Provtagning av "fri från"-livsmedel och specialkost

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

Provtagning kan ske både av livsmedelsföretagen i den egna kontrollen av verksamheten, och av kontrollmyndigheten. Här får du mer information om när provtagning kan vara aktuellt av ”fri från”-livsmedel inklusive specialkost.

Provtagning och analys

För att säkerställa att ett "fri från"-livsmedel inklusive specialkost inte innehåller det allergen som det ska vara fritt från behöver det främst finnas fungerande och ändamålsenliga rutiner för tillverkning och hantering. Provtagning kan vara en metod för att verifiera att rutinerna för hantering av "fri från"-livsmedel inklusive specialkost fungerar och är ändamålsenliga samt för att verifiera frånvaro av allergen eller tillräckligt låga halter av gluten eller laktos. Se artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004. Provtagning för att verifiera tillräckligt låga halter av gluten eller laktos gäller till exempel produkter angivna som ”låglaktos” eller ”mycket låg glutenhalt”. En provtagning är dock en ”ögonblicksbild” så det grundläggande är att rutinerna fungerar och är ändamålsenliga. Det är inte reglerat när eller hur ofta livsmedelsföretagare behöver ta prover. Omfattningen av provtagningen, och i vilket skede den bäst utförs, kan bero på många faktorer utifrån vilka faror som bedöms finnas i verksamheten.

Eftersom hårdost är naturligt laktosfri behöver företagare som vill märka med uppgift om att hårdosten är laktosfri inte verifiera laktoshalten genom provtagning.

Provtagning och analys i offentlig kontroll

Allergener - provtagning

Exempel på tillfällen när provtagning skulle kunna vara ändamålsenlig är när den behövs för att verifiera:

- att råvaror som ingår i ”fri från”-livsmedel eller specialkost inte innehåller allergenet i fråga eller att det förekommer i tillräckligt låga halter. Provtagningen bör främst ske hos det producerande företaget av råvaran. För att veta vilka råvaror kontrollmyndigheten eller det inköpande företaget särskilt ska fokusera på bör man utgå från de råvaror som skulle kunna utgöra den största risken.
- processers effektivitet, till exempel reduktion av gluten i vetestärkelse,
- att rutiner för märkning och separering är tillräckligt effektiva,
- rengöringsresultat, till exempel där ”fri från”-livsmedel eller specialkost hanteras skilt i tid från livsmedel som kan innehålla det aktuella allergenet,
- att slutprodukten är ”fri från” eller att det ämne som livsmedlet ska vara ”fritt från” endast förekommer i tillräckligt låga halter. Värdet av en sådan kontroll beror bland annat på ”fri från”-livsmedlets fysiska form, exempelvis om allergenet är homogent fördelat eller är i partikelform. I det senare fallet krävs mycket mer omfattande provtagning för att få kunskap om produktens eventuella frihet. I en produkt där allergenet är inhomogent fördelat bekräftar ett ”positivt” prov att allergenet förekommer. Ett negativt provsvar kan ändå innebära att allergenet finns i produkten, om det är så att allergenet är inhomogent fördelat.

Observera att det finns gränsvärden som reglerar påståenden om gluten. Det finns även gränsvärden som tillämpas för laktos, medan övriga ”fri från”-påståenden får bedömas mot kravet på säkra livsmedel. Se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Gränsvärden för "fri från"-livsmedel och specialkost

Livsmedelsverket har tagit fram en riskvärderingsguide (på engelska) som underlättar bedömningar av allergirisker utifrån olika koncentrationer av protein från mjölk, ägg, jordnöt, hasselnöt, cashewnöt, valnöt, soja, selleri, räka, fisk och vete.

Riskvärderingsguide - Undeclared allergens in food – guide on how to assess the risk of allergic reactions in the population - Livsmedelsverkets Rapport 2022 nr 13

När kontrollmyndigheter tar prover hos livsmedelsföretag ska de använda sig av laboratorier som är ackrediterade för att utföra analyserna. Se artikel 37 i förordning (EU) 2017/625.

Allergener - analys

Senast uppdaterad 19 maj 2025 Ansvarig grupp ROR_HLK