



PROJEKTRAPPORT

Livsmedelsinformation Kontrollprojekt 2015

Skreven av Anna Johansson 2015-12-22

Medförfattare:

Fredrik Andersson, Irina Söderberg, Jan Ekelin och Rada Dobriyanova

Sammanfattning

Syftet med projektet var att öka kunskapen kring reglerna i den nya informationsförordningen (EU 1169/2011). Informationsförordningen innehåller regler kring märkning av livsmedel och krav om livsmedelsinformation på livsmedel som inte är färdigförpackade. Informationsförordningen trädde i kraft i december 2014.

Projektet har omfattat kontroll av både färdigförpackade livsmedel och livsmedel som inte är färdigförpackade i butiker, på restauranger och hos tillverkare. Under projektiden har inspektörerna genomgått en utbildning. Företagarna har informerats om det nya regelverket och har kontrollerats inom området. Konsumenterna ska kunna göra medvetna val och använda livsmedel på ett säkert sätt. Därför är det viktigt med korrekt livsmedelsinformation.

Livsmedelsinformation kontrollerades i samtliga 13 kommuner i Kalmar och Gotlands län. Sammanlagt kontrollerades 250 produkter och maträtter i 205 verksamheter. Av verksamheterna som kontrollerades hade 60 % en eller fler avvikelser. Den vanligaste avvikelsen var att allergiframkallanden ämnen inte angavs på rätt sätt. Övriga brister på förpackningarna var bland annat bristfälliga ingrediensförteckningar på förpackningar samt att nettokvantitet, mängdangivelse och beteckning saknades.

Kontroll av att kraven i informationsförordningen följs kommer att ske vid den ordinarie offentliga livsmedelskontrollen ute i kommunerna även i fortsättningen.

Projektets syfte

Huvudsyftet med projektet var att öka kunskapen kring reglerna om livsmedelsinformation hos företagare och inspektörer. Det är viktigt att konsumenten får fullständig och korrekt livsmedelsinformation så att konsumenten kan göra ett medvetet och tryggt val.

Delmålen för projektet var:

- Utbilda inspektörerna om reglerna i informationsförordningen
- Informera livsmedelsföretagarna om reglerna i informationsförordningen och vilket ansvar de har
- Ta fram checklistor för kontroll av livsmedelsinformation till inspektörerna
- Kontrollera livsmedelsinformationen bland företagarna och sammanställa resultatet för hela regionen för att få kunskap om var bristerna finns
- Öka samsynen i regionen

Arbetsgrupp

Fredrik Andersson, Oskarshamn
Irina Söderberg, Nybro
Jan Ekelin, Kalmar
Rada Dobriyanova, Västervik
Anna Johansson, Miljösamverkan Sydost

Definitioner

För förklaring på definitioner som används i lagstiftningen se tabellen nedan, ”Information som ska lämnas när så krävs”.

Bakgrund

Konsumenterna ska kunna göra medvetna val och använda livsmedel på ett säkert sätt, det är det grundläggande syftet med lagstiftningen kring livsmedelsinformation.

Livsmedelsinformation är informationen om ett livsmedel som görs tillgängligt för slutkonsumenten genom en etikett, annat åtföljande dokument eller andra metoder som till exempel muntlig kommunikation. Det betyder att märkning på förpackningen endast utgör en del av livsmedelsinformationen.

Livsmedelsinformationen ger bland annat upplysningar om vilka ingredienser som ingår och hur livsmedlet bör hanteras. För en allergiker kan den här informationen vara livsviktig.

Informationsförordningen

Informationsförordningen, Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, antogs 2011. Genom informationsförordningen ändrades de gällande EU-reglerna om livsmedelsmärkning. Informationsförordningen började gälla den 13 december 2014. Ett syfte med förordningen har varit att samla flera märkningsregler i samma lagstiftning. Det innebär att de flesta reglerna är samma som innan men det har tillkommit en del nyheter.

All information om livsmedel, såväl skriftlig som muntlig, frivillig eller obligatorisk, ska vara korrekt, fullständig, tydlig och lätt att förstå. Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att all livsmedelsinformation är korrekt, oavsett om det handlar om märkningen på en förpackning eller maten på en restaurang. Det är den livsmedelsföretagare som säljer ett livsmedel under sitt namn eller importerar ett livsmedel från ett land utanför EU som ansvarar för livsmedelsinformationen på en förpackning. Alla företagare i de olika leden i livsmedelskedjan är skyldiga att kontrollera att livsmedelsinformationen är korrekt. Livsmedel som inte uppfyller märkningsreglerna ska inte släppas ut på marknaden.

Färdigförpackade livsmedel och livsmedel som inte är färdigförpackade

Reglerna om livsmedelsinformation gäller för färdigförpackade livsmedel och livsmedel som inte är färdigförpackade avsedda för slutkonsumenten. Livsmedel som inte är färdigförpackade delas in i tre kategorier;

- livsmedels som säljs oförpackade, till exempel mat på restaurang
- livsmedel som förpackas på kundens begäran eller placeras i en förpackning efter beställning, till exempel skinka från en delikatessdisk
- livsmedel som förpackas för direktförsäljning, till exempel säljs på ett sätt där konsumenten har personlig kontakt med personalen som kan ge den livsmedelsinformation som krävs

Vilka uppgifter som måste kunna anges skiljer sig åt mellan de olika kategorierna, se tabellen nedan.

