# Groddar, skott och microgreens

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan hittar du fakta om kontroll av groddproduktion, handel med fröer för groddning, provtagning, spårbarhetskrav och intyg för importerade fröer. Här finns även information vad som gäller för produktion av skott, krasse och microgreens.

## Om lagstiftningen

På alla sidor om groddar finns relevant livsmedelslagstiftning samlad till höger. Där kan du klicka dig vidare och både få information om lagstiftningen och komma direkt till de olika lagarna och förordningarna. Den lagstiftning som särskilt reglerar groddar är främst:

- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Förordning (EU) nr 208/2013 om spårbarhetskrav för groddar och för frön avsedda för produktion av groddar
- Förordning (EU) nr 210/2013 om godkännande av anläggningar som producerar groddar
- Förordning (EU) 2017/625, kapitel VII Officiella intyg
- Förordning (EU) 2020/2235 om förlagor till officiella intyg för vissa djur och varor (tidigare förordning (EU) 2019/628, se övergångsbestämmelser i förordning (EU) 2020/2235, artikel 35)
- LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien

### Övrig information

Europeisk branschriktlinje ESSA:s (European Sprouted Seeeds Association) hygienriktlinjer för produktion av groddar och av frön avsedda för produktion av groddar

## Definitioner

- Groddar.
  En produkt som framställs genom groning av frön och utveckling av dem i vatten. Med groddar menas groddade frön, alltså hjärtbladen inklusive fröet, som skördas innan de egentliga bladen utvecklats. Se förordning (EU) nr 208/2013.

- Parti, i samband med spårbarhet.
  En mängd groddar eller en mängd frön avsedda för produktion av groddar, med samma taxonomiska namn, som samma dag avsänds från samma anläggning till samma bestämmelseort. Ett eller flera partier kan utgöra en sändning. Frön med olika taxonomiska namn, som har blandats i samma förpackning och är avsedda att groddas tillsammans samt groddar av dessa frön ska dock också betraktas som ett parti. Se förordning (EU) nr 208/2013.

- Parti, i samband med provtagning.
  En grupp eller samling identifierbara produkter som fås från en viss process under praktiskt taget identiska förhållanden och som framställs under en fastställd produktionsperiod. Se förordning (EG) nr 2073/2005.

- Sändning.
  Definieras i förordning (EU) 2017/625 som ett antal djur eller en mängd varor, som omfattas av samma officiella intyg, officiella attestering eller dokument av varje annat slag, som transporteras med samma transportmedel och kommer från samma territorium eller tredjeland och, med undantag för varor som omfattas av de bestämmelser som avses i artikel 1.2 g, är av samma typ, kategori eller varuslag.

- Taxonomiskt namn.
  Vetenskapligt namn.

- Ätfärdiga livsmedel.
  Livsmedel som kan ätas direkt utan att de behöver tillagas eller tillredas på annat sätt för att effektivt eliminera eller minska förekomsten av skadliga mikroorganismer till en godtagbar nivå. Se förordning (EG) nr 2073/2005.

## Begrepp

- Groddade frön.
  Med groddade frön avses groddar, skott och krasse. Bestämmelser om provtagning för livsmedelssäkerhetskriterier finns i kapitel 1.18 och 1.29 i förordning (EG) nr 2073/2005. Kontroll av groddar, skott och krasse omfattas av kraven i 1.18 det vill säga kontroll av Salmonella. Endast groddar omfattas av kraven i punkt 1.29 om kontroll av STEC. I den svenska versionen av lagstiftningen 1.18 är ”Sprouted seeds (ready-to-eat)” felaktigt översatts till ”Groddar (ätfärdiga)”, vilket gör att den svenska översättningen blir missvisande.

- Skott.
  Groddade fröer som fås genom groning och utveckling av frön för att framställa gröna skott med mycket unga gröna blad och/eller hjärtblad. Skotten och bladen skördas i slutet av produktionsprocessen och slutprodukten innehåller inga fröskal eller rötter. Produktion av skott omfattas inte av förordning (EU) nr 208/2013 eller förordning (EU) nr 210/2013, men av de mikrobiologiska kriterierna för ätfärdiga livsmedel (krav som gäller salmonella och listeria).

