

Spårbarhet

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

Kravet om spårbarhet för livsmedel gäller för alla livsmedelsföretagare och kan användas både för att spåra osäkra livsmedel och som ett sätt att bekräfta att den information som ges om ett livsmedel är korrekt. Här får du veta mer om vad som gäller om spårbarhet för livsmedel.

Vad innebär spårbarhetsreglerna?

Spårbarhet är ett grundläggande krav i livsmedelslagstiftningen. Alla livsmedelsföretagare i hela produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan, "från jord till bord", omfattas av kraven på spårbarhet. Se artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002. Med livsmedelsföretagare menas till exempel primärproducenter, tillverkare, företag i detaljhandeln, transportörer, matmäklare och importörer.

Med spårbarhet menas möjlighet att spåra och följa livsmedel, livsmedelsproducerande djur och ämnen som är avsedda att eller kan förväntas ingå i ett livsmedel genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Se artikel 3.15 i förordning (EG) nr 178/2002. Begreppet livsmedel omfattar alla ämnen som avsiktligt tillförs livsmedel under dess framställning, beredning eller behandling och alla ämnen eller produkter som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Se artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002.

Spårbarhet kan användas för att:

- spåra osäkra livsmedel eller livsmedel som på annat sätt inte uppfyller kraven i lagstiftningen
- göra lämpliga och riktade tillbakadraganden om det uppstår problem med livsmedelssäkerheten
- kontrollera hela livsmedelskedjan, det vill säga göra den officiell och transparent
- verifiera att livsmedelsinformationen är korrekt
- göra mängdbalansberäkningar av ingående och utgående livsmedel hos livsmedelsföretag som har krav på spårbarhet ett steg bakåt och ett steg framåt

Livsmedel som inte är säkra ska inte släppas ut på marknaden. Se artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002.

Om livsmedel som kan antas inte uppfylla kraven för livsmedelssäkerhet redan har släppts ut på marknaden ska de dras tillbaka från de företag som har dem i sin ägo, och vid behov återkallas från konsumenten. Se artikel 19 i förordning (EG) nr 178/2002. En förutsättning för att kunna dra tillbaka livsmedel är att det är möjligt att spåra dem.

Livsmedelsföretagare måste kunna identifiera från vilka de har mottagit livsmedel, ingredienser eller livsmedelsproducerande djur. De måste också kunna identifiera vilka livsmedelsföretag de har försett med produkter och kunna lämna den informationen på begäran av kontrollmyndigheten. Se artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

Konsumenter får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras. Se artikel 16 i förordning (EG) nr 178/2002. Livsmedelsföretagare som inte påverkar livsmedelsinformationen ska inte tillhandahålla ett livsmedel om de vet eller förmodar att informationen om det inte är korrekt. Se artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011. Spårbarhet av livsmedel används även vid verifiering av livsmedelsinformation. Att verifiera livsmedelsinformation är ett sätt dels för livsmedelsföretagare att kunna säkerställa att den information som ges om ett livsmedel till konsumenter eller till andra livsmedelsföretag är korrekt. Det är även ett sätt för kontrollmyndigheterna att kontrollera att informationen stämmer. Livsmedelsföretagaren kan för detta ändamål använda sitt system för spårbarhet. Se artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 tillsammans med artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Den för EU gemensamma livsmedelslagstiftningen ställer krav på hur de behöriga kontrollmyndigheterna ska agera och utföra kontroll av aktörer, processer och verksamheter som är föremål för offentlig kontroll. Se förordning (EU) 2017/625.

Alla behöriga kontrollmyndigheter ska utföra offentlig kontroll av bland annat spårbarhet, märkning, presentation och marknadsföring. I kontrollen ingår att granska dokumentation som är relevant för bedömningen av att lagstiftningen efterlevs, att god handelssed säkerställs, och att konsumenten får säkra livsmedel med rättvisande information. Lagstiftningen som avses här är både den EU-gemensamma och medlemsstaternas egna nationella bestämmelser. Se artiklarna 1.2, 10 och 14 i förordning (EU) 2017/625.

Livsmedelsföretag ska ha system för spårbarhet

Livsmedelsföretagare ska kunna spåra sina livsmedel, ingredienser (till exempel kryddor, vatten, råvaror, halvfabrikat och produkter) och livsmedelsproducerande djur, ett steg framåt och ett steg bakåt. Det betyder att de ska:

- kunna visa från vilka de har tagit emot livsmedel, ingredienser och livsmedelsproducerande djur (leverantörer),
- kunna visa till vilka livsmedelsföretag de har levererat livsmedel, ingredienser eller livsmedelsproducerande djur (mottagare, gäller inte leverans till slutkonsument) och
- kunna informera myndigheterna om detta då det efterfrågas

För att kunna hålla kvar eller återkalla livsmedel måste livsmedelsföretaget ha ett system för att kunna ta fram information om sina leveranser, leverantörer och mottagare. Det är ett sådant system för spårbarhet som avses i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002.

Hur ett livsmedelsföretags system för spårbarhet är utformat eller hur omfattande det ska vara regleras inte i lagstiftningen, vilket öppnar för anpassning beroende på verksamhetens omfattning och komplexitet. Det kan vara i form av ett digitalt system, eller finnas som fysiska dokument. För att myndigheten ska kunna bedöma om systemet är tillräckligt och fungerande ska livsmedelsföretagaren kunna redogöra för hur det fungerar och hur det ska användas när åtgärder måste vidtas.