Information som ska lämnas när så krävs

	Färdigförpackade livsmedel	Oförpackade livsmedel	Livsmedel färdigförpackade för direkt försäljning	Livsmedel förpackade på kundens begäran
Allergener Ämnen som framkallar allergiska reaktioner	Alltid	Alltid	Alltid	Alltid
Beteckning Namn som beskriver vad det är för slags livsmedel	Alltid	Vid förfrågan	Vid förfrågan	Vid förfrågan
Ingredienser Alla ingredienser som använts för att tillverka livsmedlet	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Nettokvantitet Livsmedlets vikt eller volym	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Bäst före eller sista förbrukningsdatum	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Kontaktuppgift Namn eller firmanamn samt adress, e-post eller telefonnummer	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Bruksanvisning Tillräckligt tydligt utformad så att livsmedlet kan användas som det är tänkt	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Förvaringsanvisning Om särskild förvaring krävs	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Ursprung /härkomstplats För vissa livsmedel eller när det kan vilseleda konsument	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Alkoholhalt för drycker med mer än 1,2 volymprocent	Alltid		Vid förfrågan	Vid förfrågan
Näringsdeklaration Beskriver hur mycket energi och näringsämnen ett livsmedel innehåller. Obligatoriskt för de flesta fr.o.m. december 2016.	Alltid			
Mängdangivelse för vissa ingredienser Ska framgå hur mycket livsmedlet innehåller av vissa ingredienser	Alltid			

Allergener

En allergen är ett ämne som kan framkalla en allergisk reaktion hos vissa personer. I informationsförordningen finns det nya regler kring hur allergener ska anges, både för förpackade livsmedel och för livsmedel som inte är förpackade.

Det finns 14 allergener och ämnen som enligt lagstiftningen alltid ska anges, se tabellen nedan. På förpackade livsmedel ska dessa framhävas i ingrediensförteckningen, exempelvis genom att fetmarkera texten. Om livsmedlet inte är färdigförpackat är regeln att konsumenten alltid ska informeras om innehållet av allergener, konsumenten ska alltså inte behöva fråga först. Informationen om allergener kan exempelvis anges i menyn eller genom en skylt vid kassan.

Lista över de allergener som alltid ska anges

Spannmål som innehåller gluten (vete, råg, korn, havre, spelt, kamut)	Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt, queenslandnöt)
Kräftdjur	Selleri
Ägg	Senap
Fisk	Sesamfrö
Jordnötter	Blötdjur
Sojaböner	Lupin
Mjök	Svaveldioxid och sulfit (om koncentrationen överstiger 10 mg/kg eller 10 mg/l)

Projektets omfattning och utformning

Kontroll av företagarna

I projektet har det kontrollerats att konsumenter inte vilsledds genom hur livsmedelsförpackningar märks upp. Hur livsmedel som inte är förpackade presenteras har också kontrollerats, med andra ord vilken information konsumenten får om ett livsmedel. Det har också kontrollerats att obligatoriska uppgifter finns och är korrekta. Kontrollområdet ”Information” finns mer beskrivet i Livsmedelsverkets kontrollhandbok ”Utföra offentlig livsmedelskontroll, fördjupning kontrollområden”.

Arbetsgruppen tog fram en gemensam checklista som har använts vid inspektionerna, se bilaga 1.

Projektet omfattade följande sorters företag:

- företag som förpackar och/eller utformar egen märkning
- företag som säljer förpackade och färdigmärkta livsmedel
- företag som säljer livsmedel som inte är förpackade
- restauranger som erbjuder oförpackad mat

Kommunerna valde själva vilka och hur många verksamheter de skulle kontrollera under perioden maj till oktober. Ett första kontrollbesök ingick i projektet. Uppföljning av avvikelser genomfördes utanför projektets ramar.

För förpackade livsmedel utfördes kontroll genom att märkningen på förpackningen granskades. Det kontrollerades om obligatoriska uppgifter fanns och om de var angivna på rätt sätt. För livsmedel som inte var förpackade kontrollerades om företagaren kunde ange de uppgifter som krävs enligt lagstiftningen. Det gjordes även jämförelse med recept och ingredienser som företagaren sade sig ha använt.

Information till företagaren och allmänheten

Inför kontrollen eller i samband med kontrollen upplystes företagen om informationsförordningen. Ett informationsblad sammanställdes av arbetsgruppen. Se bilaga 2.

I samband med kontrollen informerades företagaren om regelverket och vilket ansvar företagaren har. Livsmedelsverket har tagit fram två broschyrer om livsmedelsinformation ”Information om livsmedel som inte är färdigförpackade” och ”Märkning av förpackade varor”. Dessa finns på Livsmedelsverkets hemsida och delades ut vid behov.

Resultatet från de utförda kontrollerna och en kort information om reglerna sammanställdes i en broschyr. Broschyren togs fram med syftet att nå ut till företagare, politiker och media. Broschyren finns att hämta på Miljösamverkan Sydosts hemsida.

Utbildning av inspektörerna

För att öka kompetensen ytterligare hos inspektörerna och för att ha en gemensam grund att stå på inför projektet genomfördes en utbildning av Livsmedelsverket. De informerade om den nya lagstiftningen, svarade på frågor och förde en diskussion kring tillämpning av den nya lagstiftningen. Utbildningen genomfördes i samband med ett länsmöte för livsmedelsinspektörerna. Totalt deltog 23 handläggare. Frågor och svar kring informationsförordningen sammanställdes, se bilaga 3.

Resultat

Antal avvikelser utifrån förpackningstyp alternativt verksamhetstyp

	Antal kontrollerade	Antal med avvikelse	Andel med avvikelse
Verksamheter	205	124	60 %
Produkter utefter förpackningstyp	250	102	41 %
Produkt utefter verksamhetstyp	240	131	55 %

Totalt har 13 kommuner deltagit i projektet.

Sammanlagt har 205 butiker, restauranger och tillverkare kontrollerats. Av dessa hade 124 verksamheter en eller flera avvikelser (60 %) medan 81 var utan avvikelse.