- Krasse.
  Med krasse avses smörgåskrasse (Lepidium sativum), även kallad kryddkrasse, och ska inte förväxlas med salladskrasse eller indiankrasse. Krasse som fås genom groning och utveckling de första hjärtbladen i jord eller substrat. Krasse säljs som hela små växter inklusive underlaget (odlingssubstratet eller jorden). Produktion av krasse omfattas inte av förordning (EU) nr 208/2013 eller förordning (EU) nr 210/2013, men av de mikrobiologiska kriterierna för ätfärdiga livsmedel (krav som gäller salmonella och listeria).

- Krasseväxter (Tropaeolum).
  Släktet innehåller cirka 90 arter örtartade växter, både ett- och fleråriga, många klättrande. En av de vanligaste ettåriga växterna är indiankrasse (Tropaeolum Majus). Krasseblommorna är ätliga och används ofta i sallader och bakverk. Fröföretag säljer även fröerna under namnet salladskrasse och de är då avsedda att groddas och att ätas som skott.

- Microgreens.
  Används ofta som en synonym till eller istället för begreppet skott. Kallas ibland även microblad eller microgrönt. I kontrollen gäller samma krav som vid kontroll av skott.

- Hydroponisk odling.
  Odling av primärprodukter i recirkulerande vatten, ibland även kallat hydrokultur eller vertikal odling.

**Vilka företag ska kontrolleras och av vilken kontrollmyndighet?**

- Företag som importerar fröer från tredje land för groddning utan att ha egen produktion av groddar (kommunen är kontrollmyndighet)

- Företag som importerar fröer för groddning för att använda i den egna produktionen av groddar (primärproduktion - länsstyrelsen är kontrollmyndighet)

- Företag med e-handel av fröer avsedda för groddning (hälsokostbutiker, fröföretag, trädgårdsföretag. Detta gäller även ex. bygghandel som säljer fröer för odling av groddar etc. - kommunen är

kontrollmyndighet)

- Trädgårds- eller byggföretag vars inköp styrs av ett huvudkontor ofta via ett huvudlager. Huvudkontoret har då huvudansvaret för import, spårbarhets och märkning av fröer för groddning. Den kommun som har ansvaret för kontrollen av huvudkontoret i fråga är ansvarig för att kontrollera verksamheten.

- Företag som odlar groddar för servering i den egna verksamheten eller för tillverkning av färdigrätter (restauranger, storhushåll, butiker med eget tillverkningskök etc. - kommunen är kontrollmyndighet)

- Företag som producerar fröer avsedda för produktion av groddar, skott eller krasse för vidare försäljning (primärproduktion – länsstyrelsen är kontrollmyndighet.) Anmärkning: Livsmedelsverket känner för närvarande (februari 2020) inte till att det finns några sådana anläggningar i Sverige.

- Företag som producerar groddar för vidare försäljning (primärproduktion- länsstyrelsen är kontrollmyndighet)

- Observera att anläggningar som har groddproduktion som sekundär produktionsinriktning också omfattas av krav på godkännande från länsstyrelsen.

## Bakgrund till speciallagstiftning om groddar och frön för groddning

År 2011 inträffade ett stort utbrott av shigatoxinproducerande E. coli (stec) i Europa med groddar som smittkälla. Runt 4000 människor insjuknade efter att ha ätit groddar som kontaminerats och ett femtiotal dödsfall inträffade.

Den europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) konstaterade att den mest sannolika källan till utbrottet var torkade frön som hade kontaminerats med hälsofarliga bakterier, som sedan hade förökat sig till hälsofarliga halter under odlingen av groddarna.

För att säkerställa livsmedelssäkerheten vid produktion av groddar infördes därför nya förordningar och mikrobiologiska kriterier för groddar och frön avsedda för produktion av groddar.

