



# Försäljning av små mängder

Information om regler till dig som säljer små mängder  
av egna primärprodukter direkt till konsument



© Livsmedelsverket, Uppsala november 2016

ISBN: 978 91 7714 215 7

Foto omslag: Johnér, Foto inläga: Johnér, Scandinav, Mostphotos

Layout: P Kroon

Tryck: Lenanders Grafiska

# Att sälja små mängder

I den här broschyren hittar du som ska starta försäljning av små mängder primärprodukter direkt till konsumenter eller till lokala butiker, caféer och restauranger information som är viktig för dig och din verksamhet. Den innehåller också information till dig som vill leverera köttlådor. Ska du ha en permanent verksamhet ska den i normalfallet vara registrerad. Broschyren handlar framför allt om verksamheter som inte klassas som gårdsbutiker.

## Vad räknas som försäljning av små mängder primärprodukter?

Försäljning av små mängder primärprodukter innebär att en primärproducent säljer en begränsad mängd av sina egna primärprodukter direkt till konsumenter för eget bruk eller direkt till lokala detaljhandelsanläggningar. Primärprodukter är produkter från jorden och naturen, som grönsaker, frukt och bär, mjölk och ägg, samt produkter från jakt och fiske. En primärproducent kan till exempel vara växtodlare, djuruppfödare, biodlare, fiskare, fiskodlare, jägare eller bär- och svamplockare. I lagstiftningen används begreppet leverera. Det innebär att samma regler gäller oavsett om du tar betalt för dina produkter eller om du skänker bort dem.

## Olika sätt att överlåta sina primärprodukter

En primärproducent kan sälja eller ge bort små mängder av sina egenproducerade primärprodukter direkt till konsumenter som kommer till gården eller anläggningen, eller genom till exempel dörrförsäljning, båt- eller bryggförsäljning, samt lokal torg- eller marknadsförsäljning. Små mängder egenproducerade primärprodukter kan också levereras utan mellanhänder direkt till den lokala detaljhandeln, det vill säga butiker, caféer eller restauranger som levererar direkt till konsumenter. Om du planerar att ha en säsongsverksamhet eller en mer stadigvarande verksamhet ska den i normalfallet vara registrerad hos kommunen. Om du levererar små mängder av dina primärprodukter direkt till konsumenter eller till den lokala detaljhandeln ska du följa särskilda (nationella) regler. Läs mer om reglerna i avsnittet ”Vilka regler gäller?”

## Vad gäller för privatpersoner?

Den som enbart producerar primärprodukter, till exempel har biodling, fiskar eller plockar bär och svamp i skogen, för eget bruk omfattas inte av bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen. Som privatperson kan du också några enstaka gånger per år och i begränsad omfattning sälja dina produkter, till exempel på torget, till grannar eller släktingar, utan att vara registrerad som primärproducent. De livsmedel du säljer eller ger bort måste dock alltid vara säkra för konsumenten och eventuell märkning och information får inte vilseleda.

## Du har ansvar för att maten är säker

Alla som serverar eller säljer livsmedel har ansvar för att maten är säker att äta. Den får inte medföra en risk för människors hälsa. Det innebär bland annat att maten inte får bli förorenad eller utsättas för annan skadlig påverkan innan den säljs eller serveras. Produkterna måste till exempel förvaras så attflugor och andra skadedjur inte förorenar dem. Det är också viktigt att produkterna förvaras tillräckligt svalt och rent samt hanteras under hygieniska förhållanden.

### Observera!

Den här broschyren tar inte upp alla regler, utan innehållet är tänkt att ge en överblick över den lagstiftning som berör dig. Det finns också hänvisningar till ytterligare regler som du kan vara tvungen att hålla reda på.

# Starta verksamheten

## Kontakta länsstyrelsen

Som primärproducent ska du kontakta länsstyrelsen för att eventuellt bli registrerad som livsmedelsföretagare i primärproduktionen. Länsstyrelsen bedömer om växtodlingen, uppfödningen, biodlingen, jakten eller fisket har sådan omfattning och kontinuitet att det krävs en registrering.

