

Miljöförvaltningen informerar

# Information om livsmedel som inte är färdigförpackade

**Driver du ett café, bageri, restaurang eller en manuell disk i en livsmedelsbutik? Då finns det nya krav att anpassa sig till när det gäller märkning av livsmedel som inte är färdigförpackade eller färdigförpackade för direkt försäljning.**

Alla som serverar eller säljer livsmedel har ansvar för att maten är säker att äta – livsmedel får inte medföra risk för människors hälsa. Korrekt angiven livsmedelsinformation kan vara livsviktig för konsumenten. Och det är du som livsmedelsföretagare som ansvarar för att maten är säker och konsumenten får tillgång till rätt information. Därför finns nu krav i lagstiftningen om allergeninformation, det vill säga information om maten innehåller de ingredienser som det är vanligast att vara allergisk eller överkänslig mot. Livsmedelsinformation; märkning, reklam och presentation av livsmedel får inte vilseleda konsumenten.

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

## 1. Oförpackade livsmedel

Exempel på detta är mat som serveras på en restaurang eller mat som säljs i en butik som kunden själv packar.

## 2. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran

Exempel på detta är mat eller dryck som först är oförpackad, men som placeras i en förpackning på konsumentens begäran (skinka, sallad eller ost från en delikatessdisk). Livsmedel som säljs på distans kan också gå in under denna kategori, exempelvis om kunden beställer

mat som levereras direkt till dennes bostad (pizza, matkassar, eller varma eller kalla matlådor som levereras från en livsmedelsverksamhet eller restaurang).

## 3. Livsmedel som är 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. Exempel på detta är småbröd från ett bageri, smörgåsar och baguetter från en butik med manuell delikatess.

För livsmedel som inte är färdigförpackade får informationen lämnas på ett flexibelt sätt. Vilken information som ska lämnas förklaras nedan.

## Informationen ska vara på svenska

Huvudregeln är att livsmedelsinformationen ska vara på svenska. Men det går bra att använda sig av ett annat språk för vissa uppgifter om skillnaden i stavning är obetydlig. Exempel: "tomat" och "tomato" eller "bär" och "bær".

## Vilken information ska lämnas till konsumenten?

Oavsett i vilken form du säljer livsmedlet ska du alltid kunna ge information om allergena ingredienser.

Följande allergena ämnen (och produkter som innehåller samma ämne) ska alltid lämnas:

- Spannmål som innehåller gluten (vete, råg, korn, havre, spelt, khorasanvete eller hybridiserade sorter)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjök
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt/Queenslandsnöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrön
- Svaveldioxid och sulfit som överstiger en viss halt
- Lupin
- Blötdjur

### Information som ska lämnas ut 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)

### Så ska informationen lämnas

Du får ge informationen om allergener i livsmedlet muntligt eller skriftligt. Om du väljer att ge muntlig information 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 eller bakar kakan dokumenterar vilka ingredienser de använt sig av.

Informationen får även lämnas skriftligt till exempel:

- 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 namn/beteckning, till exempel sellerisoppa, är det tillräckligt att ange detta.

### 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.

### Här 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.

*Senast uppdaterad december 2018*

