

Märkning av färdigförpackade kakor och choklad i Ängelholms kommun – Uppfyller butikerna livsmedelslagstiftningens krav på livsmedelssäkerhet?

ANNELIE ROSÉN 2016

MVEM03 EXAMENSARBETE FÖR MAGISTEREXAMEN 15 HP

MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDD | LUNDS UNIVERSITET



Märkning av färdigförpackade kakor och choklad i Ängelholms kommun

Uppfyller butikerna livsmedelslagstiftningens krav på
livsmedelssäkerhet?

Annelie Rosén

2016



LUNDS
UNIVERSITET

Annelie Rosén

MVEM03 Examensarbete för Naturvetenskaplig Magisterexamen i Miljö- och hälsoskydd 15 hp, Lunds universitet

Intern handledare: Jenny Schelin, Teknisk mikrobiologi, Lunds Tekniska Högskola

Extern handledare: Ann-Sofie Stensson, Miljöenheten, Ängelholms kommun

CEC-Centrum för miljö- och klimatforskning
Lunds universitet

Lund 2016

Abstract

In December 2014 the requirement increased on pre-packed food labelling when the regulation (EU) No 1169/2011 entered into force. Two important changes were that allergen information must be emphasised in the ingredients list and a minimum font size must be used for the obligatory information on food labels. It's crucial that grocery stores follow the food legislation, so that consumers and especially those with allergies can do correct choices and use groceries in a safe way.

Previous studies have shown insufficient labelling of pre-packed food, especially lack of Swedish labelling and emphasising allergens.

The purpose of this study was to examine how the legislative requirements on pre-packed food labelling were observed in grocery stores in the municipality of Ängelholm. Field studies were carried out in 13 grocery stores where 10 pre-packed foods were examined in every store from criteria's as:

- Swedish labelling
- Legibility, easily visible
- Swedish ingredients list
- Emphasised allergens
- Best Before date
- Contact information

Interviews were also carried out with one store manager/shop assistant in every grocery store to form an opinion about the knowledge of the food legislation concerning pre-packed food and the routines to control the labelling of products in the stores. The purpose was also to see if there was any connection between good routines and how well the legislation was being observed in practice.

The results of the study showed that nine out of 13 grocery stores didn't follow the food information legislation. The most common incorrectness concerning the 130

examined products were; allergens not emphasized, information of the labeling was illegible, Swedish labelling missing.

11 of the 13 grocery stores included in the study declared that they had routines to control the labelling of products in the stores. In light of the above, it could be noted that the routines often were inadequate and not always used in practice.

Innehållsförteckning

Abstract	
Inledning	1
Syfte	3
<i>Frågeställningar</i>	3
Bakgrund	4
<i>Konsekvenser för konsumenterna av felmärkta produkter</i>	4
<i>Lagkrav gällande märkning av färdigförpackade livsmedel och avgränsningar i studien</i>	5
Svensk märkning och svensk ingrediensförteckning	5
Läsbar och tydlig märkning	6
Allergener framhävs i ingrediensförteckningen	7
Bäst före datum	8
Kontaktuppgifter	8
<i>Kontroll av märkningsreglernas efterlevnad i Ängelholms kommun</i>	8
Metod	10
<i>Litteratur och sökord</i>	10
<i>Fältstudier</i>	11
<i>Intervjumetod</i>	12
<i>Kodning</i>	12
Resultat	13
<i>Intervjuundersökning</i>	13
<i>Märkningsgranskning</i>	19
Butiker med brister i märkningen	20

Brister i märkningen av produkterna	22
Svensk märkning	24
Läsbarhet och tydlighet	24
Svensk ingrediensförteckning	25
Allergener framhävs	26
Bäst före datum	27
Kontaktuppgifter	28
Diskussion	30
<i>Frågeställningar med diskussion och analys</i>	30
Slutsatser	37
Tack	38
Referenser	39
Bilaga 1 Checklista märkning färdigförpackade livsmedel	43

Inledning

Sedan den 13 december 2014 ska all märkning av färdigförpackade livsmedel följa förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (Informationsförordningen) samt LIVSFS 2014:4 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation. Informationsförordningen har gällande färdigförpackade livsmedel bl.a. inneburit hårdare lagkrav på att allergener ska framhävas i ingrediensförteckningen samt krav på en viss teckenstorlek på märkningen för att minska risken för att allergiker av misstag äter produkter innehållande allergena ingredienser.