I så fall ska du leva upp till de allmänna hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningen samt till bestämmelserna om spårbarhet, märkning och presentation av dina produkter. Se avsnittet "Om du vill veta mer – hygienregler" samt "Andra regler" i slutet av broschyren. Produktion av groddar är ett specialfall och ska istället godkännas av länsstyrelsen.

## Kontakta kommunen

Kontakta också kommunens miljö- och hälsoskyddskontor innan du börjar med gårdsförsäljning, torgförsäljning eller liknande, oavsett om du är lantbrukare, odlare, jägare eller fiskare. Kommunen bedömer om försäljningen behöver registreras som ett livsmedelsföretag eller inte.

Om verksamheten bedöms som ett livsmedelsföretag i ledet efter primärproduktionen ska du leva upp till livsmedelslagstiftningens alla krav, bland annat de allmänna hygienreglerna och regler om spårbarhet som finns i den så kallade hygienförordningen samt kraven på märkning och livsmedelsinformation i den så kallade informationsförordningen. Se avsnittet "Om du vill veta mer – hygienregler", samt "Andra regler".

Om försäljningen inte behöver registreras hos kommunen räcker det med en registrering hos länsstyrelsen. Då gäller istället nationella hygien- och märkningsregler, de så kallade hygienföreskrifterna. Se avsnittet "Vad säger reglerna om försäljning direkt till konsument?" och "Om du vill veta mer – hygienregler".

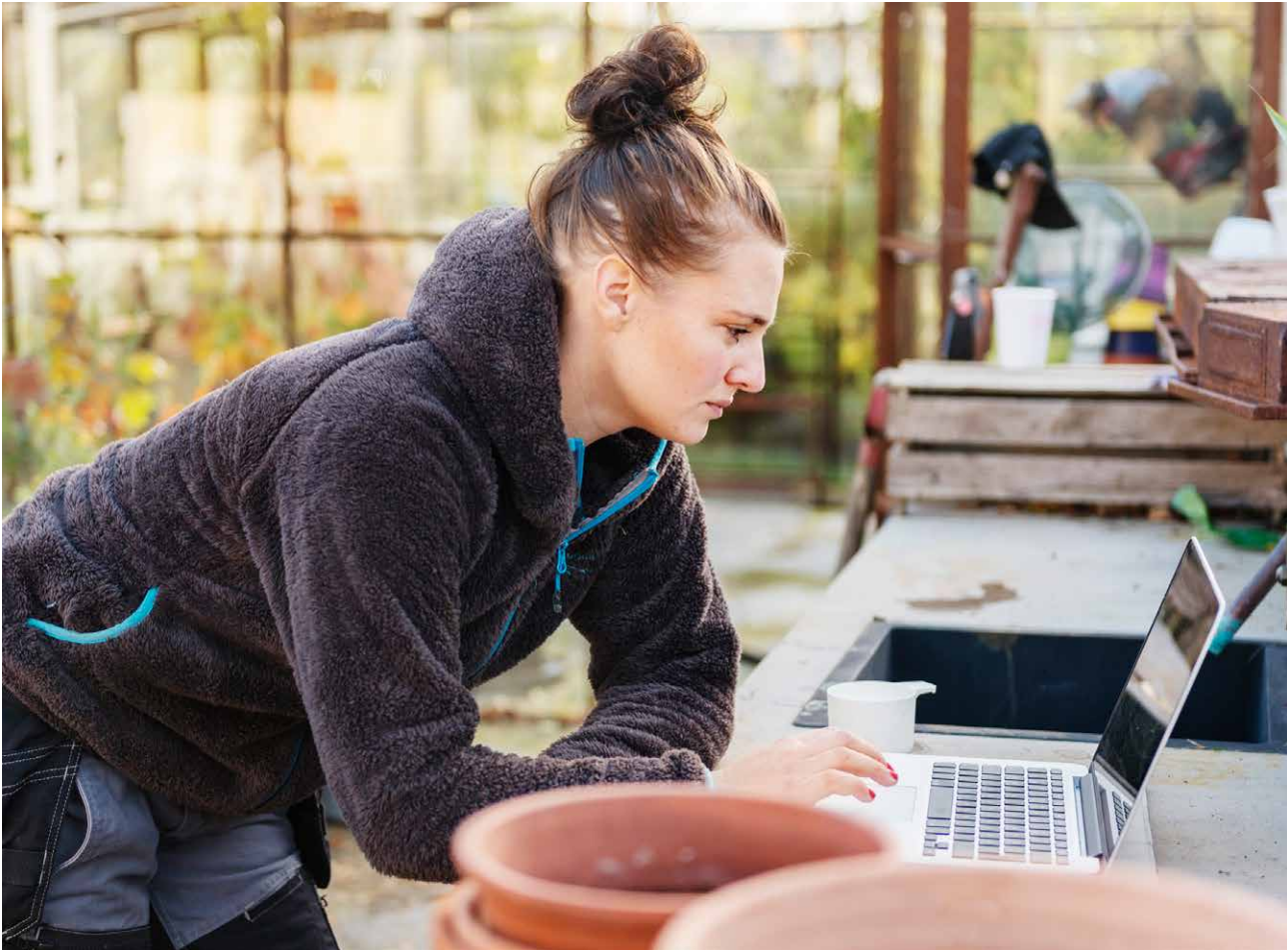
## Gårdsbutik eller försäljning av små mängder primärprodukter