Det behöver inte finnas en skriftlig beskrivning av systemet att visa upp för myndigheterna, men dokumentation på spårbarhet för produkterna i någon form är nödvändig. Att en livsmedelsföretagare kan ge muntliga uppgifter om spårbarhet för livsmedel till myndigheten räcker inte, utan uppgiften måste kunna verifieras med någon typ av dokumentation över att överlämnandet/köpet har ägt rum.

För att kunna komma åt informationen behöver den sparas under en lämplig tid.

Uppgifterna kan till exempel finnas i följesedlar, fakturor, kvitton, system för produktlarm, kundregister eller transport- eller leveransdokument. Det är viktigt att rätt och tillräcklig information finns oavsett form. Det är inte enbart uppgifter som visar hur varorna byter ägare, som behövs, utan även den information som visar varornas flöde, hur varorna förflyttats, från leverantören/leverantörens anläggning till mottagande anläggning. Detta framgår inte alltid av fakturor och kvitton.

Livsmedelsföretagaren ska snabbt kunna få fram de uppgifter som behövs för att spåra ett visst livsmedel, oavsett om orsaken är att det är osäkert eller om livsmedelsinformationen ska verifieras.

EU-kommissionens vägledning till vissa artiklar i förordning (EG) nr 178/2002

Spårbarhet bakåt och framåt i livsmedelskedjan

Reglerna innebär att livsmedelsföretagen ska kunna ange namnet på och adressen till leverantörernas och mottagande livsmedelsföretags anläggningar, vilken typ av produkt som har levererats samt hur mycket som levererades. Livsmedel som släpps eller som sannolikt kommer att släppas ut på marknaden ska alltid vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten. Se artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002.

Om ett företag har tagit emot livsmedel från samma leverantör mer än en gång, behöver de kunna ange när de fick leveransen eller andra motsvarande uppgifter som identifierar varje leverans. Detta för att kunna veta om företaget berörs av ett larm från sin leverantör eller inte. Om ett företag har levererat en viss typ av livsmedel till samma mottagande livsmedelsföretag vid flera tillfällen behöver de också spara uppgifter om leveransdatum och mängd eller andra motsvarande uppgifter om leveransen.

Reglerna om spårbarhet gäller även om leverantören inte är ett livsmedelsföretag. Ett mottagande livsmedelsföretag måste alltså kunna uppge vem som exempelvis har levererat bär, svamp eller nedlagt vilt, även om leverantören inte är livsmedelsföretagare.

Livsmedelsföretag är enbart skyldiga att ha spårbarhet framåt till de mottagare som uppfyller kriterierna för att vara livsmedelsföretagare.

Om ett livsmedelsföretag har levererat till en slutkonsument behöver de inte kunna uppge vem det är. Detaljhandelsföretag som butiker, restauranger, caféer, cateringfirmor, food trucks och e-handelsföretag är exempel på livsmedelsföretag som ofta levererar till slutkonsument. Med slutkonsument menas den som inte kommer att använda livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretag.

Spårbarhetskravet framåt gäller inte för detaljhandelsföretag om en livsmedelsföretagare handlar ”som slutkonsument”. Det vill säga om de inte anger att de är ett livsmedelsföretag som handlar. Spårbarhetskravet bakåt gäller dock för den livsmedelsföretagare som handlar varor till sitt livsmedelsföretag från ett detaljhandelsföretag.

Tips på kontroll:

- Säljer detaljhandelsföretaget även vidare livsmedel till andra livsmedelsföretag? Kan de i så fall ange vilka mottagarna är?

Hur snabbt behöver uppgifterna tas fram?

Om livsmedelsföretagare anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet är de skyldiga att omedelbart vidta åtgärder. Det kan handla om att kvarhålla produkter, eller att om de redan har släppts ut på marknaden återkalla eller dra tillbaka dem. Se artikel 19.1 i förordning (EG) nr 178/2002.

För att de åtgärder som avses i artikel 19 inte ska försenas i onödan bör spårbarhetsuppgifter vara tillräckligt välorganiserade för att kunna göras tillgängliga på begäran. Spårbarhetsuppgifter ska kunna lämnas när myndigheten kontrollerar om och hur företagets system fungerar och således inte bara när det finns ett problem med produkten.

Ibland lämnas originalvitton och fakturor till revisor eller skattemyndigheten och är då inte längre tillgängliga för företaget. Företaget ska oavsett detta snabbt kunna få fram informationen och kan därför behöva scanna in, fotografera eller ta kopia på informationen innan den lämnas vidare. Detta för att snabbt ha den tillgänglig när den behövs. Detsamma gäller om text på kvitton riskerar att suddas ut med tiden.

Ett bra spårbarhetssystem kan snabbt ge korrekt information, vilket bidrar till att förhindra att allvarigare störningar än nödvändigt uppstår när det inträffar problem med livsmedelssäkerheten. Alla förseningar hindrar en snabb reaktion vid larm. Det finns inte någon tidsgräns i lagstiftningen för hur lång tid det får ta att ta fram informationen och eftersom kontrollsituationer kan se olika ut är det svårt att ange en sådan tidsgräns. De faktiska omständigheterna blir istället avgörande för vad som kan anses vara snabbt i det enskilda fallet.

Om informationen tar alltför lång tid att få fram fungerar livsmedelsföretagets system för spårbarhet sannolikt inte på ett tillräckligt bra sätt. Då kan det finnas skäl för myndigheten att ifrågasätta systemet och eventuellt vidta sanktionsåtgärder. Exempel på åtgärd kan vara att fatta beslut om föreläggande om att företaget ska ta fram dokument och att samtidigt vid behov fatta beslut om förbud för utsläppande på marknaden av de livsmedel som inte uppfyller kraven i lagstiftningen.

