



Information om livsmedel som inte är färdigförpackade



**LIVSMEDELS
VERKET**

Information till dig som säljer eller serverar livsmedel



I den här broschyren finns information för dig som säljer eller serverar livsmedel som inte är färdigförpackade. Informationen kan exempelvis vara användbar för dig som arbetar i restaurang, på kafé, i ett offentligt kök eller i en manuell disk i en livsmedelsbutik. Det är viktigt att känna till att den här informationen inte är heltäckande, utan att det kan finnas andra regler som du måste ta hänsyn till beroende på vilket livsmedel det handlar om.

Du kan därför behöva komplettera dina kunskaper genom att läsa mer om andra regler. Läs alltid informationen i denna broschyr tillsammans med lagstiftningen.

Du ansvarar för att maten är säker och att rätt information ges

Alla som serverar eller säljer livsmedel har ett ansvar för att maten är säker att äta. Livsmedel får inte medföra risk för människors hälsa.

Korrekt angiven livsmedelsinformation kan vara livsviktig för konsumenten. Därför finns nu skärpta krav i lagstiftningen om allergeninformation, det vill säga information om maten innehåller de ingredienser som det är vanligast att vara allergisk eller överkänslig

mot. Dessa ämnen listas i lagstiftningen (se nedan) samt i tabell 1.

Ta reda på vilka regler som gäller

Reglerna är till för att skydda konsumenten

Det finns två huvudsyften med livsmedelslagstiftningen:

- att skydda konsumenten från livsmedel som är otjänliga eller skadliga för hälsan och
- att ge konsumenten tillräcklig information om ett livsmedel för att han eller hon ska kunna göra egna och säkra val. Livsmedelsinformation, märkning, reklam och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.

Reglerna ska också underlätta för den fria rörligheten på den inre EU-marknaden.

Det här gäller för alla livsmedelsföretag:

- **Ansvar** – Du som företagare ansvarar för de livsmedel som du tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer.
- **Spårbarhet** – Det ska gå snabbt att identifiera en leverantör och ett parti.
- **Öppenhet** – Du ska omedelbart informera behöriga myndigheter och konsumenter om det finns anledning att misstänka att ett livsmedel inte är säkert.
- **Förebyggande** – Du ska regelbundet se över kritiska punkter i din verksamhet
- **Kontroll** – Du ska se till att verksamheten uppfyller målen i lagstiftningen.

Livsmedelsinformation till konsumenterna

Reglerna om livsmedelsinformation, som bland annat omfattar märkning på livsmedelsförpackningar, är till för att konsumenten lättare ska kunna göra medvetna val av livsmedel.

Var finns reglerna?

Reglerna om livsmedelsinformation finns i förordning (EU) nr 1169/2011 (den så kallade informationsförordningen). Ytterligare regler om information som ska ges för livsmedel som inte är färdigförpackade finns i Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation. Det finns även fler regler som gäller för oförpackade livsmedel av visst slag, exempelvis för fisk, kalvkött, nötkött, frukt och grönsaker etc.

Vad är ett färdigförpackat livsmedel?

Ett färdigförpackat livsmedel är ett livsmedel som placerades i en förpackning innan det nådde konsumenten. Förpackningen ska täcka livsmedlet helt eller delvis. Det ska inte gå att ändra innehållet utan att förpackningen öppnas eller ändras.

För färdigförpackade livsmedel krävs livsmedelsinformation i form av märkning på livsmedelsförpackningen. Du kan läsa mer i broschyren ”Märkning av färdigförpackade livsmedel”.



Livsmedel som inte är färdigförpackade

Livsmedel som säljs och inte är färdigförpackade delas in i tre kategorier:

Oförpackade livsmedel

Exempelvis mat som serveras på en restaurang eller godis för lösviktsförsäljning i en butik.

Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran

Mat eller dryck som först är oförpackad, men som placeras i en förpackning på konsumentens begäran. Livsmedel som säljs via distans kan också gå in under denna kategori, exempelvis att kunden ringer och beställer mat som levereras till kundens bostad.

Livsmedel färdigförpackade för direkt försäljning

Mat eller dryck som säljs på ett sätt där kunden har direkt personlig kontakt med personal som kan ge den obligatoriska livsmedelsinformationen i en eller annan form. Se vidare under rubriken "Hur informationen ska lämnas".