Det sammanställda materialet skiljer sig sedan åt vad gäller antalet kontrollerade produkter med avvikelse, 102 respektive 131 produkter. Tittar man på kontrollerade produkter uppdelat efter typ av förpackningssätt (förpackade, oförpackade och förpackade för direkt försäljning/ på kundens begäran) har 250 produkter kontrollerats varav 102 med avvikelse (41 %). Väljer man att titta på kontrollerade produkter uppdelat efter typ av kontrollerad verksamhet (butik, restaurang och tillverkare/grossist) har 240 produkter kontrollerats varav 131 med avvikelse (55 %).

Det kan tyckas vara missvisande siffror att 124 verksamheter hade avvikelse medan det endast var 102 produkter som hade avvikelse. Skillnaden beror på att rådata inte har rapporterats in fullständigt inför sammanställningen av resultatet. Denna skillnad hade inte uppmärksammats när broschyren trycktes upp. Därför redovisas endast antal kontrollerade produkter utefter typ av förpackningssätt i broschyren.

Typ av avvikelse

Den vanligaste avvikelsen på de färdigförpackade livsmedlen var att allergenerna inte var framhävda i ingrediensförteckningen. Andra förekommande avvikelser var bristfällig ingrediensförteckning samt att nettokvantitet, beteckning och mängdangivelse saknades.

För livsmedel som inte var färdigförpackade var den vanligaste avvikelsen att kunden inte informerades om allergener utan att först behöva fråga. En del företagare kände heller inte till de allergener som är obligatoriska att informera om.

I tabellen nedan presenteras antalet kontrollerade produkter.

	Antal kontrollerade produkter	Total andel med avvikelse	Vanligaste avvikelserna	Andel avvikelse per kontrollområde
Färdigförpackade livsmedel	95	43 %	Bristfällig ingrediensförteckning	25 %
			Allergener var inte framhävda i ingrediensförteckningen	24 %
			Nettokvantitet saknades	15 %
			Mängdangivelse för vissa ingredienser saknades	25 %
			Beteckning saknades	15 %
Oförpackade livsmedel	139	40 %	Kunden informerades inte direkt om allergener utan behövde fråga först	51 %
			Företagaren kände inte till allergenerna som ska anges	35 %
Färdigförpackade livsmedel för direkt försäljning och på kundens begäran	16	38 %	Kunden informerades inte om innehållet av allergener utan behövde fråga först.	36 %
Totalt	250	41 %		

Slutsatser

Att resultatet gällande antalet kontrollerade produkter med avvikelse skiljer sig åt, beroende på om man tittar utifrån verksamhetstyp eller förpackningssätt, ändrar inte resultatet nämnvärt och därför inte heller slutsatserna.

Att rådatan skiljer sig åt beror på den mänskliga faktorn. Olika siffror har fyllts i olika fält vid inrapporteringen av resultaten.

Den mänskliga faktorn kommer in ytterligare en gång, när arbetsgruppen inte upptäcker skillnaden i siffrorna innan broschyren går i tryck. En lärdom som kan dras av detta är att broschyrtexten inte ska sammanställas och gå till tryck innan rådatan är färdiggranskad och slutrapporten skriven.

Den vanligaste avvikelsen, både för färdigförpackade livsmedel och livsmedel som inte är färdigförpackade, var att innehållet av allergener inte angavs på ett korrekt sätt. Det är allvarligt att det är så stor andel med avvikelser. Det kan innebära stora konsekvenser för allergiker.

Kravet för företagaren på att kunna ange vilka allergener en produkt innehåller om konsumenten frågar är ingen nyhet i informationsförordningen. Kravet fanns innan informationsförordningen trädde i kraft. Nyheten är att företagaren, i och med informationsförordningen, måste informera konsumenten utan att denne behöver fråga. Det är också oftast där som företagaren brister. Företagaren kan informera om vilka allergener en produkt innehåller om frågan ställs men informerar inte konsumenten utan att ha fått frågan. Det är också vanligt att företagarna inte känner till vilka allergener det är som alltid ska anges.

För färdigförpackade livsmedel är bristfällig ingrediensförteckning och mängdangivelse lika vanliga avvikelser som att allergener inte anges på korrekt sätt. Det är också vanligt att nettokvantitet och beteckning saknas.

Huvudregeln för ingrediensförteckning är att alla ingredienser som använts för att tillverka produkten ska anges i fallande ordning efter vikt. Ett livsmedel kan innehålla andra produkter som i sin tur består av olika ingredienser, så kallade sammansatta livsmedel. Även ingredienserna i de sammansatta livsmedlen ska anges i ingrediensförteckningen. Till exempel så ska majonnäsens alla ingredienser anges i ingrediensförteckningen för en skagenröra. Listan över ingredienser kan därför bli väldigt lång. Ibland är det svårt att få plats med alla ingredienser på etiketten, ibland vill man inte visa alla ingredienser. Ibland beror det på ren okunskap att ingrediensförteckningen är bristfällig.

Varför nettokvantitet ofta saknas på förpackningarna är svårt att säga. I vissa fall kan det vara så att vikten skiljer mellan olika förpackningar och det därför inte är en standarduppgift på etiketten.

Mängdangivelse för vissa ingredienser innebär att det ska framgå hur mycket livsmedlet innehåller av en viss ingrediens, exempelvis hur många procent kött det finns i köttsoipan. Anledningen till att mängdangivelsen är en vanligt förekommande avvikelse kan bero på att det finns dålig kunskap hos företagaren om att denna regel finns och när den ska användas. Det kan också bero på att man i vinstsyfte inte stoppat i så mycket kött i soipan för att göra en större vinst. Det är inget vi kan uttala oss om i det här projektet eftersom vi inte gjort några produktanalyser, utan endast kontrollerat att alla uppgifter anges och jämfört dessa med företagarens recept.

