

# Prioritering vid kontroll av information och märkning

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

Kontroll av livsmedelsinformation ska liksom övrig kontroll vara riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv. Det kan vi uppnå genom att fokusera på avvikelser som kan innebära fara, som att en allergen ingrediens inte har märkts ut, eller att informationen riskerar att vilseleda konsumenten.

## Kontroll av färdigförpackade livsmedel

Färdigförpackade livsmedel ska vara märkta med ett antal obligatoriska uppgifter. Men alla uppgifter krävs inte för alla typer livsmedel och förpackningsstorlekar. Kontrollera alltid att informationen är lätt att se, är läsbar, sitter fast ordentligt på förpackningen och anges på svenska.

Färdigförpackade livsmedel

Obligatorisk information (inklusive information om undantag)

Så ska de obligatoriska uppgifterna presenteras

Informationen ska vara på svenska

### Uppgifter du bör prioritera att kontrollera

- **Allergeninformation** – information om allergena ingredienser måste alltid finnas med. Den ska också framhåvas i märkningen. Kan företaget verifiera att allergeninformationen stämmer? Jämför recept, produktcertifikat etcetera.

Allergeninformation

- **Ingrediensförteckning och mängd av ingredienser** – återges alla ingredienser i ingrediensförteckningen? Företaget ska kunna visa dokumentation, till exempel recept, som styrker att ingrediensförteckningen är korrekt. I andra hand kan livsmedlet analyseras. Diskutera med laboratorium vilka analyser som är lämpligast att göra. Ingredienser ska även anges i rätt ordningsföljd. Om mängd av ingredienser anges, stämmer de?

Ingredienser

Provtagning av allergener

- **Beteckning** – är livsmedlets beteckning korrekt? Beteckningen beskriver vad det är för slags livsmedel och ska inte förväxlas med varumärke – till exempel Coca cola – eller fantasinamn – till exempel kanelnurror. Det är viktigt att uppgiften är rätt för att inte konsumenten ska få fel uppfattning om ett livsmedel. Ibland ska ytterligare information följa med beteckningen, till exempel rökt, upptinad, nedfryst, innehåller sötningsmedel med mera. Sådan information är också viktig för att konsumenten ska få en rättvisande bild av livsmedlet.

Tänk på att det finns beteckningar som omfattas av en viss varustandard, till exempel juice och honung, eller som bara får användas för livsmedel med visst ursprung eller framställningsmetod. Här bör du främst utföra dokumentationskontroll. De skyddade beteckningarna finns listade i EU:s databas DOOR. Brister som upptäcks i märkningen av varor i ledet där de säljs till konsument, men där märkningen inte utförs av samma led, ska naturligtvis åtgärdas. Dessa brister bör även leda till kontroll hos den som är ansvarig för livsmedelsinformationen, till exempel producenten. Om företagaren är under annan myndighets kontroll ska denna myndighet informeras direkt.

Beteckning

Skyddade beteckningar  
DOOR  
Varustandarder

- **Ursprungsmärkning** – finns uppgift om livsmedlets ursprung om sådan krävs? Är den korrekt angiven?

Ursprungsmärkning

- **Säljande uttryck** – om säljande uttryck används får den informationen inte vilseleda konsumenten. Ibland finns det särskild lagstiftning som styr hur uttryck och påståenden ska utformas eller under vilka förutsättningar de får användas. Exempel på detta är närings- och hälsopåståenden, nyckelhålet och ekologisk märkning.

Säljande uttryck  
Informationen får inte vilseleda  
Närings- och hälsopåståenden  
Nyckelhålet  
Ekologisk mat

- **Nettovikt och volym** – stämmer uppgiften om hur mycket livsmedlet väger eller dess volym? Det är viktigt för att konsumenten ska kunna göra ett välgrundat val utifrån varans pris.

Nettovikt och volym

## Kontroll av oförpackade livsmedel

Livsmedelsföretag som säljer, serverar eller skänker bort mat eller dryck som är oförpackad, till exempel restaurangmat, är skyldiga att informera om innehållet av vissa allergena ingredienser. Se artikel 44 i förordning (EU) nr 1169/2011. Ett undantag från regeln finns om konsumentens allergi eller överkänslighet har utretts i förväg. Se 10 § LIVSFS 2014:4. Det är vanligt i exempelvis skolor, förskolor eller inom vård och omsorg.

De ämnen eller produkter som det alltid ska ges information om finns på EU:s så kallade allergenlista som återfinns i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011. Observera att det även gäller ingredienser som framställts från några av dessa ämnen, till exempel lecitin från soja eller stärkelse från vete. Informationen får ges skriftligt eller muntligt, men om företaget väljer att ge informationen muntligt måste det finnas en upplysning om att informationen finns att få. Se 10 § LIVSFS 2014:4.