Om spårbarhetsinformationen tar för lång tid att få fram eller om uppgifter inte kan redovisas utan en rimlig förklaring kan det indikera på risk för koppling till bedrägliga förfaranden. Det kan då finnas skäl för myndigheten att titta närmare på detta. Se artikel 9.2 i förordning (EU) 2017/625.

Att upptäcka och förhindra livsmedelsfusk

Hur länge behöver uppgifterna sparas?

I lagstiftningen föreskrivs inte hur länge uppgifterna måste sparas. För att kunna vidta de åtgärder som reglerna kräver måste informationen emellertid sparas så länge som företaget kan komma att behöva den. Hur länge det är beror på produktens livslängd och vilka risker som skulle kunna förknippas med den. Livslängden är inte alltid densamma som produktens hållbarhetstid eller bäst före-datum. Om ett företag till exempel säljer köttfärs med en hållbarhetstid som räknas i dagar, så kan den som köper färsen frysa in eller tillaga den och på så vis förlänga livslängden. Det betyder att en produkts livslängd i själva verket kan vara betydligt längre än produktens livslängd i det skick den levererades till mottagaren. EU-kommissionen har rekommendationer om hur länge man bör spara informationen.

Kommissionen anser att

- uppgifterna bör sparas sex månader efter tillverkningsdatum eller leveransdatum för produkter med kortare hållbarhetstid än tre månader eller produkter som frukt, grönsaker och produkter som inte är färdigförpackade och som är direkt avsedda för slutkonsument,
- informationen bör sparas hela hållbarhetstiden plus sex månader för produkter med ett hållbarhetsdatum längre än tre månader,
- en femårsperiod bör räcka räknat från tillverkningsdatum eller leveransdatum för produkter utan specificerad hållbarhetstid.

EU-kommissionens vägledning till vissa artiklar i förordning (EG) nr 178/2002

Spårbarhet inom företaget

Med spårbarhet inom företaget menas att det är möjligt att följa råvaror, ingredienser eller livsmedelsproducerande djur genom processen inom det egna företaget och därmed ha kontroll över vad som använts i en viss tillverkningsomgång. Reglerna i artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 ställer inte krav på spårbarhet inom företaget.

Livsmedel som inte är säkra får inte släppas ut på marknaden. Om ett livsmedel som inte är säkert ingår i ett parti, en sats eller en sändning av samma slag ska man anta att alla livsmedel i den omgången eller sändningen inte är säkra. Företaget ska då vidta åtgärder mot hela partiet/satsen eller sändningen, såvida företaget inte kan bevisa att en del av dessa livsmedel är säkra. Se artikel 14.6 i förordning (EG) nr 178/2002.

Företag som genom rutiner väljer att ha ett spårbarhetssystem inom företaget som visar vilka råvaror som har använts till ett livsmedel under en dag, till exempel genom att skapa kopplingar till alla inköpta råvaror i sitt spårbarhetssystem, kan vid en händelse där osäkra livsmedel upptäcks begränsa återkallandet till en mindre mängd livsmedel. Åtgärderna kan då riktas enbart mot de produkter i vilka den icke säkra råvaran eller ingrediensen ingår och åtgärden kan troligen också genomföras snabbare, jämfört med om företaget inte har något system som visar vilka ingående råvaror som använts i ett parti eller en sats. Om storleken på partiet eller satsen dessutom är mindre kan det vara tillräckligt att återkalla en mindre mängd livsmedel jämfört med om storleken är större.

Olika företag har olika behov av information för att kunna göra riktade och lämpliga tillbakadraganden. I sitt övervägande om hur långtgående spårbarheten inom företaget behöver vara bör företaget väga in de risker som är förknippade med verksamheten och de kostnader som kan uppkomma om det blir aktuellt att dra tillbaka eller återkalla osäkra livsmedel från marknaden. Om företaget gör bedömningen att riskerna för att livsmedlet blir osäkert är små och att kostnaderna för att återkalla hela försändelser är låga finns inte samma anledning att använda sig av spårbarhet inom företaget som när riskerna är stora och kostnaderna höga.

Det finns branschriktlinjer och standarder för vissa verksamheter som företag frivilligt kan välja att följa vilket kan underlätta för företaget att uppfylla lagstiftningens krav. Branschriktlinjerna kan ibland gå utöver vad reglerna kräver vilket medför att företag som tillämpar branschriktlinjer kan ha valt att införa rutiner för spårbarhet inom företaget trots att livsmedelslagstiftningen inte kräver det.

Trots att det inte finns ett uttryckligt krav i reglerna om spårbarhet på att kunna koppla ihop använda råvaror till en specifik tillverkningsomgång behövs en viss spårbarhet inom företaget för att kunna verifiera livsmedelsinformation vid kontroll av så kallad kvantitativ spårbarhet. Se artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 tillsammans med artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Kvalitativ spårbarhet, kvantitativ spårbarhet och mängdbalans

Det finns lagstiftning som ställer detaljerade krav på spårbarhet för vissa typer av livsmedel, till exempel ursprungsmärkning av nötkött och konsumentinformation för fisk. Det handlar om utpekade uppgifter som ska anges och kunna spåras.

Särskilda regler om spårbarhet för vissa produkter

Särskilda regler för animaliska livsmedel

Identifikation av livsmedelspartier

Ett företag som producerar, tillverkar eller förpackar ett livsmedel, eller ett företag som är den första som säljer livsmedlet måste se till att varan är märkt, så att det går att se vilket parti varan tillhör.

Reglerna gäller för de företag som har livsmedel som produceras, tillverkas eller förpackas under identiska förhållanden, det vill säga att livsmedlen utgör ett parti. Reglerna gäller inte om ett företag till exempel säljer livsmedel i lösvikt eller säljer ett livsmedel som inte är del av en mängd med likadana livsmedel. Det är företagaren som måste bedöma hur stort ett parti ska vara och ansvara för att märka partiet.