En av de andra vanligt förekommande avvikelserna var att beteckning saknades på förpackade livsmedel. Beteckningen ska beskriva vad det är för produkt. Saknas beteckningen kan detta vilseleda kunden. En anledning till att beteckning saknas kan vara att företagaren istället använder ett märkesnamn eller fantasinamn för produkten. Har ett livsmedel beteckningen ”champinjonsoppa” ska produkten både innehålla och smaka champinjoner. Om ett fantasinamn används måste en beskrivande beteckning också finnas, till exempel ”vaniljknut – vetebröd fylld med vaniljkräm”.

De företag som utformat sin egen märkning och som kontrollerats i det här projektet är för det mesta ganska små och lokala företag. De företagen skiljer sig inte från de butiker som säljer förpackade varor från större företag och som inte utformar märkningen själva. De har lika stor andel avvikelser. Att allergener inte anges på korrekt sätt och att mängdangivelse för vissa ingredienser saknades var lika vanligt hos företagen som utformar märkningen och de som får färdigmärkta varor till sig. Däremot märks en trend bland företagen som utformar märkning att avvikelserna på ingrediensförteckning, nettokvantitet och beteckning inte är lika vanliga.

För förpackade livsmedel var företagen bra på att ange bäst före-datum, kontaktuppgifter och förvaringsanvisningar. Märkningen var också i de flesta fallen väl synlig, läsbar och tillräckligt stor. Det gäller både för de företag som utformar märkningen och de företag som säljer färdigmärkta varor.

För livsmedel som inte var färdigförpackade var företagen bra på att ange information och livsmedlets beteckning, alltså vad det är de serverar. I de flesta fallen stämmer också de allergener som företagen anger att produkten ska innehålla överens med de recept och ingredienser som använts.

Det framgår tydligt vad det är företagen måste bli bättre på. Framst är det området allergener men även ingrediensförteckning, nettokvantitet och mängdangivelse. En del i det här projektet har varit att informera företagen om de regler som finns om livsmedelsinformation vilket troligtvis har gett resultat och förbättrat kunskapen hos de företagare som besökts.

Fortsatt arbete

Resultatet visar på att företagen måste arbeta vidare med området livsmedelsinformation och vissa av företagen måste också öka sin kunskapsnivå. Vilket är en ganska naturlig slutsats eftersom vi har en ny lagstiftning inom området som i stora delar trädde ikraft i december 2014.

Resultatet visar också på att livsmedelskontrollen fortsättningsvis behöver fokusera på livsmedelsinformation och reglerna i informationsförordningen.

Området livsmedelsinformation ingår i de kontrollområden som ska kontrolleras vid den ordinarie planerade livsmedelskontrollen. Det betyder att området kommer att kontrolleras vidare vid den ordinarie offentliga livsmedelskontrollen ute i kommunerna. Fler kontroller på fler företag kommer att göras vilket kommer att öka kunskapen hos företagen som i sin tur kommer att förbättra livsmedelsinformationen ut till konsument.



Checklista Livsmedelsinformation 2015

Kommun: _____

Datum för inspektion: _____

Anläggningens namn: _____

Närvarande: _____

Besöket var: Anmält Oanmält

Typ av verksamhet: Butik Restaurang/café Tillverkare/Grossist

Kontrollerad produkt/maträtt: _____

Produktens märkning var: utformad av företaget utformat av annat företag

Om annat företag utformat märkningen, vilket? _____

FÄRDIGFÖRPACKAT LIVSMEDEL

	UA	A	EA	EK	Kommentarer
1	Kontroll av obligatoriska uppgifter?				
a.					Finns en beteckning på livsmedlet?
b.					Finns en ingrediensförteckning som har en passande överskrift eller inledning som består av eller innehåller ordet ingrediens/-er?
c.					Finns mängdangivelse för ingredienser eller kategorier ingredienser där så krävs?
d.					Finns allergener som är förtecknade i bilaga II i FIR med i ingrediensförteckningen (ingredienser, sammansatta ingredienser och processhjälpmedel)?
e.					Är nettokvantitet angivet (vikt, volym eller antal)?
f.					Finns bäst före-datum eller sista förbrukningsdag?
g.					Finns förvaringsanvisning och/eller användningsanvisning när så krävs

--	--	--	--	--	--

	UA	A	EA	EK	Kommentarer
h. Finns kontaktuppgifter (namn och något av följande; postadress, webbadress eller telefonnummer)					
i. Vilka kontaktuppgifter finns? <input type="checkbox"/> namn <input type="checkbox"/> postadress <input type="checkbox"/> webbadress <input type="checkbox"/> telefonnummer					
j. Anges ursprungsland eller härkomstplats där så krävs?					
k. Finns bruksanvisning där så krävs?					
l. Finns en näringsdeklaration där så krävs (om det finns närings-/hälsopåstående eller anges frivilligt)?					
m. Om näringsdeklaration anges är det <input type="checkbox"/> pga att närings-/hälsopåstående finns <input type="checkbox"/> frivilligt					
n. Alkoholhalt är angiven i volymprocent för drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol					
2 Är märkningen på svenska eller skiljer den sig obetydligt från svenska?					
3 Är allergenerna i ingrediensförteckningen framhävda?					
4 Är märkningen väl synlig och läsbar?					
5 Är teckenstorlek i x-höjd minst 1,2 mm om förpackningens största yta är större än 80 cm ² eller minst 0,9 mm om förpackningens största yta är mindre än 80 cm ² ?					
6 Finns beteckning, nettokvantitet och alkoholhalt i samma synfält?					