För att försäljningen ska räknas som försäljning av små mängder primärprodukter, och omfattas av nationella regler, får du bara sälja små mängder av dina egna obearbetade primärprodukter på exempelvis gården, torget, till den lokala detaljhandeln eller vid bryggan. Det innebär till exempel att du inte får sälja egentillverkad sylt eller saft, även om råvarorna kommer från din egen gård. Bär, svamp, alger och örter får inte vara torkade eller frysta.

Om du vill sälja egna, bearbetade produkter eller inköpta produkter gäller kraven i hygienförordningen. Då kan du till exempel etablera en gårdsbutik som registreras hos kommunen.

Tanken med de nationella reglerna är att underlätta för den som vill sälja sina primärprodukter direkt till konsumenter eller till lokala butiker, restauranger och caféer. Den som levererar sina produkter till bland annat grossist, slakteri eller en kvarn omfattas inte av de nationella reglerna utan ska följa alla bestämmelser i livsmedelslagstiftningen.





## Ta reda på vilka regler som gäller

### **Reglerna är till för att skydda konsumenten**

Det finns två huvudsyften med livsmedelslagstiftningen:

- att skydda konsumenten från livsmedel som är otjänliga eller skadliga för hälsan och
- att märkningen ska ge konsumenten tillräcklig information för att kunna göra egna och säkra val. Märkning och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.

#### Läs mer

Längst bak i broschyren finns hänvisningar till lagstiftning och annan information som kan vara viktig för dig.

### **Ekologiska primärprodukter**

Inom EU är huvudregeln att alla som producerar, bereder, förvarar, importerar eller exporterar ekologiska varor ska anmäla sig till ett godkänt kontrollorgan. Som primärproducent ska du därför vara anmäld till och stå under kontroll av ett godkänt kontrollorgan om du vill producera och sälja ekologiska produkter.

I Sverige krävs ingen anmälan eller kontroll för den som säljer ekologiska produkter direkt till konsument, under förutsättning att säljaren inte förvarar (annat än i anslutning till försäljningsplatsen), producerar eller bereder ekologiska produkter, eller importerar ekologiska produkter från ett land utanför EU. Därför krävs i praktiken ingen anmälan för många livsmedelsbutiker.

# Vilka regler gäller?

## Frukt, bär, svamp, grönsaker och potatis

Du får sälja små mängder frukt, bär, svamp, grönsaker och potatis direkt till konsument utan några specifika krav, förutom att du ansvarar för att maten är säker. Själva odlingen kan dock behöva vara registrerad hos länsstyrelsen och uppfylla de allmänna hygienreglerna för primärproduktion.

Stenmurklor ska vara förvållda enligt vedertagna metoder innan de får säljas. Kravet gäller även privatpersoner (icke livsmedelsföretagare) som säljer stenmurklor.

