

Livsmedelsdonationer

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

Ett sätt att undvika matsvinn kan vara att donera maten. De regler som normalt gäller för livsmedel gäller också när livsmedel skänks bort för konsumtion av människor.

Om lagstiftningen

Relevant livsmedelslagstiftning finns 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 livsmedelslagstiftning som reglerar kraven kring livsmedelsdonationer är främst:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.
- Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna.
- Genomförandeförordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung.
- LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation.

Kommissionens vägledningar:

- Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Kommissionens vägledning om system för hantering av livsmedelssäkerhet inom detaljhandeln, inbegripet vid livsmedelsdonationer (2020/C 199/01)
- EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer (2017/C 361/01)
- Kommissionens tillkännagivande om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet som omfattar god hygienpraxis och förfaranden baserade på HACCP-principer inklusive underlättande av/flexibilitet i tillämpningen i vissa livsmedelsföretag (2022/C 355/01)

Jordbruksverket har regler om livsmedel som doneras för att användas som foder.

Jordbruksverket, Hantera rester från livsmedelsverksamhet

Aktörer som donerar

Alla aktörer som med viss kontinuitet och viss grad av organisation samlar in överskottslivsmedel från andra livsmedelsföretag och sedan för dessa livsmedel vidare till organisationer eller direkt till konsument är livsmedelsföretagare. Deras anläggningar ska därför registreras eller godkännas. Det spelar ingen roll om insamlandet eller vidareförmedlingen sker mot betalning eller inte. Det är aktörernas skyldighet att se till att deras anläggningar registreras eller godkänns.

Överskottslivsmedel kan till exempel vara:

- livsmedel som inte uppfyller en tillverkares eller kunds specifikation eller standard, men som uppfyller kraven i lagstiftningen och är säkra,
- livsmedel vars förpackning och/eller märkning inte uppfyller en företagsintern standard, eller
- livsmedel som av olika anledningar inte kommer att säljas och kanske har passerat sitt bäst före-datum.

Aktörer som donerar (skänker bort), eller omfördelar livsmedel kan finnas i ett eller flera led i kedjan, de kan vara eller kan jämföras med grossist, transportör, matmäklare, detaljhandel och /eller storhushåll. Att omfördela livsmedel kan vara att:

- samla in överskottslivsmedel,

- lagerhålla och transportera överskottslivsmedel,
- förmedla andra företags överskottslivsmedel till olika mottagare,
- dela ut överskottslivsmedel till konsumenter.

Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare

Registrering och godkännande

Livsmedel som doneras ska vara säkra

När en butik, restaurang, grossist, producent eller välgörenhetsorganisation hanterar överskottslivsmedel har de ansvar för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Ett krav som gäller alla aktörer är att livsmedlen ska vara säkra och kunna konsumeras utan risk. Andra relevanta krav kan vara att det finns ett system för egenkontroll inklusive faroanalys, att kylkedjan hålls, att de har korrekt och tillräcklig information och märkning och att det finns tillräcklig spårbarhet.

Även aktörer som inte bedöms vara livsmedelsföretagare omfattas av kraven på att livsmedlen ska vara säkra. Se artikel 14 i förordning (EG) 178/2002.

Råd för att minska matsvinnet

Information, märkning och spårbarhet vid livsmedelsdonationer

Reglerna om information och märkning gäller även vid donation och omfördelning av livsmedel. När ett överskottslivsmedel uppkommit på grund av felmärkning och ska doneras, är det viktigt att livsmedelsföretagaren på något sätt lämnar all information till det mottagande livsmedelsföretaget. Det gäller både den obligatoriska informationen och eventuell frivillig märkning. Det är nödvändigt för att det mottagande företaget ska kunna vidta åtgärder för att säkerställa att konsumenten får all den information som krävs.

Hur felmärkta färdigförpackade livsmedel kan doneras

Färdigförpackade produkter med fel eller ofullständig märkning får inte säljas eller doneras direkt till konsument. Under vissa förutsättningar är det dock möjligt att ett livsmedelsföretag kan sälja eller donera färdigförpackade produkter som saknar eller har felaktig märkning till andra livsmedelsföretag.

