Förpacka och förpacka om livsmedel

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

När en livsmedelsföretagare förpackar eller förpackar om ett livsmedel så har företagaren ansvar för att livsmedlen förblir säkra och att lagstiftningens krav när det gäller hygien, spårbarhet och livsmedelsinformation uppfylls.

Precis som med all annan hantering av livsmedel ska en livsmedelsföretagare som förpackar eller förpackar om ett livsmedel kunna visa att livsmedlen är säkra och att hygienkraven i förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 följs.

Livsmedelsföretagaren ska även se till att kraven på märkning och information uppfylls. När en livsmedelsföretagare förpackar om ett livsmedel får det inte leda till att informationen eller presentationen av livsmedlet blir vilseledande. Inte heller får det leda till att spårbarheten blir bristfällig.

Företagaren har också ansvar för att de förpackningsmaterial som används uppfyller relevanta krav på material som kommer i kontakt med livsmedel.

Att märka om färdigförpackade livsmedel

Spårbarhet

Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav

Material i kontakt med livsmedel - FCM

När det kan vara aktuellt med att förpacka om livsmedel

Att förpacka och förpacka om livsmedel är vanliga moment i en livsmedelsverksamhet och ska uppfylla hygienreglerna.

Att förpacka om en redan förpackad produkt är ofta förenat med risker som livsmedelsföretagaren behöver hantera. Till exempel finns en risk för kontamination och tillväxt av mikroorganismer. Det finns även en risk för att märkningen på den produkt som förpackas om blir felaktig, vilseledande eller bristfällig. Därför bör livsmedlen endast förpackas om då livsmedelsföretagaren bedömer att det är nödvändigt.

Exempel

En livsmedelsföretagare kan behöva packa om ett livsmedel av flera anledningar. Det kan till exempel vara:

- Ett livsmedel delas upp i mindre bitar, exempelvis bitning av ost. Tänk på att för livsmedel med vissa skyddade beteckningar så är det endast tillåtet att förpacka produkten inom det angivna geografiska området. Läs mer i vår vägledning om Skyddade beteckningar
- Det har blivit fel vid förpackningen eller märkningen, till exempel att fel förpackning använts eller fel etikett klistrats på.
- En förpackning har blivit skadad eller smutsig på något sätt, men livsmedlet bedöms som säkert.
- Frukt eller grönsaker förpackade i nät, plastpåse eller tråg där någon av frukterna eller grönsakerna har skadats eller blivit osäljbara.

När livsmedel förpackas om är det viktigt att livsmedelsföretagaren bedömer att det som förpackas om fortfarande är säkert. I bedömningen behöver olika faktorer beaktas, till exempel vilken typ av livsmedel det är, vilken den rekommenderade förvaringstemperaturen är och vad anledningen är till att livsmedlet förpackas om. De faror som bedöms finnas när ett livsmedel förpackas om ska finnas med i faroanalysen. Läs mer om faroanalyser i vägledningen om HACCP.

HACCP

Ofta kan hållbarhet och annan märkning behöva justeras eftersom omförpackning av livsmedel, oavsett orsak, nästan alltid kan innebära en kontamination som kan påverka hållbarheten negativt.

Att märka om färdigförpackade livsmedel

Förpackning av animaliska livsmedel

För att kunna förpacka eller förpacka om animaliska livsmedel som säljs vidare till andra livsmedelsföretag behöver anläggningen vara godkänd av Livsmedelsverket. Undantag från krav på godkännande finns dock även för detaljhandelsanläggningar vars leveranser till andra livsmedelsföretag är lokala, marginella och begränsade. Se artikel 1.5 a och b ii) i förordning (EG) nr 853/2004 och 22 § LIVSFS 2005:20. Läs mer om undantaget här:

Verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung

För detaljhandelsanläggningar som bara säljer direkt till konsumenter ställs inte krav på att anläggningen ska vara godkänd.

Kontroll vid förpackning och när livsmedel har förpackats om

Vid kontroll av moment där livsmedelsföretagaren förpackar eller förpackar om ett livsmedel kan efterlevnaden av flera olika regler kontrolleras, till exempel om hygien vid förpackningsmomentet, spårbarhet, märkning och användning av förpackningsmaterial som uppfyller ändamålet.

HACCP och flexibilitet

Att bestämma hållbarhetsdatum

Att märka om färdigförpackade livsmedel

Om företagaren förpackar eller förpackar om ett livsmedel och inte kan styrka spårbarhet eller på något annat vis inte följer lagstiftningen så ska kontrollmyndigheten vidta åtgärder för att se till att lagstiftningen följs.

Om ett livsmedelsföretag bryter mot livsmedelslagstiftningen för ekonomisk vinning, exempelvis genom att packa om en produkt i syfte att förvanska innehållet kan detta klassas som bedrägligt och/eller vilseledande agerande.

Åtgärder vid bristande efterlevnad.

Kontroll för att motverka livsmedelsbedrägeri

Tips på kontroll när livsmedel har förpackats om

- Vilka livsmedel förpackas om och av vilken anledning?
- Vilket hållbarhetsdatum sätter företagaren på produkter de förpackat om och är det datumet rimligt?
- Vilka rutiner och förfaranden finns för hantering och egenkontroll som säkerställer att livsmedlen fortfarande är säkra om hållbarhetsdatumet flyttas fram?

Senast uppdaterad 17 juli 2024 Ansvarig grupp ROR_LH