Kontroll 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.

På den här sidan hittar du information om vad du särskilt behöver tänka på vid kontroll av livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans, det vill säga vissa ”fri från”-livsmedel och specialkost.

Vilka är kontrollobjekten?

Kontrollobjekten är alla livsmedelsanläggningar som hanterar livsmedel som uppges vara glutenfria, laktosfria eller "fria från" något annat ämne som kan orsaka allergi eller intolerans. Det gäller oavsett om livsmedlet är färdigförpackat eller inte färdigförpackat. De allergener som avses i detta sammanhang är de som anges i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011. Även livsmedel som uppges ha "mycket låg glutenhalt" eller är "laktosreducerade" eller "låglaktos" omfattas.

”Fri från”-livsmedel och specialkost hanteras i många led i livsmedelskedjan och i flera branscher och anläggningstyper. Till exempel hos tillverkare, importörer, grossister och detaljhandel där man tillverkar, förpackar, märker, säljer eller serverar ”fri från”-livsmedel eller specialkost. Detta inkluderar även skolkök och andra verksamheter som tillverkar och serverar specialkost till offentliga måltider.

Metoder och tekniker för att utföra offentlig livsmedelskontroll

Kontroll av ”fri från”-livsmedel och specialkost ska omfatta att verksamheten har fungerande och ändamålsenliga rutiner som säkerställer att livsmedlen är fria från det allergen som de påstås vara fria från. Vissa ”fri från”-livsmedel ska anmälas till Livsmedelsverket. Se 14-16 §§ LIVSFS 2014:4. Kontroll ska göras av att livsmedelsföretagaren har anmält de livsmedel som omfattas av anmälningskravet.

Färdigförpackade ”fri från”-livsmedel ska anmälas

Hantering vid produktion av ”fri från”-livsmedel och specialkost

Provtagning av ”fri från”-livsmedel och specialkost

Kontrollen bör utföras på samma sätt av ansvarig kontrollmyndighet, oberoende av om det omfattas av anmälningskrav till Livsmedelsverket eller inte.

”Fri från”-livsmedel och specialkost ska vara säkra

Livsmedel med påståenden om ”fri från” riktar sig till konsumentgrupper med särskild medicinsk känslighet, till exempel allergi, mot vissa ingredienser. När man fastställer om ett livsmedel är skadligt för hälsan ska man bland annat ta hänsyn till dessa konsumentgruppers särskilda känslighet för livsmedel som är avsedda för dem.

Ett livsmedel som säljs som "fri från", till exempel glutenfritt, men som skulle kunna innehålla gluten, bedöms som skadligt för hälsan. Ett sådant livsmedel får inte släppas ut på marknaden. Se artikel 14.4 c i förordning (EG) nr 178/2002 och kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 178/2002.

Om man misstänker att ett färdigförpackat livsmedel eller specialkost gett upphov till en allergisk reaktion och källan till allergenet är okänt kan prov skickas till Livsmedelsverket för analys så att felmärkta livsmedel upptäcks.

Allergener - analys

Riskklassning

För huvudkontor och livsmedelsanläggningar i tidigare led finns det en så kallad produktgrupp att ange när de till exempel tillverkar eller importerar livsmedel för känsliga konsumentgrupper. Verksamheten får då extra kontrollpoäng. Med livsmedel för känsliga konsumentgrupper menas bland annat ”fri från”-livsmedel.

Beskrivning av produktgrupper för tidigare led och huvudkontor

Exempel på riskklassning för produkter i tidigare led som är märkta som glutenfria:

Exempel på riskklassning i tidigare led

Kök som tillagar och/eller serverar specialkost i sista led är normalt skolkök och liknande som klassas med huvudaktiviteten Tillhandahållande av offentliga måltider. Denna huvudaktivitet har en högre kontrollpoäng än den som annars är aktuell för andra restauranger och serveringar, och det beror på det extra kontrollbehovet för specialkost.

Tillhandahållande av offentliga måltider

Riskklassningsmodellen är inte heltäckande och det finns anläggningar som producerar fri från-livsmedel och specialkost trots att ovanstående produktgrupp respektive aktivitet inte ingår i klassningen. Det kan till exempel gälla ett kvartersbageri som bakar bröd som förpackas och märks som glutenfritt. Kontroll kopplad till fri från-märkningen bör prioriteras även för dessa verksamheter.

Kontrollmyndighetens roll i anmälan

Det är ett krav att livsmedelsföretag ska anmäla vissa "fri från"-livsmedel till Livsmedelsverket. Se 14-16 §§ LIVSFS 2014:4.