INTE FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Oförpackade livsmedel

		UA	A	EA	EK	Kommentarer
7	Tillhandahålls information om livsmedlets beteckning om kund begär det?					
8	Hur tillhandahålls informationen? <input type="checkbox"/> skriftligt anslag <input type="checkbox"/> skriftligt material som åtföljer livsmedlet <input type="checkbox"/> muntligt (frågar varje kund) <input type="checkbox"/> muntligt (inbjuds genom skriftlig uppmaning) <input type="checkbox"/> andra metoder					
9	Känner livsmedelsföretagaren till de allergener som ska kunna uppges enligt allergenlistan i bilaga II i FIR?					
10	Informeras kunderna om allergener?					
11	Hur informeras kunderna om allergener? <input type="checkbox"/> skriftligt anslag <input type="checkbox"/> skriftligt material som åtföljer livsmedlet <input type="checkbox"/> muntligt (frågar varje kund) <input type="checkbox"/> livsmedlets beteckning <input type="checkbox"/> muntligt (inbjuds genom skriftlig uppmaning) <input type="checkbox"/> andra metoder					
12	Stämmer tillhandahållen allergeninformation överens med kontrollerat innehåll?					

Färdigförpackade för direktförsäljning och färdigförpackat på kundens begäran

		UA	A	EA	EK	Kommentarer
13	Kan följande uppgifter ges muntligen eller skriftligen vid förfrågan?					
	a. Livsmedlets beteckning					
	b. Alla ingredienser som ingår i livsmedlet?					
	c. Nettokvantitet (vikt, volym eller antal)					
	d. Bäst före-datum eller sista förbrukningsdag					
	e. Förvaringsanvisning och/eller användningsanvisning där så krävs					
	f. Kontaktuppgifter (namn och något av följande; postadress, webbadress eller telefonnummer)					
	g. Ursprungsland eller härkomstplats där så krävs?					
	h. Bruksanvisning där så krävs					
	i. Alkoholhalt angiven i volymprocent för drycker med mer än 1,2 volymprocent alkohol					
14	Kan allergener i allergenlistan i bilaga II i FIR anges muntligen eller skriftligen?					
15	Informeras kunderna om allergener?					
16	Hur informeras kunderna om allergener? <input type="checkbox"/> skriftligt material som åtföljer livsmedlet <input type="checkbox"/> skriftligt anslag <input type="checkbox"/> muntligt (frågar varje kund) <input type="checkbox"/> livsmedlets beteckning <input type="checkbox"/> muntligt (inbjuds genom skriftlig uppmaning) <input type="checkbox"/> andra metoder					
17	Stämmer tillhandahållen allergeninformation överens med kontrollerat innehåll?					



Information om allergener till dig som serverar livsmedel

Ny lagstiftning

Den 13 december 2014 började en ny lagstiftning och livsmedelsinformation och märkning att gälla. Syftet med lagstiftningen är att konsumenten ska få tillräckligt med information för att kunna göra säkra och medvetna val om livsmedel. Det gäller för både förpackade och icke förpackade livsmedel. Den nya förordningen heter (EU) 1169/2011, även kallad för informationsförordningen. Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation, LIVSFS (2014:4) kompletterar förordningen.

Vilken information ska kunden få?

Ett nytt krav som gäller för oförpackade livsmedel är att restauranger, caféer och andra verksamheter som serverar mat ska kunna lämna information till kunden om vilka allergener som maten innehåller. Det är viktigt att du kan ge rätt information till dina kunder så att allergiska personer inte blir sjuka.

Det innebär att du som arbetar med livsmedel måste ha kunskap om allergener och vad maten innehåller. Du ska kunna ge dina kunder information om vilka allergener en maträtt innehåller muntligt, skriftligt eller på annat tydligt sätt. Exempel på hur kunden får informationen är genom en skylt som säger "Fråga personalen om allergener" eller skriftlig information om allergener på meny.

Den nya lagstiftningen berör även andra områden så läs gärna den för att veta vad som gäller dig och din verksamhet.

Allergener som kunden ska informeras om

Enligt bilaga 2 i informationsförordningen ska följande allergener kunna redovisas för kunden:

- Spannmål som innehåller gluten (vete, råg, korn, havre)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjök
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt, queenslandnöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid och sulfid
- Lupin
- Blötdjur

Frågor och svar om Informationsförordningen

från länsmötet den 26 mars 2015

Medverkande Lena Wallin och Ulla Fäger, SLV

1. Förpackad på konsumentens begäran?

I 9§ LIVSF 2014:4 ska bl.a. ingrediensförteckning lämnas på begäran för livsmedel som erbjuds till försäljning och förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran.

Räknas t.ex hämtpizzor till denna kategori (eller övrig hämtmat)?

I så fall kan det bli så att en kund som sitter och äter på en pizzeria/restaurang endast har rätt till att få info om eventuella allergener (enligt artikel 44 i 1169/2011), men om en kund kommer in och beställer en hämtpizza (eller annan mat) så har denna kund rätt att få veta mer info (enligt 9§ LIVSF 2014:4)?

Svar:

Det stämmer att det blir olika.

Men det kommer troligen att bli självreglerande att alla kunder på en restaurang får samma information då informationen ändå är framtagen, men det finns som sagt var inget lagstöd för att få samma uppgifter i de två olika situationerna.

2. Matlådor förpackat på konsumentens begäran

För matlådor som förpackas på kundens begäran, exempelvis matlådor i hemtjänsten där eventuella allergener är anmälda i förväg, är det obligatoriskt att tillhandahålla vilka allergener som produkten innehåller (art 44.1 i 1169/2011) samt livsmedlets beteckning (8 § i LIVSFS 2014:4).