Det är livsmedelsbutikernas ansvar att kontrollera att gällande lagstiftning följs och att produkterna är korrekt märkta innan de saluförs till konsumenter ute i butikerna (Livsmedelsverket, 2014). Detta innebär att det krävs rutiner för kontroll av märkningen i butikerna, att butikerna ställer krav på korrekt märkning gentemot leverantören/grossisten (även dessa är skyldiga att kontrollera att livsmedelsinformationen är korrekt) och att butikspersonalen är medveten om deras skyldighet att kontrollera detta för att minska risken att utsätta kunderna för de risker som felaktigt märkta produkter kan medföra.

Tidigare studier/examensarbeten gjorda på området märkning av färdigförpackade livsmedel samt tillsynsprojekt utförda inom området av livsmedelsinspektörer i Sveriges kommuner har visat på tydliga brister i förhållande till livsmedelslagstiftningen. Det slarvas t.ex. med svensk märkning vilket främst gäller importerade livsmedel (Nilsson, 2013) och framhävningsav allergener (Johansson et al., 2015), (Miljösamverkan Västra Götaland och Miljösamverkan Halland, 2015 a). Detta innebär en risk för konsumenterna och kan medföra allvarliga konsekvenser för inte minst allergiker.

Den kommunala nämnd som har tillsynsansvaret inom miljö- och hälsoskyddsområdet ska kontrollera att butikerna följer gällande livsmedelslagstiftning vad gäller märkning (11 § Livsmedelslagen 2006:804). Genom denna tillsyn kan brister upptäckas som butikerna måste åtgärda genom att

myndigheten i första hand uppmanar företaget att rätta sig efter lagstiftningen. Handlar det om allvarliga brister eller om företaget inte förbättrar sig, bör det fattas ett beslut om åtgärd, exempelvis föreläggande eller förbud (Eskilsson & Eberhardson, 2015). Enligt rapporten ”Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2014” var en av de vanligaste orsakerna till beslut om åtgärd under åren 2012-2014 att det fanns avvikelser inom kontrollområdet information som omfattar bl.a. märkning av färdigförpackade livsmedel (Eskilsson & Eberhardson, 2015).

En korrekt information och märkning av färdigförpackade livsmedel är av stor vikt ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv för konsumenterna. Livsmedel som inte uppfyller märkningsreglerna är inte säkra och får inte släppas ut på marknaden (Förordning (EG) nr 178/2002 artikel 14). Konsumenterna ska kunna göra medvetna val och använda livsmedel på ett säkert sätt.

Syfte

Syftet med studien har varit att undersöka hur livsmedelslagstiftningens krav på märkning av färdigförpackade livsmedel som kakor och choklad följs i livsmedelsbutikerna i Ängelholms kommun. Undersökningen har utgått från ett livsmedelssäkerhetsperspektiv där konsumenternas säkerhet vid val och inköp av livsmedel har prioriterats. Studien har därför inriktats på märkningsreglerna som omfattar allergener samt närliggande krav på information som måste uppfyllas för att produktens märkning ska anses säker ur ett konsumentperspektiv. Även produkternas ”bäst före datum” har kontrollerats då denna uppgift är viktig ur ett konsumentperspektiv för att man ska kunna undvika utgångna, härskna varor.

Frågeställningar

- Följer butikerna livsmedelslagstiftningens märkningskrav av färdigförpackade livsmedel som kakor och choklad med tanke på allergener och produktsäkerhet ur ett konsumentperspektiv?
- Vilka är de vanligaste märkningsbristerna inom följande kontrollerade märkningskrav: svensk märkning, läsbarhet, svensk ingrediensförteckning, allergener framhävs, bäst före datum och kontaktuppgifter?
- Vilka rutiner har butikerna i sin egenkontroll för att kontrollera att märkningen är korrekt innan produkterna saluförs till konsumenter?
- Finns det samband mellan bra rutiner för kontroll av märkning och hur väl lagstiftningen verkligen följs avseende märkningen av de färdigförpackade produkterna?

