utformning och underhåll av lokaler och utrustning	Avfallsutrymme Avlopp Belysning Diskutrustning Insektsnät Lokalernas förutsättningar för god hygien Lokalernas och utrustningens skick Lokalernas utformning Möjlighet till handtvätt Omlädningsrum Placering av toaletter Rengöringsmöjligheter Skölmöjligheter Termometer Tillgång till toalett Transporttemperaturer Utrustningens skick Utrymmen för kyl- och frysförvaring Ventilation <i>(EG) 852/2002, bilaga II</i>			
J03	Hygien före, under och efter processen	Behållare för avfall Bortförsel av avfall Förvaring av farliga ämnen Förvaring av livsmedel (kontaminering) Hantering av livsmedel Husdjur i lokalen Rengöring av lokalen Rengöring av utrustningen <i>(EG) 852/2002, bilaga II</i> Frågor: Vilka arbetssätt har ni vid rengöring av detta? Vilken utrustning är särskilt viktig att rengöra noga? Hur ofta gör ni rent ytor som kommer i kontakt med livsmedel, vilka bedömningar gör ni?			

J04	Personlig hygien	Personlig hygien och skyddskläder Förordning (EG) 852/2004, bilaga II kapitel VIII punkt 1 Material för tvätt och torkning av händer (EG) 852/2004, bilaga II kapitel 1 punkt 4 samt kap. VIII punkt 1 Smittorisk från personalen Förordning (EG) 852/2004, bilaga II kapitel VIII Smittorisk från personalen via toalett (delad med gäster utan rutin) (EG) 852/2004, bilaga II kapitel VIII Frågor Vad gör du om du blir dålig efter lunch, hur ser beredskapen ut? Visa mig vart ni tvättar händerna och hur?			
J05	Utbildning i hygien och arbetsmetoder	Livsmedelsföretagare ska se till att den personal som hanterar livsmedel instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel XII, punkt 1			
J06	Bekämpning av skadedjur	Lämpliga arbetssätt ska finnas för att bekämpa skadedjur. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 4			
J08	Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier	Livsmedelsföretagare ska kontrollera att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. Livsmedel, i vilka skadliga mikroorganismer kan tillväxa, får inte förvaras i en hälsofarlig temperatur. Förordning (EG) 178/2002, artikel 17, punkt 1, tillsammans med Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 5 Livsmedel ska tinas på ett sätt som minimerar risken för tillväxt av patogena mikroorganismer och bildning av toxiner. När livsmedlen tinas får de inte utsättas för temperaturer som kan innebära en hälsorisk. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel IX, punkt 7 Frågor: Anta att denna termometer går sönder, vad gör du då?			
J09	Material i kontakt med livsmedel (FCM)	Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel X, punkt 1 Alla föremål och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska bestå av sådana material att risken för förorening minimeras. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel V, punkt 1b Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras. Förordning (EG) 852/2004, bilaga II, kapitel X, punkt 2 Hur hanterar ni återanvändning av förpackningar? Hur säkerställer du att förpackningar som ni använder är säkra?			
K	HACCP-baserade förfaranden				
K01	Faroanalys och kritiska styrpunkter	Livsmedelsföretagare ska ha rutiner och arbetssätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror. Förordning (EG) 852/2004, artikel 5, punkt 1 och 2a och b Exempel på frågor Hur ser du på HACCP-systemet? Hur har ni tänkt/ kommit fram till de här farorna?			

Övriga anteckningar:

Checklista - Kontaktmaterialverksamheter				
Verksamhet:		Datum:		
Närvarande:				
Lagstiftningsområde	Frageställning	UA	A	EA
Q	Anmälan om registrering av kontaktmaterialverksamhet			
Q01	Anmälan om registrering av kontaktmaterialverksamhet	Verksamheter som tillverkar, förädlar eller importerar kontaktmaterial och som omsätter över 80 000 kr eller beräknas tillverka, förädla eller importera mer än 1000 enheter ska låta registrera sig. 2 kap LIVSFS 2023:5		
Q02	Allmänna krav - alla kontaktmaterial			
	Allmänna krav - alla kontaktmaterial Materialen får inte överföra sina beståndsdelar till livsmedel så att: * Det utgör en fara för människors hälsa * Medför oacceptabel förändring av livsmedlet, eller * medför en försämring av deras organoleptiska egenskaper Konsumenten får inte vilseledas genom märkning, marknadsföring eller presentation Artikel 3 (EG) 1935/2004			
Q03	Märkning - alla kontaktmaterial			
	Märkning - alla kontaktmaterial Säkerställer kontaktmaterialverksamheten att de märkningsuppgifter som krävs finns och åtföljer produkterna på ett korrekt sätt innan de släpps ut på marknaden? Material och produkter som ännu inte kommit i kontakt med livsmedel ska åtföljas av: * orden "för kontakt med livsmedel" * en specifik uppgift om användningsområde, ex soppsked * symbol enligt bilaga II i (EG) 1935/2004 * anvisning för användning * namn eller firmanamn och adress * tillräcklig märkning/ identifiering för spårbarhet * gällande aktiva och intelligenta material - tillåtna användningsområden Artikel 15 (EG) 1935/2004			
Q04	Spårbarhet - alla kontaktmaterial			
	Spårbarhet - alla kontaktmaterial Frageställning: Har verksamheten ett system för spårbarhet av de material och den utrustning som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel? Lagkrav: Tillverkare och importörer ska ha ett system för spårbarhet ett steg bakåt och ett steg framåt i leveranskedjan, ej vid försäljning direkt till kund. Artikel 17 (EG) 1935/2004			
Q05	God tillverkningssed/ material eller produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel - alla kontaktmaterial			
	God tillverkningssed Ärlig inriktning 2026 Har verksamheten rutiner för god tillverkningssed, finns det ett kvalitetssäkringssystem och kvalitetskontrollsystem? Artikel 5 & 6 i (EG) 2023:2006			
Q06	Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel			
	Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel Frågor Begär verksamheten in förklaring om överensstämmelse (DoC) av sina leverantörer av plast? Upprättar verksamheten en DoC för material/ produkter av plast som de levererar? Finns obligatoriska uppgifter i DoC enligt bilaga IV i (EU) 10/2011? Se lössblad Finns dokumentation som styrker uppgifterna i DoC? Lagkrav "I alla handelsled utom detaljhandel ska finnas en DoC i enlighet med artikel 16 (EG) 1935/2004 för material och produkter av plast. "DoC ska utfärdas av företagaren och innehålla uppgifter enligt bilaga IV (EU) 10/2011" "DoC ska vara utformad så att materil och produkter lätt kan identifieras samt förnyas om väsentliga förändringar i sammansättningen eller tillverkningen förändrar migrationen eller det finns nya vetenskapliga uppgifter." Artikel 15 (EU) 10/2011 samt bilaga IV samma förordning			
Q07	Material och produkter av keramik, regenerad cellulosafilm (cellofan) och nappar av elastomer eller gummi			

Material och produkter av keramik, regenerad cellulosafilm (cellofan) och nappar av elastomer eller gummi	Frågor med lagkrav: Keramik: Upprättar kontaktmaterialverksamheten en förklaring om överensstämmelse (DoC) för de material och produkter av keramik som de släpper ut på marknaden, innehåller DoC rätt uppgifter enligt lagkraven, finns dokumentation som styrker uppgifterna? 5 kap. 6-8 §§ (LIVSFS 2023:5). Finns lämplig dokumentation (typ av analys, uppgift om förhållandena vid testet och namn och adress till laboratorium) som styrker att produkterna följer gränsvärdena för bly och kadmium enligt 5 kap. 3-5 §§ (LIVSFS 2023:5) Regenerad cellulosafilm: Används endast tillåtna ämnen enligt 4 kap. 1 § LIVSFS 2023:5? Upprättar verksamheten DoC när så behövs? (vid saluhållande i handelsled före detaljhandel, ej material där det är uppenbart att materialet är avsett för livsmedel) 4 kap. 6 § LIVSFS 2023:5. Gummi och elastomerer: Begränsningar i hur mycket nitroserbara ämnen och nitrosaminer som får avges under särskilda testbetingelser, 6 kap. samt bilaga 3 till (LIVSFS 2023:5) För andra produkter av gummi gäller relevanta krav i (EG) 1935/2004 och (EG) 2023/2006.			
Q08 Material och produkter av återvunna plastmaterial och plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel				
Återvunnen plast	Frågor: * Begär verksamhet som förädlar återvunnen plast in DoC för varje sats återvunnen plast? * Upprättat verksamheten DoC för varje sats som de leverar ut? Innehåller DoC de uppgifter som ska finnas enligt bilaga III i förordning (EU) 2022/1616? * Används en lämplig materialåtervinningsteknik? Exempelvis PET-plast eller materialåtervinning från produktkretslopp i en sluten och kontrollerad kedja? Bilaga I (EU) 2022/1616			
Q09 Material och produkter, aktiva och intelligenta material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel				
Aktiva och intelligenta material	(EG) 450/2009			
Q10 Användning av bisfenol A i lack och ytskikt samt begränsad användning av vissa epoxiderivat i material och produkter avsedda att				
Bisfenol A och användning av vissa epoxiderivat	(EU) 2018/213 och förordning (EG) 1895/2005 Bisfenol A: Gränsvärde för specifik migration, 0,05 mg/kg för ytskikt och lack. Artikel 2.1 (2018:212) Vissa epoxiderivat: Regler för begränsad användning i material och produkter avsedda för livsmedel, (EG) 1895/2005			
Q99 Övriga krav - alla kontaktmaterial				
Övriga krav	Här kan kontroll av andra krav i förordning (EG) nr 1935/2004 som inte ryms inom övriga rapporteringspunkter rapporteras			
Övrig noteringar				