Kan det ske muntligen (enligt 10§ i LIVSFS 2014:4) om det lämnas ut för mer än en dag på samma gång eller måste det då stå på förpackningen?

Övriga uppgifter ska kunna anges på begäran (9§ LIVSFS 2014:4). Om verksamheten valt att göra detta skriftligt genom märkning på matlådan måste det vara fullständig märkning då eller är det ok med vissa brister i innehållsförteckningen, så som sammansatta produkter? Är det bättre att det inte finns någon uppgift alls om matlådans innehåll?

Svar:

Det kan ske enbart muntligt eller i en kombination av muntligt och skriftligt. Det betyder det kan vara vissa uppgifter på lådan om andra uppgifter kan ges muntligen. Måste anta att kunden kommer ihåg allt även om det gäller fler dagar. Observera att uppgifter om allergener inte behöver ges om en utredning har gjorts för konsumenten.

3. Oförpackat livsmedel?

I en salladsbar kan kunder själva ta från öppna livsmedel och placera i en förpackning. Räknas detta som oförpackat (se 8§ LIVSF 2014:14) eller livsmedel som förpackas på stället (9§ LIVSF 2014:14)? Resonemanget gäller även lösgodis för självplock.

Svar:

Det räknas som oförpackat vilket innebär att info om allergener alltid ska ges och att beteckning ska ges på begäran.

4. Märkning vid direktförsäljning?

När behövs märkning på en vara?

Tolkning 1: Enligt Livsmedelsverkets tolkning (Christin Furuhagen) har de dragit gränsen vid direktförsäljning att man t.ex. i ett litet bageri kan ta en vara utanför disk och bara vända sig om och få kontakt med personalen så man kan få svar på innehållet. Flyttar man godiset direkt till kassan skulle det kunna vara ok men inte i andra änden på lokalen.

Tolkning 2: Jag tolkar det som att det räcker att en butik exempelvis har kassapersonal som kan tillhandahålla obligatorisk information till kund? Artikel 1, punkt 2e.

Svar:

Utgå ifrån att det är ett undantag och därmed snävt. Beror på hur utformningen av verksamheten är och hur informationen ges. Det ska vara lätt att få informationen, varorna bör finnas i anslutning till kassan/disken där personal finns att fråga.

5. Distansförsäljning

Behöver man presentera livsmedelsinformation för kunderna om kunden gör beställning via nätet för att sedan avhämta beställd produkt? Ex. Beställning av bröd.

Laghänvisning: Artikel 14, punkt 2, Eu nr 1169/2011

Jag tolkar det som att man inte behöver det.

Svar:

Om livsmedlen är förpackade ska all information (förutom datum) presenteras innan köpet. Om livsmedlen är oförpackade ska beteckning och allergener presenteras innan köpet.

Om en kund t.ex ringer och beställer en hämtpizza så kan VU säga: "Är du allergisk så kan du få info om vilka allergener maten innehåller".

6. Härkomstplats

Ursprungsland eller härkomstplats ska användas om avsaknaden kan vilseleda (art 26). Härkomstplats har ej med ursprungsland att göra (art 2.2.g). Enligt vägledningen kan det vara en region eller område, ex Norrland eller Alperna.

Vad är ok att använda som härkomstplats, ex Tjust, Ölands alvar? Hur gör vi bedömningen?

Om härkomstplats finns krävs inte ursprungsland då eftersom det står eller?

Svar:

Om det finns reglerat att ursprungsland ska anges, som för kött, ska det alltid finnas. Den här punkten gäller om man anger det för att det annars vilseleder eller på frivillig basis och då kan man välja.

Tjust och Ölands alvar borde kunna användas som härkomstplats då områdena finns och folk runt omkring känner till benämningen.

7. Textstorlek

Hur ska vi mäta textstorlek rent praktiskt? X-höjd 1,2 mm på stora förpackningar och 0,9 mm om mindre eller lika med 80 kvadratcentimeter. Ska vi ha med oss exempelvis skjutmått ut på inspektionerna? Så tolkar jag det.

Laghänvisning: Artikel 13, punkter 2 & 3, Eu nr 1169/2011

Svar:

Det är upp till VU att visa att textstorleken är korrekt.

8. Endast vidta åtgärder vid utformningen av märkning?

Skyldigheter enligt artikel 8, punkt 1: "livsmedelsföretagaren i vars namn ett livsmedel säljs är ansvarig för livsmedelsinformationen".

Innebär detta i praktiken att vi enbart bör underrätta behörig kontrollmyndighet om iakttagna märkningsbrister och inte vidta åtgärder mot den som säljer dem i fall där försäljaren inte utformat märkningen själv? – Så tolkar jag det.

Svar:

Alla led har skyldighet att sälja fullständigt märkta produkter (när det handlar om färdigförpackningar) och producenten måste skicka med alla uppgifter för att det ska vara möjligt att märka i senare led (när det inte handlar om färdigförpackade livsmedel).
Lägg kontrollen där den gör mest nytta.

9. Vilka krav på märkningskontroll hos företagaren?

Vilka krav ska vi ställa på bl.a. märkningskontroll hos de som släpper ut märkta livsmedel på marknaden, även de som inte märker själva, med anledning av Punkt 5 i artikel 8?

”Utan att det påverkar tillämpningen av punkterna 2–4 ska livsmedelsföretagare, inom företag som står under deras kontroll, säkerställa att de krav i lagstiftningen om livsmedelsinformation och de tillämpliga nationella bestämmelser som är relevanta för deras verksamhet följs och förvissa sig om att dessa krav uppfylls.”

Jag kan tolka det som att en livsmedelsföretagare ska kontrollera att märkningen uppfyller kraven innan man erbjuder dem till försäljning men det beror nog på hur man tolkar relevanta.