För att få sälja groddar ska groddproduktionen vara godkänd av länsstyrelsen och leva upp till de allmänna hygienreglerna för primärproduktion som finns i hygienförordningen.



## Animaliska livsmedel

Som registrerad primärproducent får du sälja en begränsad mängd av följande animaliska livsmedel utan att produktionen eller försäljningen behöver uppfylla samtliga bestämmelser i EU-lagstiftningen. Produkterna ska vara säkra och verksamheten ska istället uppfylla vissa, särskilda krav:

## Honung

- En biodlare får årligen leverera sammantaget högst 1 000 kilo honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen direkt till konsument eller lokal detaljhandel.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda samt bestämmelserna i informationsförordningen när det gäller märkning och sammansättning.
- Honungen ska uppfylla kraven i livsmedelsstandarden för honung.
- Biodlaren ska löpande dokumentera det totala antalet skördade kupor, den totala produktionsmängden och den mängd produkter som har levererats direkt till konsument.
- Lokal detaljhandel för honung och andra primärprodukter från biodling avser en anläggning som levererar direkt till konsument och som ligger i det län där biodlingen ligger, eller i angränsande län.

### Läs mer

Läs mer i Livsmedelsverkets vägledning om honung – registrering, märkning, import, samt producenters leveranser av små mängder honung och andra produkter från biodling.



## Ägg

- Som äggproducent får du leverera den årliga äggproduktionen från högst 350 fjäderfän direkt till konsument. Det gäller även om du håller fler fjäderfän än så.
- Fjäderfä avser här hägnat tamfjäderfä, till exempel värphöns, gäss, änder, pärlhöns och kalkoner, samt hägnad vildfågel som fasaner, duvor, vaktlar och raphöns.
- Äggen får säljas direkt till konsument och till lokal detaljhandel, med undantag för hönsägg som bara får säljas direkt till konsument. Läs mer om särskilda regler för hönsägg längre ned.
- Producenten ska uppfylla de allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen.

Det finns regler om obligatorisk salmonellakontroll av fjäderfä. Kontakta Jordbruksverket för att ta reda på om du behöver ta prover på din besättning.



- Äggen ska förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter, vid jämn temperatur, samt skyddas mot stötar och direkt solljus. En lämplig förvarings-temperatur för ägg är cirka 8–15°C.
- Producenten ska löpande dokumentera antalet fjäderfän som hålls för äggproduktion, den totala mängden producerade ägg och den mängd ägg som har levererats direkt till konsument.
- Äggen ska levereras senast 21 dagar efter att de är värpta.
- Vid försäljning av ägg direkt till konsument ska producenten upplysa konsumenten om äggens bäst föredag.
- Lokal detaljhandel för ägg (utom för hönsägg) avser en anläggning som levererar direkt till konsument och som ligger i det län där äggproduktionen ligger, eller i angränsande län.

### Ytterligare krav för hönsägg:

- Hönsägg får inte vara sorterade efter kvalitet och vikt.
- Hönsägg får inte tvättas eller rengöras på annat sätt och det är endast rena och hela ägg som får säljas.
- Vid försäljning av hönsägg ska producenten upplysa konsumenten om äggens bäst föredag som för hönsägg får vara högst 28 dagar från värpdagen. Uppgiften ska finnas på ett anslag på försäljningsstället, på en etikett fäst på förpackningen eller överlämnas till konsumenten.
- Vid torg- och dörrförsäljning ska hönsägg vara stämplade med en särskild producentkod om producenten har fler än 50 höns. Har producenten 50 höns eller färre behöver äggen inte stämplas. Då räcker det med att producentens namn och adress anges vid försäljningsstället.
- Hönsägg får bara levereras direkt till konsument och inte till detaljhandeln. Undantag är om producenten säljer sina ägg direkt till konsument i en egen registrerad gårdsbutik som ligger på produktionsenheten, det vill säga alldeles i närheten av hönshuset.