Om företaget märker sina produkter med bäst före-dag (minsta hållbarhetstid) eller sista förbrukningsdag, så att dag och månad framgår, behöver de inte ange identifikationsmärkning eftersom bäst före-datumet eller sista förbrukningsdatumet i sig kan utgöra identifikationsmärkning för partiet.

Om det blir aktuellt med tillbakadragande av livsmedel har företaget nytta av att veta vilka livsmedel som ingår i samma parti. Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 handlar om säkra livsmedel och utgår från att alla delar av ett parti har samma egenskaper och att om en del av partiet inte anses vara säker, så är resten av partiet inte heller säkert. Det är sedan upp till företaget att visa om en viss del av ett parti ändå kan anses vara säker. För närmare bestämmelser om detta, se SLVFS 1993:20.

Spårbarhet vid livsmedelsdonationer

Livsmedel kan ibland ges bort kostnadsfritt eller till reducerat pris för olika välgörande ändamål. Ofta rör det sig om överskottslivsmedel som ges bort i form av livsmedelsdonationer. För att förtydliga relevanta bestämmelser i EU-lagstiftningen och göra det lättare för aktörer att uppfylla lagstiftningens krav har EU-kommissionen tagit fram riktlinjer för livsmedelsdonationer.

Livsmedelsdonationer

EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer (2017/C 361/01)

Reglerna om spårbarhet gäller för de aktörer som uppfyller kriterierna för att ses som livsmedelsföretag, det vill säga varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel. Se artikel 3.2 i förordning 178/2002. De som donerar livsmedel behöver därför också följa de grundläggande kraven för spårbarhet och spårbarhetssystem som beskrivs ovan.

Vid bedömningen av om en mottagande verksamhet kan anses utgöra ett livsmedelsföretag bör hänsyn tas till graden av organisation och kontinuitet.

Livsmedelsanläggning, livsmedelsföretag och livsmedelsföretagare

I riktlinjerna från kommissionen anges att åtminstone följande uppgifter bör bevaras för att uppfylla spårbarhetskraven:

- Leverantörens namn och adress, och angivelse av vilka produkter som levererats.
- Kundens namn och adress, och angivelse av vilka produkter som levererats.
- Datum och, vid behov, tid för transaktionen/leveransen.
- Volym, i tillämpliga fall, eller kvantitet.

Livsmedelsföretag som donerar livsmedel behöver ha ett spårbarhetssystem oavsett om livsmedlen är till försäljning eller görs tillgängliga kostnadsfritt till omfördelnings- och/eller välgörenhetsorganisationer. Detsamma gäller för organisationer som deltar i omfördelning av livsmedelsöverskott och som uppfyller kriterierna för att ses som livsmedelsföretag. Livsmedelsföretag är enbart skyldiga att ha spårbarhet framåt till de mottagare som uppfyller kriterierna för att vara livsmedelsföretagare.

En livsmedelsföretagare som donerar livsmedel kan ha olika sätt att uppfylla spårbarheten. Det kan till exempel vara fallet för en butik som är ansluten till en butikskedja. Där skulle livsmedel som köpts in genom kedjans huvudkontor kunna ingå i ett system för spårbarhet som tillhandahålls av kedjan medan livsmedel som köpts in från lokala leverantörer inte gör det. För de lokalt inköpta livsmedlen behöver livsmedelsföretagaren då se till att spårbarheten upprätthålls på annat sätt.

Privatpersoner och andra aktörer som ger bort livsmedel i enstaka fall och inte uppfyller kriterierna för att vara ett livsmedelsföretag är undantagna skyldigheterna när det gäller spårbarhet.

Mottagare av överskottslivsmedel som har en sådan organisation och kontinuitet i sin verksamhet att de kan uppfylla kriterierna för att vara livsmedelsföretagare måste liksom alla livsmedelsföretagare kunna ange samtliga aktörer från vilka de fått ett livsmedel.

Organisationer som inte uppfyller kriterierna för att ses som ett livsmedelsföretag är undantagna skyldigheterna när det gäller spårbarhet. De behöver då enbart uppfylla kraven om att osäkra livsmedel inte ska släppas ut på marknaden. Se artikel 14 i förordning 178/2002.

Tips på relevanta frågor:

- Hur ser system och/eller dokumentation som används för att upprätthålla spårbarhet för livsmedel som donerats ut?
- Vilka produkter har donerats till vilken verksamhet?
- Kan mottagaren av donerade livsmedel visa vilka livsmedelsföretag som de tagit emot livsmedel från?
- Hur ser rutinerna för återkallande eller produktlarm ut?

Kvalitativ spårbarhet, kvantitativ spårbarhet och mängdbalans

När myndigheten kontrollerar spårbarhet kan den göra det på olika sätt och av olika skäl. Ibland behöver kontrollmyndigheterna göra djupgående kontroller för att verifiera att den information som ges om livsmedlet är korrekt, till exempel vad gäller ingredienser, svenskt ursprung, närproducerat eller ekologiskt. Konsumenter och livsmedelsföretag är ofta villiga att betala mer för livsmedel kopplade till sådana mervärden. Därför kan det vara extra viktigt att verifiera att livsmedelsinformationen är korrekt för sådana produkter eller ingredienser i ett livsmedel. Se artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011 samt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

Kvalitativ spårbarhet

Kvalitativ spårbarhet innebär att spåra livsmedel utan given mängd, genom att kontrollera följesedlar, fakturor eller kvitton samt eventuell visuell kontroll, till exempel kontroll mot receptur och förpackningar. Denna typ av spårbarhet använder företag sig av exempelvis när osäkra livsmedel behöver återkallas.