Svar:

Korrekt tolkning. Livsmedelsföretagare ska förvissa sig om att färdigförpackade livsmedel som de erbjuder till försäljning uppfyller relevanta märkningskrav, även om de inte utformar märkningen själv.

10. Frivillig livsmedelsinformation

Frivillig livsmedelsinformation enligt art 36-37: Innebär detta att om man väljer att frivilligt märka färdigförpackade livsmedel att de måste ha alla obligatoriska uppgifter?

Se punkt 2 artikel 9 ” Uppgifterna i punkt 1 ska anges med ord och siffror. Därutöver får de även uttryckas genom piktogram eller symboler, dock utan att det påverkar tillämpningen av artikel 35”

Jag tolkar det som att alla uppgifter i så fall måste finnas med.

Svar:

. Förstår inte riktigt frågan. Men om man väljer att ange något frivilligt så kan man inte bara ange uppgiften med piktogram eller symboler utan alltid med ord och siffror först och främst.

11. Vilken reklam kontrollerar vi?

Livsmedelsinformation får inte vara vilseledande och ska vara korrekt. Enligt art 7.4 gäller detta även reklam.

Tolkning 1: Vad är det vi ska kontrollera vad gäller reklam? Reklam i butiken, på nätet, sociala medier, tidningar etc.? Jag tolkar det som att vi ska kontrollera all reklam.

Tolkning 2: Kommunen har inte kontroll av hemsidor utan det är konsumentverket om jag förstått rätt. Om en matbutik har distansförsäljning där beställningen görs på deras hemsida, vem har kontrollen över de uppgifter som ska finnas (enligt art 14)? Är det någon annan kontrollmyndighet som utför den kontrollen?

Svar:

Det står inte någonstans att vi inte får kontrollera det och det är ingen annan som kontrollerar det enligt FIR.

12. Allergener – vilka krav på restaurangen?

Vilka krav ska vi ställa på restauranger när det gäller information om allergener?

Förslag på tolkning som bygger på vägledningen till informationsförordningen:

Information om allergenerna som listas i bilaga II till förordningen kan lämnas på olika sätt, exempelvis muntligen. Då måste det tydligt framgå för konsumenten att företagaren kan lämna information om allergener till exempel genom en skylt i anslutning till försäljningen med texten "Fråga oss om allergener". Information kan också lämnas skriftligt, exempelvis genom att i anslutning till det aktuella livsmedlet ange dess innehåll av allergener. Oberoende av metoderna man informerar på **så ska information om allergener alltid ges.**

Laghänvisning: artikel 44, punkt 1 a) till EU nr 1169/2011 och 10 § LIVSFS 2014:4

Svar:

Information om allergener, i enlighet med allergenlistan i bilaga II, ska alltid ges och den ska kunna ges på svenska.

13. Information om allergener vid försäljning?

Hur tvingande är det att alltid ge information om allergener med mera när varor säljs över disk?

Om livsmedel förpackas efter kundens beställning, och beställningen sker elektroniskt utan någon direkt kontakt mellan kund och försäljare, till exempel vid catering? På vilket sätt är det då lämpligt att ge information om allergener? Räcker det att företagaren skriver texten "fråga oss om allergener" på mejl/hemsida?

Laghänvisning: Allergener är obligatoriskt att ange för livsmedel som ej är färdigförpackade eller förpackas på försäljningsstället på kundens begäran enligt art 44. Livsmedlets beteckning ska lämnas vid begäran enligt 8 §. Övriga obligatoriska uppgifter ska kunna ges på begäran enligt 9 §.

Allergener kan anges genom: skriftligt anslag, skriftligt material som följer med livsmedlet eller muntlig kommunikation. Det ska tydligt framgå hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. En särskild upplysning behöver inte ges om utredning gjorts över konsumentens allergener i förväg.

Svar:

Det är tvingande men info om att man kan få info om allergener kan ges via en skylt som uppmanar kunden att fråga.

14. Konsekvenser om allergener inte anges?

Hur allvarligt är, vilka juridiska konsekvenser kan det bli för ett företag missat ge information om en allergen och en gäst pga detta insjuknar?

Svar:

Böter, återkallande, saluförbud.

15. Tydlig skyltning om allergener?

Enligt 10§ LIVSF 2014:4 ska det tydligt framgå hur konsumenterna kan få tillgång till uppgifter om allergener.

Vad innebär ordet "tydligt" i detta sammanhang? Kan skylten vara hur liten som helst? Kan den vara placerad på dörren till restaurangen?

Svar:

Det är en bedömningsfråga men ju närmre livsmedlet och ju tydligare desto bättre. I 10 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation står det omedelbar närhet eller åtföljer livsmedlet.

16. Hur snabbt måste man informera om allergener?

Enligt artikel 44 i 1169/2011 ska info ges om de allergener som ingår i maten?

Finns det någon tidsaspekt för denna info? Om en verksamhetsutövare får hur lång tid som helst på sig så kan han eller hon förmodligen ge ett korrekt svar. Hur lång tid accepterar vi?

Svar:

Bedömningsfråga. Så snart som möjligt.

17. Förvaringsanvisningar

Ny regel om förvarings- eller användningsvillkor – När ett livsmedel kräver särskilda förvaringsvillkor, exempelvis när behöver man ange hållbarhetstiden efter det att förpackningen öppnats? Och när räcker det att endast ange förvaringsanvisning?

Ge några exempel på produkter vars hållbarhet förkortas efter öppnandet. Samt exempel på produkter vars hållbarhet inte förändras väsentligt efter öppnandet.

Från verkligheten: - En senapstillverkare i vår kommun skriver på etiketten på senapsburken följande: "öppnad förpackning förvaras i kylskåp", räcker det som förvaringsanvisning? Eller ska det finnas också uppgift om hur lång tid produkten håller vid förvaring av öppen förpackning i kyl?

