

Taxebilaga 1

Inriktning Sista led

Tabell 1 - Aktiviteter

Aktivitet	Huvudaktivitet	Poäng	Aktiverar produktgrupp
Inköp av livsmedel	Nej	1	Nej
Införsel av färdigförpackade livsmedel (Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder)	Nej	1	Nej
Import av livsmedel (Import av livsmedel från länder utanför EU/EES)	Nej	3	Nej
Inköp av fröer avsedda för groddning	Nej	1	Nej
Import av kontaktmaterial (Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från länder utanför EU/EES)	Ja	4	Nej
Tillverkning av kontaktmaterial (Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial)	Ja	4	Nej
Styrning av andra anläggningar	Nej	3	Nej
Utformning av märkning för konsumentförpackningar	Nej	5	Nej
Utformning av övrig livsmedelsinformation	Nej	2	Nej
Märkning	Nej	2	Nej
Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation	Nej	4	Nej

Försäljning av livsmedel	Ja	1	Nej
Distansförsäljning	Nej	2	Nej
Servering av livsmedel	Ja	1	Nej
Transport av livsmedel	Ja	1	Nej
Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder (Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä, och/eller ägg från andra EU/EES-länder)	Nej	4	Nej
Mottagning av frilevande vilt och kött av frilevande vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskravkrav (Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före eller efter slakt, vilt och viltkött)	Nej	2	Nej
Mottagning av vildsvin	Nej	5	Nej
Slakt av fjäderfä och hardjur	Nej	4	Nej
Lagerhållning av livsmedel (Fristående lager)	Ja	1	Nej
Grossistverksamhet (Kompletterande grossistverksamhet)	Ja	2	Nej
Kylförvaring av livsmedel	Nej	1	Nej
Frysförvaring av livsmedel	Nej	1	Nej
Groddning	Nej	3	Nej
Bakning	Nej	1	Nej
Hantering av oförpackade färskvaror	Nej	2	Nej
Hantering av oförpackad färsk fisk	Nej	4	Nej
Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel	Nej	4	Nej

Butiksmalning köttfärs	Nej	2	Nej
Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk	Nej	1	Nej
Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel (Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling)	Nej	2	Nej
Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel (Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling)	Nej	2	Nej
Varmhållning av livsmedel	Nej	2	Nej
Nedkylning av livsmedel	Nej	3	Nej
Tillverkning av animaliska livsmedel för avsättning till andra livsmedelsanläggningar (Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar)	Nej	3	Nej
Tillverkning av livsmedel utan animaliska råvaror för avsättning till andra livsmedelsanläggningar (Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar)	Nej	2	Nej
Tillhandahållande av offentliga måltider	Ja	2	Nej
Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna	Nej	2	Nej
Mobil delverksamhet	Nej	3	Nej

Tabell 2 -Omfattning

Omfattningsklass	Antal årsarbetskrafter
Mikro	>0-1 åa
Liten	>1-5 åa
Mellan	>5-15 åa
Stor	>15 åa

Tabell 3 -Riskklasser

Omfattning, antal årsarbetskrafter	Kontrollpoäng				
	0-10 p	11-20 p	21-35 p	36-50 p	>50 p
Mikro (>0-1 åa)	SL1	SL2	SL3	SL4	SL5
Liten (>1-5 åa)	SL2	SL3	SL4	SL5	SL6
Mellan (>5-15 åa)	SL3	SL4	SL5	SL6	SL7
Stor (>15 åa)	SL4	SL5	SL6	SL7	SL8

Tabell 4 -Kontrollfrekvens

Riskklass	Kontroller / 5 år	Kontroller / år
SL1	1	0,2
SL2	2	0,4
SL3	4	0,8
SL4	5	1
SL5	10	2
SL6	15	3
SL7	20	4
SL8	25	5