För livsmedel som inte är färdigförpackade får livsmedelsinformationen lämnas på ett flexibelt sätt. Vilken information som ska lämnas och hur förklaras i denna broschyr.

Livsmedelsinformationen ska vara på svenska

Huvudregeln är att livsmedelsinformationen ska vara på svenska, men det går bra att använda annat språk för vissa uppgifter om skillnaden i stavning är obetydlig. *Exempel:* "öl" och "Øl" eller "bär" och "bær".

EXEMPEL PÅ LIVSMEDEL SOM INTE BETRAKTAS SOM FÄRDIGFÖRPACKADE

Livsmedel

- Smörgåsar bereds och förpackas i köket på ett sjukhus för att sedan levereras till en möteslokal i annan del av sjukhuset.
- En restaurang kyler ner mat som förpackas i matlådor och säljs vid ett senare tillfälle på samma restaurang.
- Pizza som en kund ringer och beställer för hemleverans. Leveransen kan ske via annat företag.
- Varma eller kalla matlådor som levereras från ett kommunalt kök direkt till personer i deras hem. Leveransen kan ske via annat företag.
- Ost delas och packeteras i förväg bakom en manuell disk i en butik varpå den överlämnas till kunden.
- Sill som placeras i en förpackning i kundens närvaro och lämnas över en manuell disk.
- Kunden lägger själv ner sin mat i en låda från en buffé i en butik.

Kategori

- Förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran/alternativt färdigförpackat för direkt försäljning.
- Färdigförpackat för direkt försäljning.
- Förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran.
- Förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran.
- Färdigförpackat för direkt försäljning.
- Förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran.
- Oförpackat livsmedel

Exempel på hur informationen kan ges skriftligen

Allergisk? Fråga oss gärna om matens innehåll!

Följande ingredienser ingår i recepten:

	Lasagne med spenat	Fiskgryta med cous cous	Kyckling-sallad		
spannmål som innehåller gluten (t ex vete, råg, korn och havre)	X (vete)	X (vete)			
kräftdjur					
ägg	X				
fisk		X			
jordnötter					
sojaböner					
mjölk	X	X			
nötter					
selleri		X			
senap			X		
sesamfrön					
svaveldioxid och sulfid					
lupin					
blötdjur (t ex musslor)					