Tips på relevanta frågor:

- Vilka livsmedel har tagits emot?
- Vilka livsmedel har levererats vidare?
- Vilken/vilka anläggningar har livsmedlet levererats från?
- Vilken/vilka anläggningar har det levererats till?

Kvantitativ spårbarhet

Kvantitativ spårbarhet innebär spårning av livsmedel där både mängd och typ av ett eller flera livsmedel verifieras, till exempel mängden råvara som ingår i en sammansatt slutprodukt. Det kan användas för att verifiera exempelvis:

- att ett livsmedel har en viss köttinnehåll som stämmer med den angivna, eller
- att ett livsmedel har ett visst ursprung som stämmer med det angivna, eller
- att ett livsmedel som saluförs som ekologiskt också uppfyller lagstiftningens krav för det, eller

- att ett livsmedel överensstämmer med det som anges på menyn.

Den kvantitativa spårbarheten görs till exempel genom granskning av företagets egna rutiner, test av företagets system för spårbarhet, verifiering av följesedlar, fakturor eller kvitton samt visuell kontroll av anläggningen. Även kontroll och verifiering av företagets returer, kassationer och avfall kan ingå. Om ett sammansatt livsmedel granskas, bör man utgå från receptet på slutprodukten.

Livsmedelsföretaget ska på begäran för kontrollmyndigheten kunna visa att en viss produkt stämmer överens med livsmedelsinformationen som ges om den. En förutsättning för detta är som regel att livsmedelsföretaget har en viss spårbarhet inom företaget eftersom det annars är det svårt att verifiera att den information som ges om livsmedel är korrekt, och därmed inte vilsleder konsumenter eller andra livsmedelsföretag. Se artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Tips på relevanta frågor:

- Vilka mängder av livsmedel har använts i en specifik batch/tillverkningsomgång?
- Vad har köpts in?
- Hur mycket har köpts in?
- Från vilken/vilka anläggningar har det köpts in?
- När köptes det in?
- Vad finns kvar i anläggningen?
- Hur mycket av slutprodukten har sålts?
- Till vilken/vilka anläggningar har slutprodukten sålts?
- Hur mycket av slutprodukten finns kvar i anläggningen?
- Har något, och i så fall hur mycket returnerats från kund?
- Har något kasserats och i så fall hur mycket?
- Hur tar företaget hand om sina kasserade/returnerade livsmedel?

Mängdbalans

Mängdbalans-/massbalansberäkning är en metod för att kontrollera kvantitativ spårbarhet. Genom metoden jämförs den inköpta mängden med den utgående mängden för ett visst utvalt livsmedel.

Mängdbalansberäkningar kan göras i syfte att säkerställa att livsmedel inte hamnar utanför den synliga livsmedelskedjan. Metoden kan också användas som ett sätt att verifiera de uppgifter som företaget lämnat eller som anges på förpackningen.

Ett första steg är att börja med att granska en produkts ingrediensförteckning och jämföra med dess receptur. Efter det bestäms vilket/vilka ingående livsmedel som är relevanta att göra mängdbalansberäkningar för. Som hjälp för att bestämma vilka livsmedel som bör kontrolleras närmare kan man använda sig av uppgifter i ett inkommande tips, tillgången av olika råvaror på marknaden och aktuellt pris på olika livsmedel.

I nästa steg bestäms vilken tidsperiod som kan vara relevant för beräkningen. Hur den relevanta tidsperioden bestäms beror på vad som ska granskas. Som hjälp för att bestämma tidsperiod kan man behöva väga in uppgifter som framkommit exempelvis under ett kontrollbesök, se punktlistan med relevanta frågor att ställa vid kontroll av kvantitativ spårbarhet.

Tips på hur beräkning av mängd- /massbalans kan utföras vid kontroll

1. Välj ut ett specifikt livsmedel
2. Bestäm tidsperiod för beräkningen
3. För in värden i formel nedan

(Ingående lager vid startdatum + inköp under perioden) - (utgående lager vid slutdatum + kassationer/svinn + försäljning under perioden) = mängd- /massbalans

Resultatet av en mängd-/massbalansberäkning bör redovisa att ingående volym är lika stor som utgående

volym. Det kan finnas skäl att godta en mindre differens utifrån en rimlig förklaring från företagaren. Gör det inte det kan det indikera på risk för att ett bedrägligt förfarande har skett. Det kan då finnas skäl för myndigheten att titta närmare på detta. Se artikel 9.2 i förordning (EU) 2017/625.

Att upptäcka och förhindra livsmedelsfusk

Exempel på kontroll av spårbarhet för att verifiera livsmedelsinformation

Här följer tre exempel på hur kontroll av spårbarhet för verifiering av livsmedelsinformation kan gå till.

Exempel på kontroll av mängden bär i marmelad

Ett företag tillverkar och säljer krusbärsarmelad. För att kontrollera att marmeladen verkligen innehåller den mängd krusbär som anges i livsmedelsinformationen, och inte exempelvis blandas ut med annan frukt eller bär, kan kontrollmyndigheten be företagaren att redovisa hur mycket krusbär som används till marmeladen. Det kan företaget göra genom att visa vilket recept som används, fakturor och följesedlar över inköpta krusbär och hur mycket marmelad som tillverkats under en viss tidsperiod eller i en specifik batch.

1. Välj ut en lämplig tidsperiod eller specifik batch att verifiera.
2. Ställ en öppen fråga: "Hur verifierar du att innehållet krusbär i den här marmeladen är densamma som det som anges?"