## Fiskeriprodukter

- En fiskare eller vattenbrukare får leverera högst 15 000 kilo hel fisk eller fiskeriprodukter per år, dock högst 300 kilo per vecka, samt högst 5 000 kilo kräftdjur per år, dock högst 100 kilo per vecka, från den egna fiskebåten eller vattenbruket direkt till konsument eller lokal detaljhandel.
- Havs- och vattenmyndigheten har särskilda regler om försäljning av fångst från fiske.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- Livsmedelsföretagaren ska försäkra sig om att fiskeriprodukterna är färska och parasitfria enligt de särskilda hälsnormerna för fiskeriprodukter i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Lokal detaljhandel för fiskeriprodukter avser en anläggning som levererar direkt till konsument och som ligger i det län där odlingsområdet ligger, eller där fiskebåten är registrerad, eller i angränsande län.

## Levande musslor

- En producent som vill leverera musslor direkt till konsument eller till lokal detaljhandel ska anmäla detta till länsstyrelsen för särskild registrering.
- Små mängder musslor för försäljning direkt till konsument innebär:
  - högst 1 000 kilo blåmusslor per år, dock högst 20 kilo per vecka
  - högst 400 kilo ostron per år, dock högst 10 kilo per vecka
  - högst 100 kilo hjärtmusslor per år, dock högst 5 kilo per vecka.
- Lokal detaljhandel för musslor är en anläggning som levererar direkt till konsument och som ligger i det län dit produktionsområdet hör, eller i angränsande län.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- De särskilda hygienkraven på produktionsområdena vara uppfyllda. Producenten får bara ta upp musslor från särskilt klassificerade områden.
- Musslorna ska uppfylla kraven enligt de särskilda hälsnormerna för levande musslor i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- När producenten levererar musslor till lokal detaljhandel ska en registreringshandling följa med partiet. Producenten ska skicka en kopia av varje registreringshandling till Livsmedelsverket. Dessutom ska producenten själv spara en kopia av registreringshandlingen i minst ett år från leveransdatum.
- Registreringshandlingen ska innehålla information om
  - producentens namn
  - datum för upptagningen
  - produktionsområdets läge, beskrivet så detaljerat som möjligt
  - produktionsområdets hygieniska status
  - arten av mussla och kvantiteten
  - vem som är mottagare av partiet.



## Råmjölk

- En mjölkproducent får leverera högst 2 500 liter råmjölk (kolostrum) per år direkt till konsumenter vid produktionsanläggningen eller till lokal detaljhandel.
- Lokal detaljhandel för råmjölk är en anläggning som levererar direkt till konsument och som ligger i det län där mjölkproduktionen ligger, eller i angränsande län.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.
- Ordet "råmjölk" ska tydligt anges i märkningen när råmjölken säljs till detaljhandeln.
- Det finns även särskilda hygienkrav på produktionsanläggningen, liksom särskilda temperaturkrav för nedkylning och förvaring av råmjölken i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Producenten ska tydligt informera konsumenten eller detaljhandeln om att råmjölken ska värmebehandlas före konsumtion, antingen genom märkning eller på något annat sätt.
- Producenten ska löpande dokumentera den totala mängden råmjölk som har levererats direkt till konsumenter eller detaljhandel.

## Opastöriserad mjölk

- Producenter som tänker leverera små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsument ska anmäla detta till länsstyrelsen för särskild registrering.
- En mjölkproducent får leverera små mängder opastöriserad mjölk direkt till konsumenter vid produktionsanläggningen.
- Små mängder opastöriserad mjölk innebär högst 70 liter per vecka.
- Mjölken får inte levereras till detaljhandeln.
- Mjölken ska tappas upp i en behållare i samband med överlåtelsen till konsumenten. Den får alltså inte tappas upp i förväg.
- De allmänna hygienreglerna för primärproduktion i hygienförordningen ska vara uppfyllda.

- Det finns även särskilda hygienkrav för produktion av opastöriserad mjölk, särskilda hygienkrav på produktionsanläggningen, och särskilda kvalitets-kriterier för opastöriserad mjölk i förordningen om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- För varje leverans direkt till konsument ska producenten löpande dokumentera datum och mängd levererad mjölk.
- Vid leverans av mjölken ska producenten överlämna skriftlig information till konsumenten med
  - upplysning om att mjölken inte är pastöriserad och därför kan innehålla hälsofarliga bakterier
  - rekommendation om att mjölken ska kokas eller användas i maträtter som värms upp innan konsumtion
  - upplysning om att det är särskilt viktigt att barn och personer med nedsatt immunförsvar inte konsumerar mjölken innan den har värmts upp
  - anvisning om hur mjölken ska förvaras.