## Godkännande av groddanläggningar

Läs mer om godkännande av groddanläggningar här
Godkännande av groddproduktionsanläggningar

Groddar - provtagning och mikrobiologiska kriterier

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

## Kontroll av spårbarhet och intyg för groddar och fröer för groddning

Det finns särskilda krav för spårbarhet av groddar och fröer som ska användas för produktion av groddar. Kraven i förordning (EU) nr 208/2013 gäller alla ätfärdiga groddar och fröer som säljs och är avsedda för odling och produktion av groddar. Även ärtor och bönor räknas som fröer.

Fröer för groddning räknas som livsmedel och ska förvaras och behandlas som livsmedel. Handeln med fröer avsedda för produktion av groddar är också mycket utbredd, vilket ökar behovet av spårbarhet. Bestämmelserna gäller alla stadier i produktion-, berednings- och distributionskedjan, inklusive import av groddar och fröer för groddning.

Bestämmelserna om spårbarhet gäller även detaljhandelsledet det vill säga även alla butiker som säljer frön för groddning hemma. Se artikel 3 i förordning (EU) nr 208/2013.

Alla anläggningar som säljer fröer för groddning ska vara registrerade. Det gäller även trädgårdsföretag och bygghandel som säljer fröer i konsumentförpackningar och som är avsedda för odling av groddar hemma. Det omfattar fysiska butiker såväl som e-handelsföretag.

## Importintyg med särskilda uppgifter

Om fröerna för groddning eller groddarna har sitt ursprung i länder utanför EU (tredjeland) måste varje sändning fröer och groddar åtföljas av ett importintyg. Importintyget ska överensstämma med förlagan i förordning (EU) 2020/2235, bilaga III, kapitel 51.

Intyget innehåller spårbarhetsdokumentation, information om produkten är avsedd för livsmedel och försäkran om att fröerna har producerats i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 och att groddarna har producerats i enlighet med samtliga krav för produktion av groddar i EU-lagstiftningen.

Kopior av intyget ska följa med leveransen ända fram till den som förpackar fröna i detaljhandelsledet eller till dess att groddproducenten tagit emot fröna. För importerade groddar från tredje land ska originalintyget följa med sändningen tills den når den bestämmelseorten som står i intyget. Om partiet fröer delas upp i flera mindre partier så ska en kopia av originalintyget följa med varje del av sändningen. Syftet med detta är att underlätta spårbarhet och ett snabbt återkallande av produkter (groddar och fröer för groddning) från marknaden.

En groddproducent som använder fröerna för produktion av groddar ska spara importintyget och spårbarhetsdokumenten under tillräckligt lång tid efter det att groddarna kan antas ha konsumerats. Det gäller även då en groddproducent säljer fröpartier eller delar av ett fröparti till en annan livsmedelsföretagare. Intyget ska vara skrivet på ett språk som mottagaren och kontrollmyndigheten kan förstå.

Fröer för groddning som har producerats inom EU behöver inte ha ett importdokument men spårbarhetsdokumentation enligt förordning (EU) nr 208/2013 måste alltid finnas och ingå i livsmedelskontrollen. Fröer för groddning räknas som livsmedel och därför ska konsumentförpackningar med fröer för groddning även ha märkning på svenska.

## Kontroll av importerade fröer och groddar

Den 14 december 2019 trädde förordning (EU) 2017/625 (kontrollförordningen) ikraft. Samtidigt tillkom nya bestämmelser om hur importintyget för groddar och groddfröer ska vara utformat och vilken information det ska innehålla. I artikel 29 och i bilaga III, kapitel 51 i förordning (EU) 2020/2235 finns information om och förlaga till det officiella intyget för groddar och frön avsedda för produktion av groddar. I bilaga I, kapitel 4 i samma förordning finns anmärkningar för ifyllandet av förlagan.