Laghänvisning: Artikel 25, punkt 1

Vad säger vägledningen: Bestämmelsen gäller livsmedel som bör förvaras på annat vis än tidigare när dess förpackning har öppnats och/eller vars hållbarhet påverkas av öppnandet. Märkningen av sådana livsmedel ska omfatta uppgift om förvaringsanvisning och/eller uppgift om hur länge livsmedlet håller sedan förpackningen öppnats. Exempel: För ett livsmedel med lång hållbarhet i oöppnad förpackning, men då hållbarheten förkortas när förpackningen öppnas, ska det i märkningen finnas uppgift om förvaringsvillkor och uppgift om när livsmedlet senast bör förbrukas. För livsmedel vars hållbarhet inte förändras väsentligt efter att förpackningen brutits, under förutsättning att livsmedlet förvaras under särskilda förhållanden, är det tillräckligt att ange förvaringsvillkor.

Svar:

Det räcker att endast ange förvaringsanvisning på senapsburk eftersom hållbarhetstiden inte påverkas väsentligt om burken förvaras i kylskåp efter öppnandet. Mjölksprodukter är exempel på livsmedel vars hållbarhet förkortas efter öppnandet och då måste det framgå uppgift om hållbarhetstiden efter öppnandet.

18. Fritt från konserveringsmedel?

Påståendet "utan/fritt från konserveringsmedel" på en produkt, är det ett vilseledande påstående om de flesta liknande produkter **men inte alla**, inte innehåller konserveringsmedel?

Från verkligheten: I vår kommun har vi hittat ett sådant påstående på bröd och har undersökt lite själva hur det ser ut i butik och har noterat att nästan alla brödsorter inte hade några konserveringsmedel men det fanns några få som hade det. Vad går gränsen i bedömningen om det är vilseledande för konsumenten eller inte?

Laghänvisning: Artikel 7, punkt 1 c) EU nr 1169/2011

Vad säger vägledningen? De ingredienser som har använts vid tillverkningen av ett livsmedel ska enligt huvudregeln alltid deklarerats. Det finns i allmänhet därför inte skäl för att genom livsmedelsinformationen dessutom ange vad som inte ingår i ett livsmedel. Förutom för livsmedel för särskilda näringsändamål och livsmedel som frivilligt märks med närings- eller hälsopåståenden, gäller att uttryck av typen "utan ..." och "fritt från ..." bör användas med stor försiktighet. I de fall de används bör de kunna motiveras sakligt och de måste också vara korrekta. Det är vilseledande att påstå att ett livsmedel är "utan ..." eller "fritt från ..." om **alla liknande livsmedel** har sådana egenskaper. Det innebär, att uttrycken inte får användas för ett ämne som normalt inte finns i en viss typ av livsmedel, inte heller om användningen av en tillsats inte är tillåten eller för att ange avsaknad av kontaminanter (främmande ämnen som till exempel dioxin).

Svar:

Bedömningsfråga. Det är upp till företagaren att motivera sakligt varför de använder "utan" eller "fritt från" märkning på sina livsmedel. I regel ska det inte anges vad som inte ingår i ett livsmedel. Påståendet kan anses vara vilseledande om de flesta, det vill säga övervägande del av alla liknande produkter, inte heller innehåller några konserveringsmedel.

19. Märkning på honungsburken?

Vilken märkning krävs på honungsburken och för vem? Är det annorlunda märkning för tillverkare som producerar mer än 1000 kg/år mot de som producerar mindre än 1000 kg/år?

Tolkning: När en biodlare levererar sin honung utanför det egna hushållet uppstår ett juridiskt ansvar. Konsumenten får inte utsättas för risker. Detta gäller alltid, oavsett om det handlar om små eller större mängder (med små mängder avses en genomsnittlig årsvolym på 1 000 kg honung och andra primärprodukter från den egna biodlingen).

Lagstöd: artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 (kravet på att livsmedlen som de släpper ut på marknaden ska vara säkra) samt

kraven på märkning eller dokumentation i enlighet med artikel 18.4 i förordning (EG) nr 178/2002.

Honung som släpps på marknaden måste alltid följa bestämmelserna om honung enligt livsmedelsstandarderna för honung i LIVSFS 2003:10 både vad gäller märkning och sammansättning. Bestämmelserna om regler om livsmedelsinformation, inklusive märkning finns i förordning (EU) nr 1169/2011, ska också följas om honungen är förpackad i konsumentförpackning, se vidare *Vägledning* Honung och producenters leveranser av små mängder honung i avsnitt 9.12.

Svar:

Samma regler för märkning gäller men en registrering krävs för den större verksamheten.

20. Smaksatt honung

Vad gäller kring märkning vid smaksättning av honung? (Om det ens är ok att smaksätta honung och fortfarande kalla det honung). Vad kan man annars kalla smaksatt "honung"?

Livsmedelsverkets föreskrift om honung LIVSFS 2003:10, kriterier för honungens sammansättning "När honungen saluhålls som honung eller används i någon annan produkt som är avsedd som livsmedel får inga livsmedelsingredienser, inbegripet livsmedelstillsatser, ha tillförts den, och inte heller får något annat än honung tillsättas."

Min tolkning är att inga smakämnen får tillsättas till honung och sedan saluföras under beteckningen "honung". I övrigt så ska alla obligatoriska uppgifter enligt informationsförordningen finnas på färdigförpackad honung

Svar:

Det sker översyn av vägledningen just nu. Är den smaksatt är det inte längre honung utan produkt av honung. Då måste en beskrivande beteckning användas, ex. produkt av honung med smak av vanilj.