Meny

Lasagne med spenat
Receptet innehåller:
Vete, ägg, mjölk

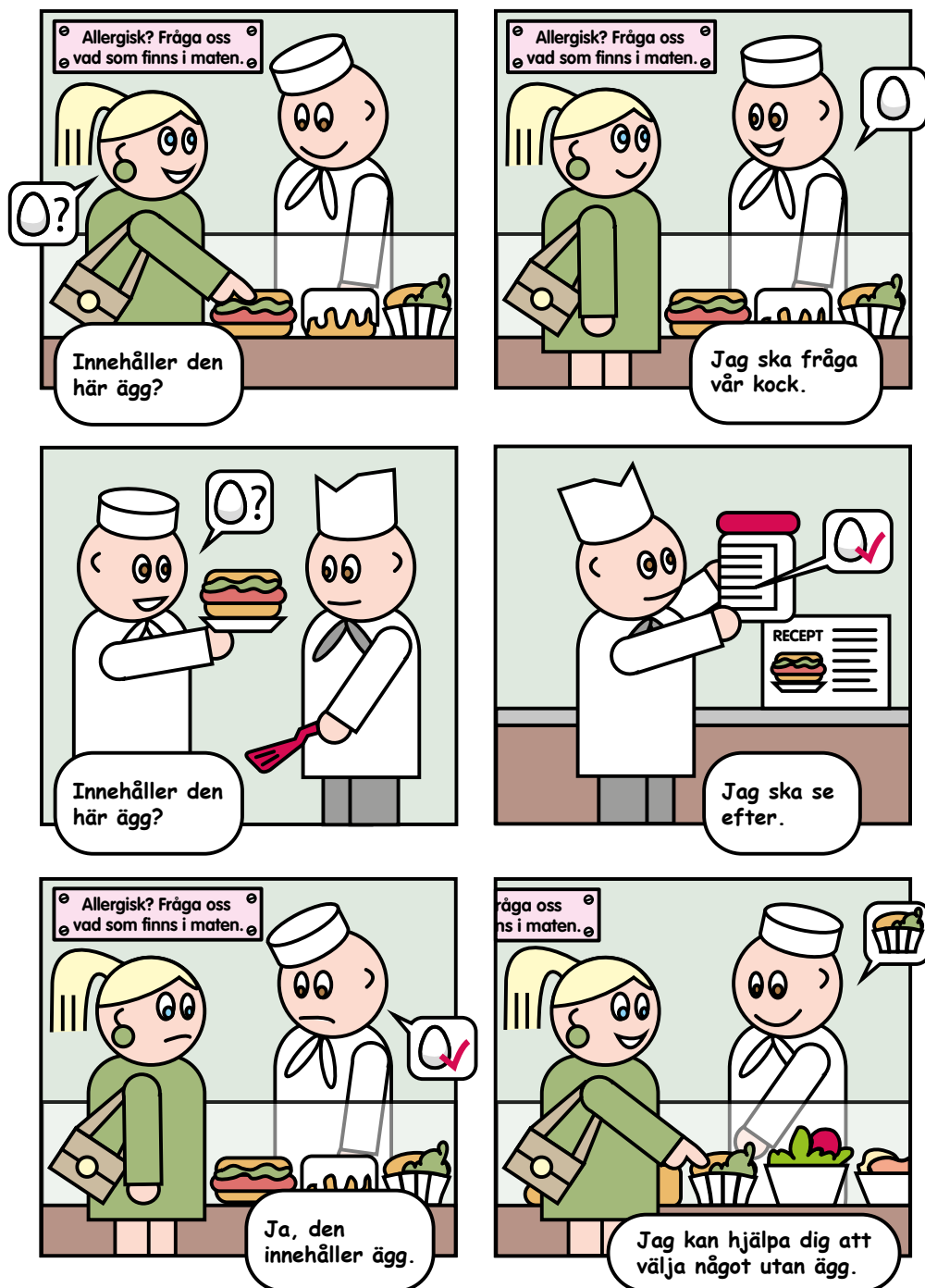
Fiskgryta med
cous cous
Receptet innehåller:
Vete, fisk, mjölk, selleri

Kycklingsallad
Receptet innehåller:
Sojaböner, senap

Livsmedlets beteckning

Allergena ingredienser

Information om maträtter och allergener på restaurang



Att informera konsumenterna om livsmedel som inte är färdigförpackade

Vilken information ska lämnas till konsumenten?

Oavsett hur livsmedlet säljs, dvs. om det säljs oförpackat, färdigförpackat för direkt försäljning eller förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran, ska information om ingående allergena ingredienser och processhjälpmedel alltid ges. De allergena ämnen eller produkter därav som alltid ska anges finns i informationsförordningens bilaga II (den sk. allergenlistan). Allergenlistan presenteras i tabell 1. Exempel på produkter därav är laktos från mjölk, vassle från mjölk, lecitin från soja och fiskrom från fisk.

Det är dessutom obligatoriskt att informera om livsmedlets beteckning (namn som beskriver vad det

är för livsmedel) om konsumenten frågar efter detta. Observera att för fiskeri- och vattenbruksprodukter är det obligatoriskt att ange handelsbeteckning och artens vetenskapliga namn (latinskt namn), till exempel på anslagstavlor och planscher.

För livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning ska dessutom ett ytterligare antal uppgifter kunna lämnas om konsumenten frågar (se även broschyren ”märkning av färdigförpackade livsmedel” för mer information om respektive uppgift nedan):

Information som alltid ska ges:

- Allergener – ingredienser från allergenlistan



Information som ska ges om konsumenten frågar:

- **Beteckning** – namn som beskriver vad det är för slags livsmedel
- **Ingredienser** – informationen behöver dock inte ges i bestämd ordningsföljd
- **Nettokvantitet**
- **Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag**
- **Särskilda villkor för förvaring och/eller användning**
- **Kontaktuppgift** – till företaget som tillagat och/eller förpackat maten
- **Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats** (för vissa livsmedel)
- **Bruksanvisning** (om det behövs)
- **Alkoholhalt uttryckt i volym** (för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol)