Inte färdigförpackade livsmedel

Obligatoriskt att informera om

I många restauranger kan det vara svårt att erbjuda mat särskilt anpassad för allergiker, så kallad specialkost, eftersom många rätter hanteras samtidigt. Företaget bör därför i första hand se till att uppfylla kravet i lagstiftningen om att informera om vilka allergena ingredienser som ingår i en maträtt. Det finns en fördel med att företaget på menyn anger exempelvis ”Prata med oss om det är något du inte tål”, så kan kunden och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och restaurangens hantering gällande aktuellt allergen.

Konsumenterna får inte vilseledas genom hur livsmedel märks, marknadsförs och presenteras. Se artikel 16 i förordning (EG) 178/2002 och artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011. Vid kontroll av oförpackad mat är det viktigt att kontrollera att de produkter som anges på menyn även finns i köket. Detta kan göras genom att man tittar i kylar, frysar och lager att produkterna verkligen finns där. Om varan har packats upp och inte finns kvar i sin ursprungsförpackning kan följesedlar eller kvitton visa att rätt produkt har köpts in till verksamheten.

### Tips på kontroll

- Har företaget rutiner som säkerställer att kunderna får rätt information om allergena ingredienser? De

kanske sparar alla förpackningar till ingredienser som använts eller har ingredienserna nedtecknade i ett recept de följer. Det viktiga är att företaget kan visa att rutinerna fungerar.

- Kontrollerar företaget även alla ingredienser i en sammansatt ingrediens? Det är viktigt att företaget kan redogöra för alla ingredienser i exempelvis en sås, ägg i majonnäsen eller om en livsmedelstillsats framställts från exempelvis soja.
- Om en sammansatt ingrediens som normalt ingår i ett recept byts ut mot en ny är det viktigt att företaget noga kontrollerar innehållet i den nya sammansatta ingrediensen. Ett sätt för företaget att säkerställa att rätt information om allergena ingredienser går fram till konsumenten är genom att eventuella avvikelser från receptet dokumenteras. Fråga vad företaget har för rutiner.
- Tänker företagaren på hur alla steg i hanteringen går till? Det är viktigt för att säkerställa att rätt information om allergena ingredienser kan ges till konsumenten. Om exempelvis samma skärbräda eller kniv används till flera olika livsmedel, till exempel en skinka och en korv som innehåller mjölkprotein, och det inte går att säkerställa tillräcklig rengöring mellan momenten finns det en fördel med att den allergiske kunden ges möjlighet att få allergeninformation muntligt. Då kan verksamheten även informera om kontaminationsrisken. Fler exempel då företaget kan behöva informera om kontaminationsrisker:
  - När verksamheter som friterar inte har möjlighet att separat fritera livsmedel som innehåller allergena ingredienser, till exempel vete.
  - Vid bufféserving. Se även förslag till lämpliga rutiner i branschriktlinjerna för allergi och annan överkänslighet.

Allergi och annan överkänslighet – nationella branschriktlinjer

- Om deg bereds i ett restaurangkök och det finns risk att mjöl dammar upp och hamnar i rätter där mjöl inte ingår som en ingrediens, till exempel en sallad.
- Om allergeninformationen lämnas muntligt, är det tydligt att informationen finns att få? Finns det exempelvis en skylt med en uppmaning till kunden om att fråga om allergeninformation?
- Har personalen kunskap om allergener? Det är viktigt att de har tillräcklig förståelse för att kunna ge rätt information till den allergiske gästen. Intervjua personalen om deras arbetsuppgifter och kunskap om hur uppgifterna bör utföras eller be dem visa hur de gör. Har de fått tillräckliga instruktioner eller utbildning?
- Vid kontroll av redlighet i restauranger och storhushåll handlar det framför allt om att kontrollera att det som står på menyn stämmer överens med de råvaror som verkligen används. Finns varorna på lagret eller på följesedlar och fakturor?
- Vid kontroll av storhushåll kan även rutiner vid varumottagning kontrolleras. Det händer att exempelvis restaurangägare inte får det de har beställt från sin leverantör, till exempel att de beställer fetaost men får ost gjord på komjölk (vilket de naturligtvis får servera om de ändrar informationen till konsumenten). Företagets rutiner och kontroll vid mottagning ska säkerställa att rätt varor tas in i anläggningen.
- Anges korrekta beteckningar av livsmedlen, exempelvis för maträtter i menyer?

Beteckning

## Kontroll av livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning

Färdigförpackade livsmedel som säljs över disk eller på liknande sätt behöver inte alltid vara märkta med obligatorisk information på förpackningen. Det gäller livsmedel som säljs som färdigförpackade för direkt försäljning. Om livsmedel säljs på det sättet ska information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få, alltid lämnas. Dessutom ska ytterligare ett antal uppgifter kunna lämnas

om kunden frågar.