När färdigförpackade livsmedel överläts mellan livsmedelsföretag räcker det att vissa obligatoriska märkningsuppgifter finns på ytterförpackningen om alla obligatoriska märkningsuppgifter presenteras i ett handelsdokument. Dokumentet ska antingen åtfölja livsmedlet, skickas före eller samtidigt med leveransen. Se artikel 8.7 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Ett livsmedelsföretag, t ex en välgörenhetsorganisation, kan sedan donera livsmedlet till konsument genom att till exempel tillaga och servera livsmedlen eller märka om förpackningen med korrekt information.

Om oförpackade livsmedel överlämnas direkt till konsument ska korrekt information alltid kunna lämnas på annat sätt, till exempel genom anslag, skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet eller muntlig kommunikation. Se §§ 8-11 i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

Information och märkning

Alla livsmedelsföretag ska uppfylla kraven på spårbarhet och upprätta ett spårbarhetssystem. Detta gäller även livsmedel som doneras.

Spårbarhet

Livsmedelshygien och grundförutsättningar

Alla aktörer eller anläggningar som omfördelar eller donerar livsmedel måste följa de grundläggande reglerna om hygien som finns i förordning (EG) nr 852/2004.

Livsmedelsföretagare som levererar livsmedel av animaliskt ursprung till andra anläggningar ska även följa de regler om livsmedelshygien som finns i förordning (EG) nr 853/2004.

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung.

De livsmedelsföretag som donerar, samlar in, transporterar, distribuerar, bereder eller serverar överskottslivsmedel till andra organisationer eller direkt till konsument ska särskilt beakta de regler som gäller för redistribution av livsmedel i kapitel Va i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Dessa regler innebär att livsmedelsföretagaren ska ha rutiner för att kontrollera att livsmedlen är säkra. Dessa rutiner ska omfatta:

- datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag,
- att förpackningen är intakt, när det behövs,
- lämpliga lagrings- och transportförhållanden, inklusive eventuella temperaturkrav,
- datum för infrysning i enlighet med punkten 2b) avsnitt IV i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004, i tillämpliga fall,
- kontroll av smak, lukt, färg och utseende, och
- säkerställande av spårbarhet i enlighet med genomförandeförordning (EU) nr 931/2011 när det gäller produkter av animaliskt ursprung.

Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav

HACCP och flexibilitet

Kommissionens vägledning om system för hantering av livsmedelssäkerhet inom detaljhandeln, inbegripet vid livsmedelsdonationer (2020/C 199/01)

I EU-kommissionens vägledning om system för hantering av livsmedelssäkerhet inom detaljhandeln, inklusive vid livsmedelsdonationer, lyfts följande grundförutsättningar som gäller särskilt vid donationer av livsmedel.

Hållbarhetskontroll och bedömning av återstående hållbarhetstid

Följande typer av livsmedel kan enligt EU-kommissionens vägledning övervägas för att doneras av livsmedelsföretag:

- färdigförpackade livsmedel som är datummärkta,
- färdigförpackade livsmedel som inte behöver vara datummärkta, och
- livsmedel som inte är färdigförpackade och som eventuellt behöver slås in eller förpackas innan de kan ges bort, till exempel färsk frukt, färska grönsaker, färskt kött, färsk fisk, bageriprodukter eller överskottslivsmedel från cateringverksamhet, restauranger eller andra storhushåll.

Det är livsmedelsföretagarna som producerar och/eller märker livsmedel som ansvarar för datummärkningen på förpackade livsmedel.

Förpackade livsmedel märkta med sista förbrukningsdag som har passerats får inte släppas ut på marknaden. Det gäller såväl vid försäljning som vid donationer. Den som donerar ett livsmedel som är märkt med sista förbrukningsdag bör se till att livsmedlet levereras till mottagarna med tillräckligt lång tid kvar av sin hållbarhetstid för att det säkert ska kunna omfördelas och konsumeras före den sista angivna förbrukningsdagen.

Det företag som är mottagare av ett livsmedel som är märkt med sista förbrukningsdag bör genom egna temperaturmätningar och dokumentationskontroller kontrollera att kylkedjan är intakt och att tillräcklig tid finns kvar innan sista förbrukningsdag.

När det gäller livsmedel som är märkta med bäst före-datum så kan livsmedelsföretag donera och ta emot dessa även efter att bäst före-datumet gått ut. Det förutsätter dock att det finns rutiner och förfaranden för hantering och egenkontroll som säkerställer att livsmedlen fortfarande är säkra.