Hur informationen ska lämnas

Informationen om livsmedel, som inte är färdigförpackade, får antingen ges skriftligt eller muntligt. Om du väljer att ge information om allergener muntligt måste det alltid finnas en särskild upplysning till konsumenten om att informationen finns att få. Det kan exempelvis finnas en skylt vid serveringen där det står ”Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten”. Det måste vara möjligt att kontrollera att informationen som ges är korrekt. Därför kan det vara nödvändigt att den som lagar maten dokumenterar vilka ingredienser som tillsätts.

Ibland kan en matgästs eventuella allergier ha utretts och noterats i förväg. Detta är vanligt i exempelvis skolor, förskolor eller på sjukhus. Till dessa matgäster krävs ingen särskild upplysning om att allergeninformation finns att få.

Allergeninformationen och övrig livsmedelsinformation får även lämnas skriftligt, exempelvis enligt något av följande alternativ:

- På en skylt i närheten av livsmedlet
- I menyer
- I en skrift som följer med livsmedlet
- På en läsplatta eller datorskärm

Om den enda allergen, som ingår i ett livsmedel, utgör en del av livsmedlets beteckning, till exempel sellerisoppa, är det tillräckligt att ange beteckningen.

Distansförsäljning

Livsmedel som säljs via distans, exempelvis via internet eller telefon, kan till exempel vara färdigförpackade – som en burk crème fraiche i en middagskasse – eller förpackade på försäljningsstället på konsumentens begäran – till exempel tomater som förpackas och läggs ner i samma middagskasse varpå den levereras hem till konsumentens bostad.

Vid distansförsäljning gäller att konsumenten ska få samma information innan köpet som är möjligt att få vid köp i exempelvis en livsmedelsbutik. Undantag finns för information om bäst före-dag eller sista förbrukningsdag, vilket måste kunna lämnas först när livsmedlet levereras. Information om bäst före-dag eller sista förbrukningsdag ska för livsmedel, som är förpackade på försäljningsstället på konsumentens begäran, kunna lämnas om kunden frågar. Detsamma gäller för övriga uppgifter som är obligatoriska för denna kategori av livsmedel, utom information om allergener. Information om allergener ska alltid lämnas innan köpet avslutas. Se avsnittet ”Vilken information ska lämnas till konsumenten?”

Hur informationen kan lämnas innan köpet

Det är möjligt att informera konsumenten innan köpet på olika sätt. Några exempel är via en webbsida eller genom att hänvisa till ett telefonnummer tillsammans med tillgängliga telefontider. Konsumenten ska kunna få informationen utan att det kostar något extra, varför det exempelvis inte går att hänvisa till ett betalnummer.

Att lämna information vid leverans av varan

Vid leverans av varan kan information om allergener, som alltid ska ges, och övriga obligatoriska uppgifter, som ska kunna lämnas på förfrågan, lämnas skriftligt eller muntligt. Om informationen ges muntligt krävs en särskild upplysning om att allergeninformationen finns att få. Om den som levererar maten inte kan informera om allergener och övriga obligatoriska uppgifter kan det vara lämpligt att informationen finns skriftligt eller, om det är praktiskt möjligt, att leverantören kan kontakta den som tillagat maten. För matlådor som levereras till personer i deras hem under en längre period är det vanligt att information om kundens eventuella allergier tas om hand vid beställningen av tjänsten. I sådana fall krävs ingen särskild upplysning om att aller-

VIKTIGT OM ALLERGENER

Vad är allergener?

Allergener är ämnen, vanligtvis proteiner, som orsakar en allergisk reaktion hos den som är allergisk. Symtomen kan variera från klåda och magont till mer allvarliga symtom, till exempel anafylaktisk chock.

I värsta fall kan symtomen bli så allvarliga att de leder till döden. Det är därför mycket viktigt att säkerställa att informationen, som ges om allergena ingredienser från allergenlistan, är korrekt. Att dokumentera vad en maträtt innehåller är viktigt för att kunna ge rätt information till konsumenten. Tänk också på att gå igenom hela ingredienslistan för varje sammansatt ingrediens, till exempel pasta och majonnäs, och fråga alltid leverantören en extra gång om du är osäker.