Bakgrund

Konsekvenser för konsumenterna av felmärkta produkter

Enligt Livsmedelsverket lider 15 % av Sveriges befolkning av allergi och överkänslighet mot mat. Vid intag av ett födoämne man inte tål kan symtom uppstå från flera organ i kroppen (Fernandez-Rivas & Asero, 2014) som mag- och tarmkanalen (illamående, kräkningar, magont och diarré), huden (eksem, nässelutslag) och luftvägarna (astma). Andra vanliga symtom är klåda i munnen, svullnad av läppar och svalg, rinnande, kliande ögon och snuva. Vissa personer kan även drabbas av anafylaktisk chock som är ett livshotande tillstånd om man inte snabbt får medicinering och läkarvård (Livsmedelsverket, 2016 a), (Fernandez-Rivas & Asero, 2014).

I Sverige kan både läkare och livsmedelsinspektörer rapportera allergiska reaktioner mot livsmedel med misstänkt odeklarerat allergen till Livsmedelsverket, som också kan hjälpa till med analys av olika allergener i mat som misstänks ha orsakat reaktionerna (Livsmedelsverket 2016 b). Mellan åren 1990-2015 rapporterades 228 fall av oväntade reaktioner på livsmedel till Livsmedelsverket. Enligt Mia Hallgren (pers. komm.), kemist och ansvarig för allergianalyserna på Livsmedelsverket, sker det en kraftig underrapportering av allergiska matreaktioner då det är frivilligt att rapportera samt be om hjälp med analyser (Hallgren, 2016).

En sammanställning som gjordes av de rapporter som inkom mellan åren 1997-2003 från läkare gällande patienter med svåra allergiska reaktioner p.g.a. livsmedel visar att det under den aktuella perioden inkom 36 rapporter varav sex rörde dödsfall och sju livshotande reaktioner. Detta var färre än för åren 1993-1996 då 60 rapporter inkom varav fem rörde dödsfall och 11 livshotande reaktioner. I sammanställningen dras slutsatsen att minskningen skulle kunna bero både på underrapportering, men också en verklig minskning bl.a. beroende på att producenter av kebab, köttbullar och hamburgare tagit bort sojaprotein, som är ett känt livsmedelsallergen (Savage et al., 2010), (Fernandez-Rivas & Asero, 2014), i sina produkter. Det slås fast att det är viktigt med en fortsatt rapportering för att kunna följa utvecklingen av svåra

allergiska reaktioner av livsmedel och vad dessa beror på för att kunna arbeta för att förbättra situationen (Foucard et al., 2005).

De allvarliga följderna som kan uppstå då en person får i sig ett allergiframkallande födoämne innebär att det är ytterst viktigt att gällande märkningsregler i Informationsförordningen följs i livsmedelsbutikerna. Eftersom botemedel mot födoämnesallergier saknas kan man som allergiker bara försöka undvika allergener man inte tål (Remington et al., 2015), (Hattersley & Ward, 2014), (Spanjersberg et al., 2010). Saknas korrekt information på förpackningarna blir det svårt eller till och med omöjligt som konsument att välja bort de livsmedel man inte tål.

Lagkrav gällande märkning av färdigförpackade livsmedel och avgränsningar i studien

Enligt Förordning (EG) nr 178/2002 artikel 8.1 är livsmedelslagstiftningens syfte att skydda konsumenternas intressen och att göra det möjligt för konsumenterna att fatta välgrundade beslut om de livsmedel de konsumerar. Av artikel 16 i samma förordning framgår det också att konsumenterna inte får vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks. Lagstiftningen är följaktligen tydlig med vikten av korrekt märkning av livsmedel för att säkerställa att konsumenterna ska kunna göra medvetna val och använda livsmedel på ett säkert sätt.