**Exempel på kontroll hos en importör av fröer för groddning**

En kontrollmyndighet gör kontroll hos en importör och hittar fröer avsedda för groddning eller ätfärdiga groddar inne i landet. Kontrollen omfattar:

- För groddar: importintyg enligt förordning (EU) 2020/2235 eller kopia på intyget (gäller alla led i kedjan).
- För fröer: importintyg enligt förordning (EU) 2020/2235 eller kopia på intyget till och med att fröerna har förpackats i konsumentförpackningar.
- Intyget ska vara undertecknat och ha en officiell stämpel från den behöriga myndigheten i producentlandet. Underskriften och stämpeln ska ha en annan färg än den tryckta texten på intyget.

Den behöriga myndigheten upptäcker att det fattas korrekt underskrift och stämpel på importintyget. Myndigheten fattar beslut om förbud av utsläppande på marknaden. Varorna kan finnas på ett lager men kan också ha spritts på marknaden. Beroende på situation kan myndigheten behöva fatta ytterligare beslut och RASFF.

## Vad och vilka ska kontrolleras?

Kontrollen av spårbarhet av groddar och fröer för groddning handlar om att kontrollera att:

- att importintyg finns för fröer och groddar som importerats från tredje land hos förstahandsmottagaren av varorna (importören)
- att ett korrekt importintyg eller en kopia på intyget finns till om med att varorna förpackas i

konsumentförpackningar
- att all dokumentation för spårbarhet finns och är uppfylld i alla led i kedjan

Kontrollen gäller alla företag som

- importerar groddar
- importerar frön avsedda för produktion av groddar
- köper eller säljer frön avsedda för produktion av groddar, till exempel grossister
- köper eller säljer konsumentförpackningar av frön avsedda för groddning hemma, till exempel grossister, hälsokostbutiker, mataffärer, fröhandlar, byggföretag och trädgårdsföretag
- För företag med huvudkontor, till exempel trädgårdsföretag, där huvudkontoret är ansvarig för inköp av fröer för groddning och sortimentet i de enskilda butikerna räcker det att huvudkontoret är registrerat och att kontrollen görs där. Kontrollen bör kompletteras med kontroll i en enskild butik
- producerar groddar för vidare försäljning
- producerar groddar på restaurang för användning i maten på restaurangen

Företagaren ska se till att följande uppgifter finns och lämnas vidare i alla led i livsmedelskedjan och att uppgifterna uppdateras varje dag då partier tas emot och sänds iväg:

- en beskrivning (inklusive växtens taxonomiska namn)
- mängden
- avsändaren
- mottagaren
- partireferensen, så att partiet/varorna lätt kan identifieras
- avsändningsdatum respektive mottagningsdatum

**Exempel på taxonomiska namn**

Det taxonomiska namnet är växtens vetenskapliga namn, till exempel Alfalfa (Medicago sativa, på svenska: blålucern). De taxonomiska namnen hittar man på Artdatabankens hemsida.

Artdatabanken - SLU

## Kontroll av e-handel

Fröer för groddning säljs ofta direkt till konsumenter via e-handel. Företag som säljer livsmedel på internet ska kontrolleras som alla andra livsmedelsföretag. Det är viktigt att kontrollmyndigheten är proaktiv och exempelvis gör sökningar på fröer för groddning på internet, då det finns många e-handelsbutiker som säljer fröer för groddning.

Exempel på sådana företag är hälsokostbutiker och trädgårdsföretag eller till exempel bygghandel som säljer fröer för odling av groddar. Många av dem har inte fröförsäljning som sin huvudsakliga verksamhet och känner därför inte till att de är livsmedelsföretag och att deras anläggning ska vara registrerad.

Vid kontroll av hemsidor är det lämpligt att skriva ut sidan som du kontrollerar eller att ta en "skärmdump" (Print Scrn). På så sätt undviker du att förlora informationen om sidan uppdateras eller försvinner. Se till att du får med datum och klockslag i bilden som du tagit som ”skärmdump” för att kunna visa när du varit inne på företagets webbplats. I vissa webbläsare, till exempel Firefox och Chrome, är det också möjligt att göra en pdf av den sida som du är på.

Kontrollera vad som står om produkten på företagens webbplatser och vad det står på själva fröpåsarna, och att uppgifterna överensstämmer. Det finns flera exempel på hemsidor där det står att fröerna är avsedda för att producera skott eller microgreens på ett ställe på sidan, men att fröerna även är avsedda för groddning på ett annat ställe, ofta lite längre ner i produktbeskrivningen.