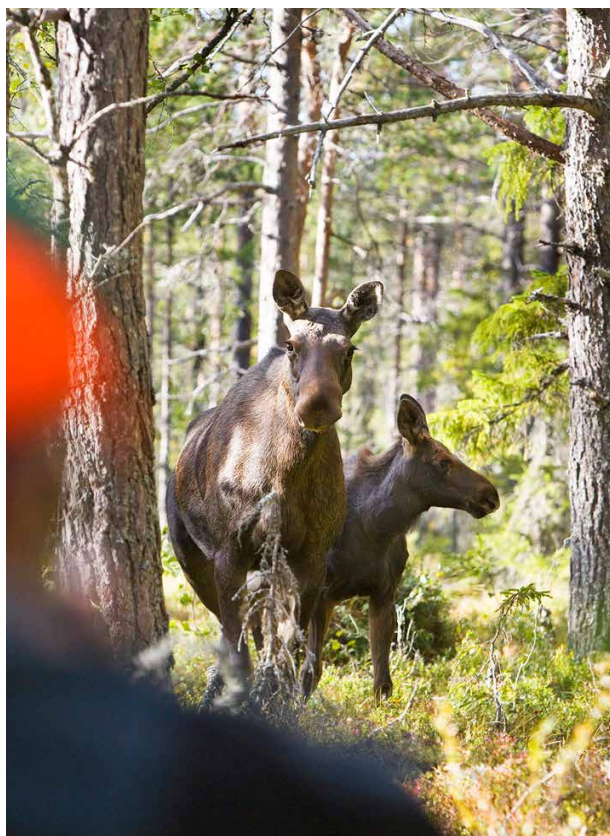


Livsmedelsverket har tagit fram ett informationsblad som mjölkproducenter får använda fritt. Se avsnittet "Andra regler – övrig information" i slutet av broschyren.

## Kött av fjäderfä och hardjur

- En producent får leverera kött från sammanlagt högst 10 000 fjäderfän och hardjur per år direkt till konsument, eller till detaljhandel i Sverige som levererar direkt till konsument.
- Fjäderfä avser tamfjäderfä som kyckling, höns, gäss, änder, pärlhöns och kalkoner, samt hägnad vildfågel som fasaner, duvor, vaktlar och rapphöns. Strutsfåglar betraktas inte som fjäderfä.
- Hardjur avser kaniner, harar och gnagare.
- Djuren ska vara producentens egna och ska ha slaktats på producentens anläggning på gården.
- I samband med slakt måste reglerna om djurskydd vara uppfyllda. Kontakta Jordbruksverket för mer information.

Beroende på omfattningen och hur ofta slakten sker kan gårdsslakteriet behöva registreras hos kommunen.



## Vilt och kött av frilevande vilt

- En jägare får leverera nedanstående mängder frilevande, oflått eller oplockat vilt samt en viss mängd kött av frilevande vilt direkt till konsument eller detaljhandel i Sverige som levererar direkt till konsument:
  - högst 10 000 småvilt per år
  - kött från högst 1 000 småvilt per år
  - högst 25 enheter storvilt per år eller
  - kött motsvarande sammanlagt en enhet storvilt.
- En enhet storvilt motsvarar en vuxen älg. För övrigt storvilt och kalv av storvilt görs en mängdomräkning enligt tabellen nedan. Kalv avser ett djur som är yngre än tolv månader.

Djurslag	Älg	Kron- och dovhjort	Rådjur
Vuxet djur	1	0,333	0,1
Kalv	0,5	0,25	0,1

- Småvilt avser frilevande vild fågel och vilda hardjur som lever i fritt tillstånd, till exempel fasaner, duvor, vaktlar och rapphöns, hare, vildkanin och gnagare.
- Storvilt avser landlevande däggdjur som lever fritt, till exempel älg, rådjur, kronhjort och dovhjort. Även däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur räknas som storvilt, till exempel hjortar i hägn. Hägnet ska vara godkänt av länsstyrelsen.
- En jägare får inte leverera små mängder oflått vilt eller kött från björn, vildsvin och andra vilda djur som är mottagliga för trikinos och inte heller från kron- och dovhjort i hägn som inte är friförklarade från tuberkulos. Dessa djurslag ska alltid levereras till en vilthanteringsanläggning ("viltslakteri").