Obligatoriska uppgifter som ska finnas på livsmedelsförpackningarna finns angivet i förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 9.1. I förordningen anges även hur dessa uppgifter ska anges och vilken information som ska finnas med. Med tanke på studiens syfte har avgränsning till följande lagkrav gjorts:

- Svensk märkning
- Läsbart, tydligt
- Svensk ingrediensförteckning
- Allergener framhävs
- Bäst före datum
- Kontaktuppgifter

Svensk märkning och svensk ingrediensförteckning

Förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 15.3 föreskriver att den obligatoriska livsmedelsinformation ska anges på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i

de medlemsstater där ett livsmedel saluförs. I 5 § LIVSFS 2014:4 fastslås det att livsmedelsinformationen ska anges på svenska. Enligt Livsmedelsverkets vägledning (2015) till Informationsförordningen och Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation ska den obligatoriska livsmedelsinformation vara på svenska när livsmedlet når slutkonsument. Annat språk får användas om språket endast obetydligt skiljer sig från svenska. Exempel på detta kan vara tomatoe istället för tomat, tea istället för te och øl istället för öl (Livsmedelsverket, 2015). Livsmedelsinformationen får samtidigt anges på flera språk (5 § LIVSFS 2014:4).

Då det gäller små förpackningar vars största yta är mindre än 10 cm² behöver dessa enligt förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 16.2 inte ha fullständig märkning. Obligatoriska uppgifter för sådana förpackningar är uppgift om beteckning, allergener, netto-kvantitet och bäst före-datum eller sista förbrukningsdag som ska finnas på förpackningen eller etiketten. Uppgifter om ingredienser ska kunna lämnas på andra sätt eller vid efterfrågan från konsument (Livsmedelsverket, 2015).

Läsbar och tydlig märkning

Enligt förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 13.1 ska den obligatoriska livsmedelsinformationen placeras på väl synlig plats, så att den är lätt att se, klart läsbar och, när så är lämpligt, outplånlig. Annan text, illustrationer eller annat infogat material får inte på något sätt dölja, skymma, avleda uppmärksamheten från eller avbryta den obligatoriska livsmedelsinformationen.

Enligt artikel 13.2 ska de obligatoriska uppgifterna märkas på förpackningen med en teckenstorlek där x-höjden är minst 1,2 millimeter. På små förpackningar vars största yta är mindre än 80 cm², ska de obligatoriska uppgifterna märkas med en teckenstorlek där x-höjden är minst 0,9 millimeter. Som exempel på teckenstorleken visas här utdrag ur den checklista Miljösamverkan Västra Götaland och Miljösamverkan Halland använde sig av vid sitt märkningsprojekt 2015 (b):
Läsbart (**kontrast**, detta är 1,2 mm, detta är 0,9 mm).

Allergener framhävs i ingrediensförteckningen

Enligt förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 9.1 c ska allergener som anges i förordningens bilaga II framgå av informationen på förpackningen. Enligt artikel 21 a ska allergenerna anges i ingrediensförteckningen och enligt artikel 21 b framhävas genom en teckenuppsättning som tydligt skiljer beteckningen från resten av ingrediensförteckningen, exempelvis genom typsnitt, stil eller bakgrundsfärg. Allergenerna kan t.ex. framhävas med **fet stil**, *kursiv stil*, VERSALER, understruket, **färgat** o.s.v. Allergener som ska framhävas i ingrediensförteckningen enligt bilaga II i Informationsförordningen är;

1. Spannmål, som innehåller gluten, d.v.s. vete, råg, korn, havre, spelt (dinkel), kamut eller hybridiserade sorter därav
2. Kräftdjur
3. Ägg
4. Fisk
5. Jordnötter
6. Sojabönor
7. Mjolk och mjolkprodukter (inklusive laktos)
8. Nötter, d.v.s. mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt/Queenslandsnöt
9. Selleri
10. Senap
11. Sesamfrön
12. Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter
13. Lupin
14. Blötdjur

Att ovanstående allergener numera måste framhävas tydligt i ingrediensförteckningen istället för som tidigare varit vanligt förekommande, i separata informationsrutor på förpackningarna, är tänkt att skapa tydligare allergeninformation till konsumenterna där informationen är samlad på ett och samma ställe. Fördelen är då att konsumenten samtidigt kan upptäcka andra allergener i ingrediensförteckningen som inte finns med på allergenlistan, men som trots detta kan orsaka problem för vissa individer (Buttriss 2013). Lagstiftningens syfte med att allergener ska framhävas i ingrediensförteckningen är att få en konsekvent allergenmärkning inom EU och öka tydligheten i märkningen (Watson 2013). Det är numera inte lagligt att uppge allergener i separata informationsrutor på förpackningen. Dessa informationsrutor kan dock fortfarande få användas för att upplysa konsumenterna om var på förpackningen allergenerna finns listade (exempelvis: För allergener, se ingredienser i fet stil i ingrediensförteckningen) (Watson 2013).