Färdigförpackade ”fri från”-livsmedel ska anmälas

Livsmedelsverket skickar företagets anmälan och en kopia på bekräftelsen av anmälan till de kontrollmyndigheter som ansvarar för den operativa kontrollen av företagets anläggning/anläggningar. Anmälan utgör en grund för utformningen av den ordinarie kontrollen.

Kontrollmyndigheten bör då kontrollera den anmälda produkten. Kontrollen bör omfatta bedömning av den anmälda produkten, till exempel att ”fri från”-påståendet är relevant, liksom märkningen, hygieniska förutsättningarna i den berörda anläggningen, samt företagets egna förbyggande åtgärder.

Kontrollen bör göras omgående eftersom produkterna riktar sig till känsliga konsumentgrupper, där man tar hänsyn till de uppgifter man har i anmälan och om företaget i fråga.

Exempel på faktorer som kan påverka tidpunkten för kontrollen

Hos ett livsmedelsföretag som börjar tillverka och märka en produkt med ett ”fri från”-påstående om ett visst allergen där övriga produkter som tillverkas innehåller allergenet i fråga kan det vara viktigt att genomföra kontroll omgående.

Om det däremot är fråga om ett företag som redan tillverkar produkter som märks att de är fria från ett visst allergen och som har fungerande och ändamålsenliga rutiner och som sedan bara gör ytterligare en liknande smakvariant så kan sannolikt kontrollen vänta tills nästa planerade kontrollbesök.

Kontrollplan för ”fri från”-livsmedel

Varje kontrollmyndighets kontrollplan ska inkludera kontroll av ”fri från”-livsmedel inklusive specialkost. Det kan exempelvis röra sig om att kontrollpersonalen ska ha tillräcklig kompetens inom området samt att det finns möjlighet att utföra analyser av prover som tagits av ”fri från”-livsmedel.

Myndighetens kontrollplan

Tips på kontroll

Nedan ges exempel på frågeställningar som kan ställas vid offentlig kontroll, men de kan även användas av livsmedelsföretagen i sin egen kontroll. Vilka frågor som ställs vid ett kontrollbesök behöver anpassas till bland annat omfattningen och komplexiteten hos den verksamhet som ska kontrolleras och omfattningen av det aktuella kontrollbesöket.

Frågeställningarna bör syfta till att klargöra om företagen använder sig av ändamålsenliga rutiner/förfaranden för att uppfylla lagstiftningen.

Tips på kontroll av märkning för färdigförpackade ”fri från”-livsmedel

- Finns det i informationen som ges om livsmedlet något särskilt ”fri från”-påstående som rör ett allergen? Kontrollera samtliga påståenden som rör eventuell frånvaro av allergener.

- Är ”fri från”-påståendet relevant?

  Uppgiften om "fri från" ska vara relevant

- Är "fri från"-påståendet korrekt utformat?
  För att informationen inte ska riskera att vilseleda den allergiske konsumenten anser Livsmedelsverket att det är uppgiften "fri från" som bör användas, och inte andra omskrivningar.

  Hur ska information om "fri från"-livsmedel ges?

- Är det ett krav att ”fri från”-livsmedlet ska anmälas till Livsmedelsverket?
  Om svaret på frågan är ”ja”:
  - Är livsmedlet anmält till Livsmedelsverket?
  Om svaret på frågan är ”nej”:
  - Be företaget skicka in en anmälan.

  Färdigförpackade ”fri från”-livsmedel ska anmälas

- Finns rutiner som säkerställer att produkten hamnar i rätt förpackning med korrekt utformad märkning?

- Finns rutiner för att verifiera att den slutliga märkningen är korrekt?

  Rutiner vid utformning av märkning på färdigförpackade ”fri från”-livsmedel

Tips på kontroll av information om specialkost

- Finns rutiner som säkerställer att specialkost förses med korrekt information?

- Hur säkerställs att en person som ska ha specialkost får eller serveras rätt mat som är säker för den personen?

- Hur sker informationen från köket till serveringspersonalen? Exempelvis genom märkta behållare eller muntligt? Är informationen tillräcklig?

- Hur går serveringen till? Finns det till exempel risk för sammanblandning av serveringsbestick, för kontamination på grund av placeringen på en buffé, kan kladdiga lock som förväxlas leda till kontamination?

- Finns rutiner för att ge tydlig information när den vanliga maten kan ätas av personer med allergi eller överkänslighet?

Information om specialkost

Tips på kontroll vid produktion av ”fri från”-livsmedel och specialkost

- Har företaget identifierat alla de faror i verksamheten som skulle kunna göra att ”fri från”-livsmedlet eller specialkosten inte blir säker?