Livsmedel färdigförpackade för direkt försäljning

Obligatoriskt att informera om

### **Tips på kontroll**

- För kontroll av allergeninformation se tips på kontroll under Kontroll av oförpackade livsmedel.
- Har företaget rutiner för att kunna lämna övriga uppgifter som är obligatoriskt att kunna informera om? Till exempel ingredienser, hållbarhetsdatum och nettovikt eller volym.

## **Kontroll av livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran**

Livsmedel som förpackas på plats där det säljs, efter att kunden har gjort en beställning, behöver inte vara märkta med obligatorisk information på förpackningen. För livsmedel som säljs på det sättet ställs samma krav som för livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning.

Livsmedel förpackade på försäljningsstället på konsumentens begäran

Obligatoriskt att informera om

### **Tips på kontroll**

- För kontroll av allergeninformation se tips på kontroll under Kontroll av oförpackade livsmedel.
- Har företaget rutiner för att kunna lämna övriga uppgifter som är obligatoriskt att kunna informera om? Till exempel ingredienser, hållbarhetsdatum och nettovikt eller volym.

## **Kontroll vid distansförsäljning – färdigförpackade livsmedel**

Vid distansförsäljning – till exempel e-handel – ska konsumenten få samma information innan köpet som är möjligt att få vid köp i exempelvis en livsmedelsbutik. Ett undantag är uppgift om hållbarhetsdatum som inte behöver lämnas i förväg. Se artikel 14.1 i förordning (EU) nr 1169/2011. Informationen kan exempelvis presenteras på företagets webbplats. Kontrollera alltid att uppgifterna är lätta att hitta och klart läsbara. Se artikel 13.1 i samma förordning.

Distansförsäljning av färdigförpackade livsmedel

### **Tips på kontroll**

- Presenteras all obligatorisk information, som finns på livsmedelsförpackningen (utom hållbarhetsdatum) på webbplatsen eller på annat sätt? Det viktiga är att konsumenten kan få ta del av all information innan köpet avslutas. Se även rubriken om tips på prioritering vid kontroll av färdigförpackade livsmedel.

Prioritering vid kontroll av färdigförpackade livsmedel

- Det är vanligt att hemsidor snabbt uppdateras eller ändras av företagaren. Vid kontroll av e-handel kan det därför vara bra att arbeta med skärmdumpar för att spara information. Det vill säga, om du hittar en avvikelse mot lagstiftningen så ta en "Print screen"/skärmdump för att spara en bild. Detta gör det enklare att peka på avvikelsen och att följa upp den.

## Kontroll vid distansförsäljning – inte färdigförpackade livsmedel

Även livsmedel som inte är färdigförpackade kan säljas genom distansförsäljning. Några exempel är när konsumenten beställer en pizza för hemkörning, när matlådor levereras från ett tillagningskök till konsumentens bostad eller när oförpackade grönsaker levereras i en middagskasse.

Inte färdigförpackade livsmedel – distansförsäljning

Obligatoriskt att informera om

Kontroll av oförpackade livsmedel

### Tips på kontroll

- Är det tydligt att konsumenten kan få information om allergena ingredienser innan köpet avslutas? Presenteras allergeninformationen exempelvis tydligt på företagets webbplats? Eller hänvisas konsumenten till ett telefonnummer?
- Är det möjligt för konsumenten att få allergeninformation även när livsmedlet levereras? Lämnas informationen skriftligt eller muntligt? Hur säkerställer företaget att rätt information når fram till konsumenten?
- Sker mellanlagring av exempelvis kylda matlådor innan de levereras till konsumenten? Hur säkerställer företaget som ansvarar för livsmedelsinformationen, till exempel ett tillagningskök, att rätt information om allergena ingredienser når fram till konsumenten?
- Om en persons allergier eller överkänslighet har utretts i förväg, vilket ofta är fallet då matlådor levereras inom hemtjänsten, är det tillräckligt att konsumenten kan få allergeninformation på förfrågan. Har företaget i så fall ett system som säkerställer att matlådorna levereras till den person den var avsedd för? Ett sätt kan vara att maten märks med kundens namn. Det viktiga är att företaget har ett system som fungerar.

För att företaget ska kunna lämna allergeninformation och övriga obligatoriska uppgifter muntligt förutsätts att det finns tillräckligt bra rutiner. Om det inte fungerar ska informationen lämnas skriftligt, exempelvis genom märkning på förpackningen.

Senast uppdaterad 2 mars 2021 Ansvarig grupp SV\_FMS