Bäst före datum

Krav gällande datum för minsta hållbarhet finns i förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 24. Enligt Livsmedelsföretagens Märkningshandbok (2014) ska datum för minsta hållbarhet anges med uttrycket ”bäst före” följt av dag, månad och eventuellt år. För produkter som har en längre hållbarhet där bara månad och/eller år behöver anges ska man använda uttrycket ”bäst före utgången av”. Uttrycket ”bäst före” ska alltid följas av datum eller en hänvisning till var på förpackningen datummärkningen står. Datumet ska alltid anges i ordningsföljden dag, månad och år.

Kontaktuppgifter

Lagkraven gällande kontaktuppgifter på produktens märkning återfinns i förordning (EU) nr 1169/2011 artikel 8.1 samt 9.1 h. Enligt Livsmedelsverkets vägledning till Informationsförordningen (Livsmedelsverket, 2015) ska det av kontaktuppgifterna framgå namn eller firmanamn för den livsmedelsföretagare som är ansvarig för livsmedelsinformationen enligt artikel 8.1. Dessutom ska även något av följande anges för samma livsmedelsföretagare:

- postadress eller
- telefonnummer (vid behov inklusive landsnummer) eller
- webbadress genom vilken det framgår hur man kan kontakta företaget, till exempel via adress eller telefonnummer. Enbart en e-post adress är inte tillräcklig.

Om livsmedlet inte märkts inom Europeiska unionen ska kontaktuppgift till importör anges.

Kontroll av märkningsreglernas efterlevnad i Ängelholms kommun

Miljöenheten i Ängelholms kommun gjorde före införandet av de nya märkningsreglerna i Informationsförordningen ett informationsutskick (på svenska) till alla livsmedelsföretagare i kommunen. Trots detta märktes inget ökat intresse från

verksamhetsutövarnas sida i samband med lagändringen, endast ett fåtal hörde av sig med frågor enligt livsmedelsinspektör Ann-Sofie Stensson (pers. komm. 2016).

Enligt Ann-Sofie Stensson (pers. komm. 2016) är livsmedelsinspektörernas erfarenhet av hur märkningsreglerna för färdigförpackade livsmedel följs i livsmedelsbutikerna i Ängelholms kommun att det oftast brukar fungera bra i de större butikskedjorna då de får information om lagändringar centralt. Kontrollen av märkningen sköts på centrallagret innan produkterna skickas vidare ut till butikerna. Problemen brukar istället vara störst i de mindre butikerna som måste utföra all kontroll av att produkterna är korrekt märkta på egen hand.

Ängelholms kommun medverkade 2011 i ett tillsynsprojekt som Miljösamverkan Skåne samordnade. I Ängelholm kontrollerades märkningen i tre butiker där en produkt från varugrupperna choklad respektive kakor granskades i vardera butik. I projektet deltog samtliga Skånes kommuner. Slutsatsen från de utförda kontrollerna i projektet var att främst svensk märkning saknades på speciellt importerade produkter som saluförs i mindre butiker (Miljösamverkan Skåne, 2011).

Kontroll av produkternas märkning ingår som en del i de regelbundet återkommande tillsynsbesöken i butikerna då även information delas ut av livsmedelsinspektörerna. Då kommunen inte utfört något tillsynsprojekt gällande märkning av färdigförpackade livsmedel efter att den nya lagstiftningen trädde i kraft december 2014 fanns det ett behov av att i ett samlat grepp undersöka hur butikerna följer märkningsreglerna och om informationen som skickades ut i samband med lagändringen gett någon effekt.

Studien kommer att utgöra ett underlag för miljöenheten i Ängelholms kommun på hur livsmedelslagstiftningen följs i livsmedelsbutiker vad gäller märkning av färdigförpackade livsmedel som kakor och choklad och rutiner kring detta, då sådana produkter ofta innehåller ett flertal allergener.