### Läs mer

- Livsmedelsverkets vägledning om jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt.
- Livsmedelsverkets information till jägare om älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt.

# Försäljning av köttlådor

## Kött från husdjur och struts

Du får inte själv slakta, stycka och leverera kött från större husdjur som gris, nöt, kalv, får, lamm eller struts direkt till konsument eller lokal detaljhandel. Du får inte heller sälja till exempel ett avlivat helt lamm eller gris. För sådan verksamhet gäller kraven i hygienförordningen, vilket innebär att du behöver ha en godkänd anläggning.

Däremot får du förmedla kött av sådana djur. När du skickar dina djur till ett godkänt slakteri kan du ta tillbaka färdigstyckat och förpackat kött från dina egna djur. Köttet får du sedan leverera till konsumenter från en registrerad detaljhandelsanläggning, till exempel en gårdsbutik, eller genom att transportera ut förbeställda köttlådor direkt från slakteriet till konsumenter.



## Tänk på det här:

1. Börja med att kontakta miljö- och hälsoskydds-kontoret eller motsvarande i din kommun. Berätta vilken omfattning din verksamhet kommer att ha, hur du ska förvara köttet och om du tänker transportera köttet själv. Kommunen bedömer då om verksamheten behöver registreras som en livsmedelsanläggning eller inte.
2. Om verksamheten ska registreras gäller kraven i hygienförordningen.
3. Du ska se till att ha bra lokaler, anpassade transportfordon, lämplig utrustning och goda arbetsrutiner i din verksamhet.
4. Du ansvarar för att all märkning och information om köttet är korrekt och följer informationsförordningen. Se Livsmedelsverkets information om märkning av färdigförpackade livsmedel samt information om livsmedel som inte är färdigförpackade.
5. Läs mer om att starta livsmedelsföretag på Livsmedelsverkets webbplats.

Du får inte sälja dina djur levande till någon privatperson utan endast till en av Jordbruksverket registrerad mottagare.

# Om du vill veta mer

Mer information om primärproduktion finns på Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). Där hittar du också lagstiftning, vägledningar och Kontrollwiki.

## Hygienregler

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet – ”EU:s livsmedelslag”.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien – ”hygienförordningen”.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien – ”hygienföreskrifterna”.

## Handelsnormer för vissa livsmedel

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 – ”den samlade marknadsordningen”.





# Andra regler

Europaparlamentets och rådets (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG – ”informationsförordningen”.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:10) om honung.

Bestämmelser om obligatorisk salmonellakontroll i Jordbruksverkets föreskrifter (SJVFS 2007:19).

Havs- och vattenmyndighetens föreskrifter (HVMFS 2014:19) om licens och tillstånd för yrkesmässigt fiske i havet. För ytterligare information om särskilda tillstånd för fiske och försäljning av fisk se, [www.havochvatten.se](http://www.havochvatten.se).

## Vägledning

Livsmedelsverkets vägledning om jägarens direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt.

Livsmedelsverkets vägledning om honung – registrering, märkning, import samt producenters leveranser av små mängder honung och andra produkter från biodling.

Vägledningar finns samlade på <http://www.livsmedelsverket.se>

Kontrollwiki – Livsmedelsverkets kontroll- och informationsdatabas för kontrollmyndigheter, företag och allmänhet. Du hittar den på <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/>

## Övrig information

Livsmedelsverkets information till jägare om älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt.

Livsmedelsverkets informationsblad om opastöriserad mjölk – överlämnas till konsument i samband med direktförsäljning av opastöriserad mjölk.

Livsmedelsverkets information om livsmedel som inte är färdigförpackade.

Livsmedelsverkets information om märkning av färdigförpackade livsmedel.