Därför är det viktigt att verifiera texten på webbsidan med produkten i verkligheten och att kontrollera spårbarheten för fröerna och eventuella hälsointyg. Kontrollen av information och märkning kan göras från kontoret men kan också vara en del av en större kontroll där informationen och märkningen på produkterna som säljs över internet jämförs med produkterna som säljs i butiken. Kontroll av spårbarhet och eventuella hälsointyg måste alltid göras på plats.

**Exempel på kontroll hos en trädgårdshandel**

En kommun kommer ut till en trädgårdshandel och ser att de säljer påsar med fröer för groddning men märkningen på påsarna är på tyska, engelska, italienska och spanska. Vilka krav kan du ställa?

Företaget ska kunna visa spårbarhetsdokument för fröerna, och märkningen på påsarna ska även finnas på svenska.

**Frö för odling av skott/microgreens omfattas inte av särskilda krav på spårbarhet**

Fröer som enbart, både enligt märkningen på förpackningen och enligt informationen på hemsidan, är avsedda för odling av skott (”microgreens”) eller krasse, omfattas inte av de specifika kraven på spårbarhet enligt förordning (EU) nr 208/2013. De omfattas istället av de allmänna reglerna om spårbarhet enligt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002

För att underlätta kontrollen av spårbarhet för fröer som gäller för primärproduktionsledet och i ledet efter primärproduktionen finns en checklista.

Checklista för spårbarhet och import av fröer för groddning

E-handel

## Produktion av groddar, skott och krasse

Många olika sorters fröer kan användas för produktion av groddar: mungbönor, alfalfa, rädisor, rödbetor, ärtor, purjolök med flera. Det finns flera olika sorters fröer som används till produktion av skott, främst solrosor och ärtor men även andra sorter förekommer.

Vid produktion av groddar groddas fröerna i ofta i stora kar, i odlingstrummor eller i odlingsskåp. Cirkulerande vatten behövs för odlingen. Odlingen sker i hög luftfuktighet, ofta ganska varmt och i mörker för de flesta typer av groddar. Vissa sorter, till exempel rödbetsgroddar, groddas i ljus för att de ska få en rödare färg.

**Stöd för kontroll och för godkännande av groddproduktionsanläggning**

Godkännande av groddproduktionsanläggningar

Checklista för kontroll av groddanläggningar

Groddar - provtagning och mikrobiologiska kriterier

För att producera skott placeras ofta fröerna på brickor. Brickorna placeras ljust så att gröna skott kan utvecklas. Inget substrat behövs, utan endast vatten. Skotten skördas genom stjälken klipps eller skärs av så att fröet avlägsnas.

Vid produktion av krasse placeras fröerna på en liten bricka i ett substrat eller odlas hydroponiskt. Fröerna placeras ljust. Förhållandena påminner om växthusodling av örter och kruksallad. Krasse säljs i sin helhet, tillsammans med odlingsbrickan.

Primärproducenter av groddar omfattas av alla bestämmelser som gäller produktion av groddar, det vill säga förordningarna (EG) nr 852/2004, 208/2013, 210/2013, 2073/2005 (bilaga I, punkt 1.2, 1.18, 1.29 och 3.3) och 1169/2011 samt (EU) 2020/2235 om fröna kommer från ett land utanför EU.

Primärproducenter av skott och krasse omfattas av bestämmelser i förordningarna (EG) nr 852/2004, 2073/2005 (bilaga I punkt 1.2 och 1.18 ätfärdiga livsmedel) och 1169/2011.

## Provtagning vid produktion av skott och krasse

Det är vanligt att primärproducenter av groddar även odlar skott och krasse. Det innebär att livsmedelföretagarens provtagningsplan, förutom provtagning av groddar, måste omfatta provtagning av skott och krasse och analys om Listeria monocytogenes och salmonella förekommer. Se förordning (EG) nr 2073/2005, bilaga I, raderna 1.2 (ätfärdiga livsmedel) och 1.18 (groddade fröer).