Be därefter om att få se dokument som visar

- inköpta krusbär till aktuell tidsperiod/batch,
- recept på marmeladen samt information om processen som skulle kunna påverka mängdbalansberäkningen och
- dokument som visar hur mycket av marmeladen som sålts respektive finns kvar i lager, alternativt är under produktion eller har kasserats.

3. Med hjälp av dessa dokument ska företagaren kunna verifiera att krusbärsarmeladen innehåller den mängd krusbär som anges på förpackningen.

Observera att för att en lyckad kontroll av krusbärsarmelad ska kunna genomföras så måste du som inspektör vara insatt i om det företagaren säger är rimligt jämfört med aktuell lagstiftning, i detta fall även Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad. Det kan också behövas kunskap om exempelvis hur mycket vatten som försvinner från krusbärens vid kokning och hur mycket som finns kvar i marmeladen.

Exempel på kontroll av ursprung av råvara i färsbiffar

Ett företag tillverkar och säljer både färsbiffar av enbart svensk köttråvara och färsbiffar av köttråvara från andra EU-länder. För att kontrollera att det bara är svensk köttråvara i färsbiffarna som är märkta med att de enbart innehåller svensk råvara kan du som inspektör be företagaren att redovisa vilken köttråvara som använts till färsbiffarna. Det kan företaget göra genom att visa vilket recept som används, fakturor och följesedlar över inköpt kött och hur mycket färsbiffar av svensk köttråvara som tillverkats under en viss tidsperiod eller i en specifik batch.

1. Välj ut en lämplig tidsperiod eller specifik batch att verifiera.
2. Ställ en öppen fråga: "Hur säkerställer/verifierar du innehållet av kött med ett visst ursprung i de här färsbiffarna?"
3. Be därefter om att få se dokument som visar

- inköpt svenskt kött till aktuell tidsperiod/batch,
- recept på färsbiffarna och
- dokument över hur mycket av färsbiffarna som sålts respektive finns kvar i lager, alternativt är under produktion eller har kasserats.

4. Med hjälp av dessa dokument ska företagaren kunna verifiera att färsbiffarna enbart innehåller svenskt kött, det vill säga att den svenska köttråvaran räcker för den producerade mängden och att annan köttråvara inte blandas in.
5. Om företaget tillverkar andra produkter med samma svenska köttråvara, be då att få se recept på dessa och dokument över hur mycket av produkterna som sålts respektive finns kvar i lager, alternativt är under produktion eller har kasserats.

Exempel på kontroll av ursprung för kött på restaurang

En restaurang anger på menyn och sin webbplats att de endast serverar svenskt nötkött till sina gäster. Be företagaren visa det nötkött som finns i restaurangens lager och be dem ta fram samtliga dokument som styrker företagets inköp av nötkött för den senaste månaden/månaderna för att verifiera om det kött som finns i lager stämmer överens mot de inköp som gjorts. En rimlighetsbedömning måste göras om att det nötkött som finns i restaurangen motsvarar det som köpts in.

En restaurang som inte anger att det nötkött den serverar har ett visst ursprung behöver inte heller kunna visa vilket ursprung köttet i restaurangens kylar och frysar har. Däremot ska restaurangen kunna visa vem de har köpt köttet av så att kontrollmyndigheten kan verifiera att det är nötkött som serveras. Se artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

Särskilda regler om spårbarhet för vissa produkter

För vissa livsmedel eller grupper av produkter som kopplar till livsmedel finns särskilda regler som har anknytning till spårbarhet.

Information vid import, export och handel inom EU

Det finns regler om att särskild information ska skickas med råvaror, ingredienser eller produkter. Sådana regler förekommer bland annat för livsmedel som ska exporteras eller importeras. Det kan exempelvis handla om krav på uppgift om avsändare (varifrån en vara har skickats), men det kan också handla om krav på till exempel salmonellagaranti vid införsel av vissa livsmedel av animaliskt ursprung från andra medlemsstater.

Handel inom EU

Salmonellagarantierna

Lagstiftningsområde M – handel inom EU, import och export

Regler om ekologiska livsmedel

För ekologiska livsmedel finns särskilda regler om särhållning och spårbarhet. Se förordning (EU) 2018/848. För att ekologiska och icke-ekologiska varor inte ska blandas ihop måste den ekologiska produktionen vara skild från den konventionella i tid och/eller rum. Livsmedelsföretagaren ska genom styrkt dokumentation kunna visa att mängden producerade ekologiska produkter stämmer överens med mängden insatsvaror.

Kontroll och märkning av ekologisk mat

Kontroll av ekologiska livsmedel

Regler om GMO i livsmedel

Den som har hand om livsmedel som innehåller genmodifierade organismer (GMO) i något led i produktions-, bearbetnings- eller distributionskedjan ska se till att skriftlig information om innehåll av GMO i produkterna vidarebefordras till nästa led i kedjan. Se artikel 4 i förordning (EG) nr 1830/2003.

GMO – kontroll av spårbarhet

Information om allergena ingredienser

En vanlig orsak till allergi- och överkänslighetsincidenter med livsmedel är att allergena ingredienser missas att märkas ut i ingrediensförteckningen eller att fel förpackning används. Exempelvis behöver livsmedelsföretagaren kontrollera om samtliga allergena ingredienser i eventuella sammansatta ingredienser i livsmedlet är angivna i ingrediensförteckningen. För att säkerställa att ingrediensförteckningen innehåller alla allergena ingredienser behöver livsmedelsföretagaren ha noggranna rutiner och förebyggande åtgärder.

Regler om angivande av ursprungsland

Om företag frivilligt, utan krav i lagstiftningen, anger ursprungsland eller märker eller presenterar sin produkt med andra påståenden måste de kunna visa att uppgifterna stämmer och att informationen inte vilseleder konsumenten.

