

Operativt mål 13 - Kaffe - akrylamid

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

Här får du stöd till operativt mål 13. Stödet består dels av information och dels av punkter med krav som företagaren ska uppfylla och som kan vara till hjälp för att kontrollera om målet är uppfyllt.

Om målet

Operativt mål 13 Akrylamid i kaffe - NKP-webben

Rapportering av målet

Målet ska rapporteras enligt anvisningarna till myndighetsrapporteringen.

Anvisningar - Rapportering av kontroll enligt de operativa målen

Det innebär att rapportering av detta mål ska ske mot rapporteringspunkt K07.

K07 - Akrylamid i livsmedel

Om akrylamid

Akrylamid är en vattenlöslig organisk förening som bildas i livsmedel i samband med uppvärmning, till exempel i ugn eller vid fritering i olja.

Akrylamid bildas vid upphettning (>+120° C) genom att den fria aminosyran asparagin reagerar med reducerande sockerarter (till exempel glukos, fruktos och maltos, men inte sackaros eller stärkelse). Bildningen sker i allmänhet i slutet av hanteringsprocessen och gör oftast att livsmedlet ändrar färg och slutfukthalt i ytan. Ett undantag är kaffe, där halterna sjunker mot slutet av rostningsprocessen på grund av termisk nedbrytning. Viktiga bildningsfaktorer är upphettningsgrad (temperatur + tid) och råvarans halt av asparagin och sockerarter.

Akrylamid

Europiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) har bedömt akrylamidexponeringens betydelse för konsumenterna hälsa. En vetenskaplig riskbedömning har visat att akrylamid i livsmedel kan öka risken för konsumenter att insjukna i cancer.

Utifrån EFSA:s riskbedömning har EU-kommissionen funnit att det är nödvändigt att vidta riskhanteringsåtgärder för att minska halten akrylamid i livsmedlen. Därför har reducerande åtgärder och så kallade jämförelsevärden fastställts i förordning (EU) 2017/2158.

Det finns också en vägledning till förordningen.

Vägledning för tillämpningen av kommissionens förordning (EU) 2017/2158

Var ska kontrollen utföras?

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), samt hos företagare som genom import eller införsel sätter kaffe på marknaden i Sverige.

Börja med att kontrollera att företaget omfattas av bestämmelserna i artikel 2.1 förordning (EU) 2017/2178. Enligt bestämmelsen ska livsmedelsföretagare som producerar och släpper ut livsmedel enligt artikel 1.2 på marknaden tillämpa de förebyggande och reducerande åtgärderna i förordningens bilaga I.

Notera att undantaget i artikel 2.2 gör att företag som rostar kaffe och producerar snabbkaffe och kaffesurrogat är undantagna från kraven om förebyggande och reducerande åtgärder i bilaga I om företaget bara levererar sina produkter direkt till konsumenter eller direkt till lokala detaljhandelsföretag.

Lokala detaljhandelsföretag ska i det här fallet tolkas som detaljhandelsföretag som ligger inom Sveriges

gränser. Definitionen för detaljhandel är den samma som i artikel 3.7 förordning (EG) nr 178/2002, det vill säga företag som hanterar och bearbetar livsmedel på samma ställe där produkten sedan säljs eller levereras direkt till slutkonsument.

Producenter som bara säljer sina kaffeprodukter direkt till slutkonsument (via fysisk butik eller via distanshandel) eller till detaljhandelsanläggningar som endast säljer till slutkonsument (butiker, caféer, restauranger och så vidare) inom Sveriges gränser behöver således inte genomföra de förebyggande och reducerande åtgärderna enligt bilaga I.

Vad ska kontrolleras?

Hos tillverkare

Börja med att kontrollera att tillverkaren har identifierat akrylamid som en relevant fara i sina produkter. Om de inte gjort det bör det resultera i en avvikelse mot kapitel 2 artikel 5 förordning (EG) nr 852/2004.

Kontrollera sedan att företagaren uppfyller kraven enligt punkterna nedan:

Recept

1. När en riskbedömning görs av kaffeblandningar ska livsmedelsföretagarna beakta att produkter baserade på Robustaböner tenderar att ha högre halter av akrylamid än produkter baserade på Arabicaböner.

Bearbetning

2. Livsmedelsföretagare ska fastställa de kritiska rostförhållandena för att säkerställa en minimal bildning av akrylamid för den eftersträlvade smakprofilen.
3. Kontrollen av rostförhållandena ska ingå i egenkontrollprogrammets grundförutsättningar som en del av god tillverkningspraxis (GMP).
4. Livsmedelsföretagare ska överväga att använda asparaginas, om så är möjligt och effektivt för att minska förekomsten av akrylamid.

Provtagning och analys

5. Livsmedelsföretagaren ska inrätta ett program för sin provtagning och analys av akrylamidhalterna i livsmedel.
6. Livsmedelsföretagare ska spara dokumentation om de tillämpade förebyggande och reducerande åtgärderna.
7. Livsmedelsföretagare ska genomföra provtagning och analys för att fastställa akrylamidhalten i livsmedel i enlighet med kraven i bilaga III av förordning (EU) 2017/2158, och de ska dokumentera provtagnings- och analysresultaten.
8. Om provtagnings- och analysresultaten indikerar att halterna inte ligger under åtgärdsnivåerna för akrylamid i bilaga IV till förordning (EU) 2017/2158, det vill säga 400 µg akrylamid/kg rostat kaffe eller 850 µg akrylamid/kg snabbkaffe, ska livsmedelsföretagare utan dröjsmål se över de förebyggande och reducerande åtgärderna i enlighet med artikel 2.4 i förordningen.

Hos importörer av kaffe och företag som genom införsel sätter kaffe på den svenska marknaden

Börja med att kontrollera att företaget har identifierat akrylamid som en relevant fara i sina produkter. Om de inte gjort det bör det resultera i en avvikelse mot kapitel 2 artikel 5 förordning (EG) nr 852/2004.

Kontrollera sedan att företagaren uppfyller kraven enligt punkterna nedan:

Recept

1. När en riskbedömning av kaffeblandningar görs ska livsmedelsföretagarna beakta att produkter baserade på Robustaböner tenderar att ha högre halter av akrylamid än produkter baserade på Arabicaböner.

Provtagning och analys

2. Livsmedelsföretagare ska genomföra egen provtagning och analys för att fastställa akrylamidhalten i rostat kaffe i enlighet med kraven i bilaga III av förordning (EU) 2017/2158. Alternativt ska producenten kunna visas upp dokumenterade provtagnings- och analysresultat.
3. Om provtagnings- och analysresultaten indikerar att halterna inte ligger under åtgärdsnivåerna för akrylamid i bilaga IV till förordning (EU) 2017/2158, det vill säga 400 µg akrylamid/kg rostat kaffe eller 850 µg akrylamid/kg snabbkaffe, ska livsmedelsföretagaren utan dröjsmål kontakta producenten för att den ska se över de förebyggande och reducerande åtgärderna i enlighet med artikel 2.4 i förordningen.

Senast uppdaterad 22 september 2020 Ansvarig grupp SV_FMS