Observera att det är den svenska översättningen av punkt 1.18 står ”Groddar (ätfärdiga)” medan det i den engelska versionen står ”Sprouted seeds”. Experter vid EU-kommissionen har även bekräftat att bestämmelsen avser groddar så väl som skott och krasse. Om krassefrön används för till exempel odling av groddar istället för odling av skott.

## Odla groddar i container

Livsmedelsföretagare som avser att producera groddar i odlingscontainers måste, precis som övriga producenter av groddar, ansöka om godkännande av anläggningen hos länsstyrelsen. Se 5 § LIVSFS 2022:8.

Volymen som kan produceras i en sådan container där man kan odla året runt bedöms ha den grad av organisation och kontinuitet att kriterierna för livsmedelsföretag uppfylls. Därför måste anläggningen vara godkänd för produktion av groddar innan groddarna får släppas ut på marknaden.

Sker annan primärproduktion också i odlingscontainern, till exempel odling av örter, sallat eller skott, kan det vara en integrerad del av godkännandet. Uppfylls de allmänna hygienkraven i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 kan dessa primärprodukter släppas ut på marknaden innan hela godkännandeprocessen för produktion av groddar är klar och länsstyrelsen har fattar beslut om godkännande eller om tillfälligt godkännande.

En odlingscontainer kan vara uppställd utanför en butik eller restaurang och i sådana fall ska länsstyrelsen godkänna containern medan kommunen ansvarar för registreringen av butiken eller restaurangen.

Försäljning av närodlade primärprodukter och containerodling blir allt mer vanligt. I framtiden kan det även bli vanligt med franchiseverksamhet, där ett företag står för ett odlingskoncept och hyr ut containrar och odlingsskåp till butiker, storhushåll och restauranger. Då kommer det behövas dialog mellan företag och kontrollmyndigheterna om hur de kan uppfylla lagstiftningens krav, om vem som ansvarar för vad och om vem som är livsmedelsföretagaren.

Vid odling av enbart grönsaker, skott och bladgrönsaker i odlingsskåp eller odlingscontainer ska verksamheten registreras av länsstyrelsen.

## Odla groddar på restaurang

Om en restaurang odlar groddar är en förutsättning för att produktionen av groddar ska rymmas inom restaurangens befintliga registrering att groddningen sker i begränsad skala och att groddarna endast används i maten i den egna verksamheten. Groddningen måste även ingå i riskklassningen av anläggningen.

Groddar är en riskprodukt och vid riskklassning av livsmedelsanläggningar klassas groddning därför som högrisk i riskfaktor 1 i riskmodulen. Det påverkar både riskklassningen av anläggningen och ställer krav på att det finns ett HACCP-baserat förfarande som inkluderar riskerna vid groddning och servering av groddar.

Riskklassning av anläggningar och verksamheter

Ärtor, bönor och linser som säljs för tillagning är i regel inte avsedda för groddning. Inte heller vanliga trädgårdsfröer (utsäde) är avsedda för odling av groddar, utan för plantering och uppdrivning av grönsaker och blommor.

Hur fröna ska användas framgår ofta av texten på förpackningarna, men inte alltid. Fröer som inte uttryckligen är avsedd för groddning är oftast inte producerade under samma striktare hygieniska förhållanden som fröer avsedda för produktion av groddar. Att grodda sådana fröer och servera som

groddar kan därför innebära en stor risk för konsumenterna och är inte att rekommendera, även om det är tillåtet att göra det.

Med tanke på riskerna för sjukdomsframkallande bakterier bör fröer som används vara avsedda för odling av groddar. Pastörisering av fröerna före groddning är en effektiv förebyggande åtgärd för att minska de mikrobiologiska riskerna om groddarna serveras som ätfärdiga.

Restauranger som odlar groddar omfattas inte av de krav på provtagning och kontroll av salmonella och stec i fröer och groddar som finns för groddanläggningar som producerar och säljer ätfärdiga groddar.