Det kan till exempel handla om egenkontroll av och rutiner för:

- att det inte finns någon hälsorisk,
- att förpackningar inte är brutna, skadade eller på annat sätt förändrade så att innehållet inte skyddas på samma sätt som av en intakt förpackning,
- att förvaringen av livsmedlen har skett på ett lämpligt och säkert sätt och i den temperatur som krävs för livsmedlet, och
- att livsmedlet är lämpligt att konsumeras. Det ska till exempel inte vara möjligt, ruttet eller härsket.

Det är viktigt att företagen bygger sin egenkontroll på faroanalyser som också anpassas efter den egna verksamheten. När man donerar livsmedel som inte uppfyller en företagsintern standard, är gamla eller på annat sätt avviker från det vanliga, kan det finnas andra faror och risker att ta hänsyn till.

Den verksamhet som tar emot livsmedel, förpackade eller oförpackade, bör i sin egenkontroll kontrollera samma delar som avsändaren, till exempel bedöma hygien, säkerheten och kvaliteten hos livsmedlen, kontrollera förpackningar och göra relevanta, sensoriska bedömningar (lukt, smak, färg, konsistens) samt temperaturmätningar vid ankomst.

Att ett företag får sälja eller donera ett livsmedel efter bäst före-datum, innebär inte att förpackade livsmedel får märkas om med nytt bäst före-datum. Bäst före-datumet får inte heller tas bort. Det ska vara synligt och får inte täckas med annan märkning eller på annat sätt skymmas.

Datummärkning

Hantering av returnerade livsmedel

Returnerade livsmedel kan bli donerade eller omfördelade. Med returnerade livsmedel menas livsmedel som skickas tillbaka från till exempel detaljhandel eller storhushåll till lager, grossister, eller tillverkare. Spårbarheten ska upprätthållas även när man returnerar och tar emot retur av livsmedel.

De företag som tar emot returnerade livsmedel bör se till att dessa förvaras på ett sätt som hindrar att de blandas med andra livsmedel eller oavsiktligt kan släppas ut på marknaden igen, till dess att livsmedlen har:

- bekräftats vara säkra och lämpliga att konsumeras,
- förstörts eller bortskaffats på ett säkert och lagligt sätt,
- returnerats vidare till leverantör eller producent,
- skickats iväg för livsmedelsdonation om de är lämpliga att konsumeras, eller
- genomgått vidare bearbetning.

Livsmedel som returneras från konsument får inte doneras eller omfördelas eftersom livsmedlet hanterats utanför kedjan av livsmedelsföretag med ansvar för säkra livsmedel. En livsmedelsföretagare som tar emot retur från konsumenter kan alltså inte anta eller ansvara för att livsmedlet hanterats på rätt sätt, till exempel förvarats vid rätt temperatur.

Frysning av livsmedel som ska doneras

Det är tillåtet att frysa livsmedel för att förlänga hållbarheten och underlätta en säker omfördelning. En livsmedelsföretagare som fryser in livsmedel ska se till att de livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlet får information om datum för infrysning. Information ska på begäran även ges till kontrollmyndigheten.

Infrysning av livsmedel som är märkta med sista förbrukningsdag bör göras så snart som möjligt och senast dagen före den sista angivna förbrukningsdagen.

Särskilda regler gäller för märkning av förpackade livsmedel som fryses in.

Infrysning och märkning

Undantag för godkända anläggningar

För anläggningar som omfattas av kraven i förordning (EG) nr 853/2004 finns särskilda krav för infrysning av kött från tama hov- och klövdjur, fjäderfä och hardjur. Dessa krav innebär bland annat att infrysning av kött, malet kött och köttberedningar ska ske så snabbt som möjligt efter produktion.

När det kommer till infrysning för ändamål som gäller livsmedelsdonationer finns dock undantag från dessa krav. Undantaget innebär att om det i anläggningen också bedrivs detaljhandel kan kött frysas in senare. Då gäller särskilda villkor om märkning, temperatur, dokumentation och att köttet inte tidigare varit fryst.

Reglerna finns i bilaga III till förordningen. Se avsnitt I, kapitel VII och avsnitt II, kapitel V och avsnitt V, kapitel III.

Senast uppdaterad 23 september 2022 Ansvarig grupp SV_SL

192.121.81.12