Ska framhåvas i märkningen

Från och med den 13 december 2014 är det obligatoriskt för livsmedelsföretagare att i märkningen framhäva ingredienser från allergenlistan. Framhävningsen kan exempelvis göras med **fet text**, **VERSALER** eller *kursiv text*. Livsmedel, som har märkts före den 13 december 2014, får säljas tills lagret är slut. Därför kommer det att finnas livsmedel som är märkta enligt de gamla reglerna under en lång tid framöver. Det kommer alltså även efter den 13 december finnas livsmedelsförpackningar där ingredienserna från allergenlistan inte är framhävda.

Var noga med hanteringen

För känsliga allergiker och glutenintoleranta kan även mycket små mängder till exempel en droppe mjölk, en nötfälsa eller några brödsulor orsaka allergisk reaktion. Därför är det viktigt att ha rutiner som förhindrar att ingredienser överförs från ett livsmedel till ett annat.

I de fall konsumentens eventuella allergier har utretts i förväg ska de känna sig helt säkra på att maten är särskilt anpassad till deras behov utan att fråga. I de fall där man känner till vissa, men inte alla matgästers allergier och överkänslighet, behöver uppmaningen om allergeninformation vara tydligt riktad till de som inte får specialkost. Specialkost som är särskilt anpassad för en allergisk eller överkänslig matgäst och anges vara "fri från" ett eller flera allergen kräver precis som tidigare särskilda rutiner för tillredning och servering.

geninformationen finns att få. Fortfarande ska samtlig obligatorisk information alltid kunna ges på begäran. Se även avsnittet "Hur informationen ska lämnas".

Information mellan företag

Om du levererar livsmedel som inte är färdigförpackade till andra företag är du skyldig att ge nödvändig livsmedelsinformation till det mottagande företaget. Med nödvändig information menas all den information det mottagande företaget behöver för att i sin tur kunna ge rätt information till konsumenten. För att veta vilka uppgifter du ska lämna vidare behöver du få information om hur livsmedlet ska säljas, dvs. som oförpackat, förpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran eller färdigförpackat för direkt försäljning. Se även avsnittet om vilken information som ska lämnas till konsumenten.

Tabell 1. Allergenlistan

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, spelt, khorasanvete eller hybridiserade sorter därav och produkter därav
2. Kräftdjur och produkter därav
3. Ägg och produkter därav
4. Fisk och produkter därav
5. Jordnötter och produkter framställda därav
6. Sojaböner och produkter därav
7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos)
8. Nötter såsom mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekanöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt/Queenslandsnöt, samt produkter därav
9. Selleri och produkter framställda därav
10. Senap och produkter framställda därav
11. Sesamfrön och produkter framställda därav
12. Svaveldioxid och sulfit som överstiger en viss halt
13. Lupin och produkter framställda därav
14. Blötdjur och produkter framställda därav

Undantagen ingår inte i denna sammanfattning. Jämför med bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011.



LÄS MER

Vägledningar m.m.

På Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se
Informationsförordningen
Om allergi och annan överkänslighet

På EU-kommissionens webbplats

Frågor och svar om tillämpningen av förordning (EU)
nr 1169/2011 om tillhandahållande av
livsmedelsinformation till konsumenterna

På Jordbruksverkets webbplats

Om handelsnormer för frukt och grönsaker

Branschriktlinjer

Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för allergi
och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel

Lagstiftning om livsmedelsinformation

- Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Förordning (EU) nr 1379/2013 om konsumentinformation och märkning av fiskeriprodukter, vattenbruksprodukter, sjögräs och alger (artiklarna 35–39)
- Förordning (EU) nr 1337/2013 om angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt eller fryst kött av svin, får, get och fjäderfä
- Förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttprodukter
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation
- Livsmedelsverkets föreskrifter om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter SLVFS 2001:37, senaste ändring av bilagan LIVSFS 2014:23
- Mer lagstiftning, som bland annat rör livsmedelsinformation om olika slags livsmedel, hittar du på Livsmedelsverkets webbplats



**LIVSMEDELS
VERKET**