**Exempel - odling av groddar i restaurang**

En restaurang odlar groddar och skott som används i den egna verksamheten, till exempel alfalfa och ärtskott. Groddarna och skotten tillagas inte utan används bland annat som dekoration och serveras ätfärdiga. Groddar är en riskprodukt och groddning klassas som högrisk eftersom fröet, som är det som kan vara kontaminerat, är en del av grodden. Vid odling av skott tas fröet bort innan servering och hälsorisken har därmed minskat.

Det är en viktig del i restaurangens HACCP-arbete att de har tänkt igenom farorna med groddning och hur de planerar att hantera dem. Restaurangen bör ha med det i sin faroanalys och ha förebyggande åtgärder som minimerar de mikrobiologiska riskerna. Ett alternativ är att upphetta groddarna, t ex genom wokning, så att eventuella patogener avdödas.

Groddning i det egna hushållet för försäljning till restauranger eller andra detaljhandelsanläggningar är inte tillåtet.

Den som avser att producerar groddar ska skriftligen ansöka om godkännande av anläggningen hos länsstyrelsen och ett godkännande måste ha utfärdats innan leveranserna får starta. Se 5 § LIVSFS 2022:8.

## Odling i container i anslutning till en detaljhandelsanläggning

Odling av groddar i odlingscontainers måste godkännas av länsstyrelsen innan produktionen får starta. Det beror på att volymen som kan produceras i en sådan container där man kan odla året runt bedöms ha den grad av organisation och kontinuitet att kriterierna för livsmedelsföretag uppfylls. Därför måste anläggningen vara godkänd för produktion av groddar innan de får släppas ut på marknaden.

**Exempel odling av groddar i container**

En odlingscontainer som är uppställd utanför en butik eller restaurang producerar groddar. I sådana fall ska länsstyrelsen godkänna och ha kontroll på containern. Kommunen ansvarar för registreringen och kontrollen av butiken eller restaurangen.

Riskklassning av anläggningar och verksamheter

**Tips!**

När ni gör kontroller på restauranger och i butiker var då uppmärksam på varifrån groddarna kommer, så att de antingen kommer från en godkänd anläggning eller från egen odling på restaurangen – i liten skala.

## Odling av bladgrönsaker, skott och microgreens i butik eller restaurang

Primärproducenter ska vara registrerade hos länsstyrelsen enligt 23§ Livsmedelsförordningen (2006:813). Detta gäller om verksamheten bedrivs som ett livsmedelsföretag. Livsmedelsverket har bedömt att man

uppfyller kraven som livsmedelsföretag i primärproduktionen om man till exempel odlar bladgrönsaker i växthus eller odlingsskåp om odlingsytan är mer än 100 kvadratmeter. Det gäller även odling i separat container eller separat odlingsrum i anslutning till exempelvis en butik. Även skott och microgreens räknas till kategorin bladgrönsaker. Om primärproduktionen är mindre kan verksamheten ingå som en del i en redan befintlig registrering hos den kommunala kontrollmyndigheten. Det gäller både om bladgrönsakerna används för matlagning i butiken eller säljs direkt till konsumenter.

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

## Spårbarhetskrav för groddfröer vid groddning på restaurang

När restauranger groddar kan de ha köpt in fröerna för groddning från en grossist eller i detaljhandeln. Fröerna kan vara förpackade i konsumentförpackningar eller vara inköpta i större partier. Kraven på att hälsointyget för groddar ska finnas med i alla led gäller tills dess att fröerna är förpackade i konsumentförpackningar. Fröer som är förpackade i konsumentförpackningar måste kunna spåras bakåt och restaurangen måste kunna visa var de köpt sina fröer.

Om restaurangen själva har importerat ett större parti fröer, till exempel en säck med alfalfa för groddning från ett land utanför EU, ska hälsointyget finnas i restaurangens dokumentation. Det ska också finnas spårbarhetsdokumentation i enlighet med bestämmelserna i förordning (EU) nr 208/2013.

Senast uppdaterad 27 oktober 2025 Ansvarig grupp ROR_LH