Oavsett om ett företag märker livsmedel med frivilliga eller obligatoriska (icke frivilliga) uppgifter måste det kunna visa att märkningen är korrekt och att konsumenten inte vilseleds.

Ursprungsmärkning

För vissa animalier finns det specifika regler gällande ursprungsmärkning som kopplar till spårbarhet.

Regler om spårbarhet för livsmedel med animaliskt ursprung

För frukt och grönt finns allmänna handelsnormer som bland annat anger att hela frukter och grönsaker, både förpackade och i lösvikt, ska märkas med uppgift om ursprungsland, det vill säga där produkterna odlats.

Handelsnormer för färska frukter, grönsaker, bär, örter och nötter - Jordbruksverket

Regler om bevis på ursprung för skyddade beteckningar

För livsmedel med skyddade beteckningar finns krav på ursprungsbevis. Se artikel 4 i förordning (EU) nr 668/2014.

Skyddade beteckningar

Regler om kontaktmaterial – FCM

Det finns spårbarhetskrav för material avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Se artikel 17 i förordning (EG) nr 1935/2004. Kontaktmaterialet ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i leveranskedjan. Spårbarhetskravet framåt gäller inte då kontaktmaterial säljs direkt till slutkonsument.

Kontaktmaterial

Regler om groddar

För groddar och frön som är avsedda för produktion av groddar finns särskilda bestämmelser om spårbarhet i förordning (EU) nr 208/2013. Livsmedelsföretagare som importerar frön för groddning, säljer eller köper frön för groddning och/eller producerar groddar för vidare försäljning ska leva upp till kraven i lagstiftningen.

Groddar

Checklista för spårbarhet och import av fröer för groddning

Särskilda regler för animaliska livsmedel

För livsmedel av animaliskt ursprung finns särskilda regler som kopplar till spårbarhet. Vad som räknas som livsmedel av animaliskt ursprung följer av bilaga I i förordning (EG) nr 853/2004.

Spårbarhetskrav för livsmedel av animaliskt ursprung

För företag som ska leverera livsmedel av animaliskt ursprung till en annan livsmedelsföretagare finns regler med krav på ytterligare information. Bestämmelser om spårbarhetskrav för animaliska livsmedel finns i förordning (EU) nr 931/2011. Reglerna gäller inte för livsmedel som innehåller både produkter av vegetabiliskt ursprung och bearbetade produkter av animaliskt ursprung. Produkter där obearbetade animaliska livsmedel bearbetats tillsammans med vegetabiliska livsmedel omfattas däremot.

Följande uppgifter ska göras tillgängliga för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlet:

- En noggrann beskrivning av livsmedlet
- Livsmedlets volym eller kvantitet
- Namn på och adress till den livsmedelsföretagare som har levererat livsmedlet
- Namn på och adress till avsändaren (ägaren) om denna är någon annan än livsmedelsföretagaren som levererat livsmedlet
- Namn på och adress till den livsmedelsföretagare som livsmedlen har levererats till
- Namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare som livsmedlen har levererats till
- En referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen
- Avsändningsdatum

Hur uppgifterna görs tillgängliga avgör livsmedelsföretaget. Det kan ske genom till exempel följesedlar, leveranssedlar, fakturor eller någon annan medföljande handling. Uppgifterna kan också göras tillgängliga och sparas i något elektroniskt system. Informationen ska uppdateras dagligen och sparas tills det finns goda skäl att anta att livsmedlet är uppätet. Informationen ska också kunna visas för myndigheten på begäran. Se artikel 3 i förordning (EU) nr 931/2011.

Kraven enligt förordning (EU) nr 931/2011 riktar sig uteslutande till livsmedelsföretagare som levererar livsmedel av animaliskt ursprung till andra livsmedelsföretagare. Förordningen innebär alltså inte någon skyldighet för mottagande livsmedelsföretagare att se till att de får den information som ska göras tillgänglig enligt artikel 3 i förordningen.

Regler om ursprungsmärkning av nötkött

Reglerna om ursprungsmärkning av nötkött är ett exempel på bestämmelser med mer detaljerade krav på spårbarhet. Information om vilka produkter som omfattas och vilka märkningsuppgifter som är obligatoriska finns beskrivet närmare på sidan om ursprungsmärkning av nötkött.

Ursprungsmärkning nötkött

Regler om ursprungsmärkning av kött från svin, får, get och fjäderfä

Det finns även krav på ursprungsmärkning för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä. På sidan om ursprungsmärkning finns mer information om hur märkningen ska anges för dessa produkter.

Ursprungsmärkning av kött från svin, får, get och fjäderfä

Regler om fångstzon och handelsbeteckningar för fisk

Detaljerade regler om spårbarhet finns också för fisk. För att få sälja fisk måste livsmedelsföretagaren veta artens handelsbeteckning, det vill säga vilket namn fisken ska säljas under, hur den har fötts upp eller fiskats (produktionsmetod) och var den har fångats (fångstområde) eller har odlats (land). Denna information ska följa fisken från fiskaren/vattenbruket, genom livsmedelskedjan och till detaljhandeln. Informationen ska ges antingen via märkningen eller på en skylt/ett anslag när fisken saluförs till konsument. Se artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013. Tillåtna handelsbeteckningar för fiskeri- och vattenbruksprodukter enligt förordning (EU) nr 1379/2013 anges i bilagan till LIVSFS 2024:8. För tillfälliga handelsbeteckningar hänvisas till Livsmedelsverkets webbplats.