- Finns ändamålsenliga rutiner som säkerställer att alla relevanta faror har förebyggts, eliminerats eller reducerats till en acceptabel nivå så att ”fri från”-livsmedlet eller specialkosträtten verkligen blir fri från det som påstås?

  Allmänna hygienkrav och HACCP - fri från

- Har företaget identifierat alla relevanta faror när nya ”fri från”-livsmedel eller specialkosträtter tas fram eller när ingredienser byts ut?

  Att utveckla nya produkter och införa dem i produktion

- Finns bra system för produktåterkallelse, hantering av reklamationer och incidentrapportering av specialkost?

- Behöver myndigheten via RASFF-meddelande informera andra kontrollmyndigheter om ett osäkert livsmedel som köpts in eller distribuerats vidare till andra anläggningar?

  Avvikelsehantering vid tillverkning av ”fri från”-livsmedel och specialkost

- Kontrolleras alla ingrediensförteckningar till sammansatta ingredienser?

  Råvaror och ingredienser

- Är samtliga ingredienser lämpliga att använda i en produkt som ska vara fritt från ett visst allergen?

  Särskilda kriterier och tolkningar

- Används ingredienser som är märkta med ”Kan innehålla spår av” det aktuella allergenet? Har företaget i så fall gjort en tillräcklig bedömning för att de inte ska utgöra någon risk?

- Finns ändamålsenliga inköpsrutiner med till exempel leverantörsbedömning, produktspecifikationer och leverantörsgarantier samt mottagningskontroll som säkerställer att råvarorna är fria från det aktuella allergenet?

- Finns rutiner för återanvändning av produkter med allergener så att de inte används i produkter som ska vara fria från aktuellt/aktuella allergen?

  Råvaror och ingredienser

- Finns rutiner för tillräcklig separering i tid eller rum vid produktion ”fri från”-livsmedel eller specialkost så att de inte kontamineras med aktuellt allergen?

  Separering i produktionslokal

- Vid inköp, ställs krav på utformning av utrustning och redskap så att de går att hålla tillräckligt rena?

- Vid behov, används separat utrustning och märks den i så fall upp så den kan skiljas från annan utrustning? Kan utrustningen i annat fall göras tillräckligt ren, och vet personalen i så fall hur det ska göras, så att ”fri från”-livsmedlet eller specialkosten inte riskerarar att kontamineras med det allergen som det ska vara fritt från?

  Utrustning

- Förvaras råvaror, ”fri från”-livsmedel och specialkost skyddade på ett sådant sätt att kontaminering med de allergen som de ska vara fria från förhindras?

- Är livsmedlen tydligt märkta för att förhindra förväxling?

  Förvaring av ”fri från”-livsmedel och specialkost

- Finns rengöringsrutiner för att förhindra allergen kontaminering i produktionen av ”fri från”-livsmedel eller specialkost?

- Hur har verksamheten kontrollerat att rengöringen är tillräcklig för att förhindra allergen kontaminering?

  Rengöring

- Är rengöringsrutinerna av utrustning och lokal anpassade för att minska risken för kontaminering beroende på allergenets fysiska form (till exempel flytande, pulver, fast, i bitar)?

  Risk för kontaminering beroende på allergenets fysiska form

- Är förvaringskärlen i transportfordonet tillräckligt rengjorda för att förhindra kontamination av ett visst allergen till ”fri från”-livsmedlet eller specialkosten?

- Är livsmedlen förpackade så att kontaminering i form av stänk förhindras under transport?

  Krav vid transport

- Finns tillräcklig kunskap hos de ansvariga för att kunna utforma verksamheten så att hanteringen av ”fri från”-livsmedel eller specialkost kan ske på ett säkert sätt?

- Intervjua personalen som arbetar med ”fri från”-livsmedel eller specialkost om deras arbetsuppgifter och kunskap om hur jobbet bör utföras eller be dem visa hur de gör. Förstår de varför en viss rutin eller ett moment kring denna hantering är särskilt viktig och vad konsekvenserna blir om de inte följs?

- Har personalen som arbetar med ”fri från”-livsmedel eller specialkost fått tillräckliga instruktioner eller utbildning för att klara uppgiften utan risk för att livsmedlen blir osäkra?

- Hur ger verksamheten utbildning och instruktioner till nyanställda och/eller tillfällig personal/vikarier som hanterar ”fri från”-livsmedel eller specialkost?

- Hur skaffar sig de verksamheter som serverar specialkost information om vad personerna som behöver specialkost inte tål?

  Utbildning

Senast uppdaterad 19 maj 2025 Ansvarig grupp ROR_HLK