Tilläggsmärkning fiskeriprodukter, tång och alger

Handelsbeteckningar för fisk- och vattenbruksprodukter

Det finns även spårbarhetskrav i fiskerilagstiftningen, vilka ligger under Havs- och vattenmyndigheten.

Spårbarhet för fiskeri- och vattenbruksprodukter - Havs- och vattenmyndigheten

Det finns begränsningar för utförsel av vissa fiskarter och fiskeriprodukter från Östersjöområdet (förordning 2011:1494 om vissa fiskarter från Östersjöområdet). När det gäller spårbarhetskrav så får det till följd att den som är mottagare av strömming/sill fångad i Östersjön, och vill sälja fisken vidare till andra länder, också måste få information från fiskaren i vilken statistisk delsektion (ICES-område) fisken är fångad. ICES står för International Council for the Exploration of the Sea vilket är det internationella rådet för havsforskning. Detta för att kunna avgöra till vilka länder fisken får säljas. Sill/strömming från vissa delsektioner i Östersjön med förhöjda dioxinhalter får endast säljas i Sverige och Finland (såvida inte företaget genom provtagning kan visa att kraven i förordning (EG) nr 1881/2006 uppfylls, se 2 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:22) om vissa fiskarter från Östersjöområdet. Uppgiften (ICES-område) måste därför anges på följesedeln, men behöver inte anges på konsumentförpackningen. Se 3 § LIVSFS 2014:22.

Regler om upptagningsområde för musslor

För levande musslor finns särskilda krav på handlingar som ska skickas med musslorna från en upptagare till en leveransanläggning eller bearbetningsanläggning. Se bilaga III, avsnitt VII, kapitel I i förordning (EG) nr 853/2004. Handlingarna ska visa bland annat upptagarens identitet, vilken art det rör sig om, produktionsområde och dess klassificering, datum för upptag, och kvantitet.

När musslorna går vidare till grossist eller detaljist ska samma uppgifter som för fisk anges, det vill säga handelsbeteckning, fångstområde/land och produktionsmetod. Se artikel 35 i förordning (EU) nr 1379/2013.

Om en förpackning med levande musslor bryts i detaljhandeln ska företaget förvara den etikett som följde med förpackningen i minst 60 dagar. Se bilaga III, avsnitt VII, kapitel VII punkt 3 i förordning (EG) nr 853/2004.

Lagstiftningsområde H08 – Upptagningsområde för musslor

Musslor och ostron - odling och fiske

Regler om producentkod för ägg

Det finns regler för hur både ägg och äggförpackningar ska märkas. Det gör att äggen kan spåras bakåt till den anläggning som har producerat dem. Konsumenten får också upplysning om i vilket produktionssystem äggen är värpta.

Försäljning av ägg

Hur ska ägg märkas

Regler om ursprungsland för honung

För honung finns krav på att ursprungsland ska anges på etiketten. Se 8 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVFS 2003:10) om honung. Företaget måste kunna styrka uppgiften om ursprung, lämpligtvis med någon dokumentation.

Regler om märkning av honung

Regler om identifieringsmärke på produkter av animaliskt ursprung

För kött, mjölk, fisk och vissa produkter av kött, mjölk, fisk och ägg krävs ett identifieringsmärke på produkten. Se artikel 5 och bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004. Märket är en oval med bland annat livsmedelsanläggningens godkännandenummer i mitten. Reglerna gäller inte för de livsmedelsföretag som är verksamma i primärproduktionen eller enbart transporterar livsmedlen. Detaljhandelsanläggningar får inget godkännandenummer, vilket också innebär begränsningar i hur de får sälja produkter av animaliskt ursprung till andra detaljhandelsanläggningar.

Detaljhandelsanläggningars leveranser av animaliska livsmedel till andra anläggningar

Identifieringsmärket ska ange vilken anläggning som har bearbetat eller förpackat livsmedlet. Avsikten med märkningen är i första hand att visa att produkten har producerats vid en anläggning som genomgår den särskilda kontroll som reglerna kräver för produkter av animaliskt ursprung. I andra hand kan märkningen även användas i spårbarhetssyfte, eftersom den visar var produkten har bearbetats/förpackats.

Märkningen säger ingenting om hur produkten har färdats genom livsmedelskedjan, men gör det möjligt att snabbt kunna spåra livsmedlet tillbaka till den anläggning där det har producerats eller förpackats, oavsett var i EU den anläggningen ligger.

Godkännande av livsmedelsanläggningar

Kontrollmärke på slaktkroppar

Under förutsättning att inga brister som skulle göra köttet otjänligt har identifierats vid offentlig kontroll ska kontrollmärkning göras på slaktkroppar av tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur (utom hardjur) och frilevande storvilt, se artikel 18.4 i förordning (EU) 2017/625. Varje del av slaktkroppen ska enligt vad som följer av artikel 48 i förordning (EU) 2019/627 förses med ett kontrollmärke. Detta görs som ett led i den offentliga kontrollen av köttet. Kontrollmärket ska vara ett ovalt märke som är minst 6,5 cm brett och 4,5 cm högt, se bilaga II, punkten 1 i förordning (EU) 2019/627. Genom kontrollmärkningen kan köttet snabbt spåras tillbaka till det slakteri eller den vilthanteringsanläggning där det har producerats.

Information vid leverans av djur till slakt

Den som levererar djur till slakt ska skicka med viss information (dokumentation) till slakteriet, så kallad "information från livsmedelskedjan". Se bilaga II, avsnitt III i förordning (EG) nr 853/2004. Företag som är avsändare eller mottagare kan använda sådan information i sitt spårbarhetssystem.

Senast uppdaterad 28 november 2024 Ansvarig grupp ROR_LH