Metod

Examensarbetet har utförts genom litteraturstudier inom ämnet, fältstudier med granskning av märkning av färdigförpackade kakor och choklad i livsmedelsbutiker samt intervjuer av butiksansvariga eller annan insatt butikspersonal i samband med fältstudierna.

Litteratur och sökord

För att få fram empiriskt material och vetenskapliga referenser gällande märkning av färdigförpackade livsmedel inkluderat tidigare studier, kommunala tillsynsprojekt, aktuell lagstiftning, information, vägledning och bakgrundsfakta gjordes sökningar på Google, Google Scholar, LUB Search, Web of Science och PubMed. Eftersom examensarbetet är utfört som projekt med fältstudier har det främst varit intressant av att få fram relevanta rapporter från kommuner som utfört tillsynsprojekt inom märkning av livsmedel efter 2014 då Informationsförordningen trätt i kraft. Det har dock varit av stor vikt att få fram även forskning inom området både vad gäller allergener och märkning av livsmedel som ett stöd och viktig bakgrundsinformation för att få en närmare förståelse för Informationsförordningens tillkomst och vilken betydelse den har för konsumenterna. Genom litteraturstudien har insikten om problematiken kring märkning av livsmedel ökat, vilket varit en förutsättning för att kunna genomföra fältstudien på ett bra och korrekt sätt och dra relevanta slutsatser av denna som kan knytas an till tillgänglig forskning och litteratur.

Sökord: märkningsprojekt livsmedel, tillsynsprojekt märkning livsmedel, märkning livsmedel, märkning färdigförpackade livsmedel, livsmedelsinformation, lagstiftning märkning livsmedel, märkning allergener, food allergy symptoms, undeclared allergens, food labelling legislation, food allergens, food labelling.

Fältstudier

Fältstudier har utförts i 13 livsmedelsbutiker i Ängelholms kommun där 10 färdigförpackade livsmedel inom varugrupperna kakor och choklad kontrollerats i varje butik utifrån hur märkningen uppfyller gällande livsmedelslagstiftning, förordning (EU) nr 1169/2011 samt LIVSF 2014:4. Urvalet av butiker gjordes med hjälp av livsmedelsinspektör Ann-Sofie Stensson, Miljöenheten, Ängelholms kommun, som är insatt i vilka butiker som lämpade sig att besöka i studien. Kriterierna var att butikerna skulle ha ett relativt stort utbud av färdigförpackade kakor och choklad där produkterna i sortimentet till viss del var importerade, icke välkända varumärken i Sverige då tidigare studier har visat att det är vanligare att märkningen av sådana produkter inte är korrekt (Nilsson, 2013), (Johansson et al., 2015).

Vid fältstudierna har en checklista (Bilaga 1) använts för att kontrollera de punkter i lagstiftningen som valts ut med hänsyn till studiens syfte.

Checklistan omfattar följande:

- Svensk märkning
- Läsbart, tydligt
- Svensk ingrediensförteckning
- Allergener framhävs
- Bäst före datum
- Kontaktuppgifter

Vid urvalet av de 10 produkter som granskades i varje butik valdes fem olika förpackningar med kakor och fem olika förpackningar med choklad ut i de fall så många fanns representerade i respektive varugrupp. Om inte antalet produkter kunde uppnås i den ena varugruppen utökades antalet i den andra så att det totala antalet granskade produkter alltid blev 10. Varje granskad produkt fotograferades med avseende på produktens märkning för att vid oklarheter kunna kontrollera detta i efterhand.

Besöken i butikerna genomfördes oanmälda, vilket är det normala förfarandet vid livsmedelstillsyn i Ängelholms kommun, men även ett lagkrav enligt förordning (EG) nr 882/2004 artikel 3.2. Märkningskontrollen i butikerna genomfördes under vecka 15 (11/4, 13/4, 15/4) 2016.

Innan märkningskontrollerna påbörjades vid besöket informerades butikschef eller annan insatt butikspersonal om syftet med kontrollerna, att projektet är ett examensarbete inom miljö- och hälsoskyddsprogrammet på Lunds Universitet och utförs i samarbete med miljöenheten i Ängelholms kommun samt att eventuella brister kommer att rapporteras till och följas upp av kommunens livsmedelsinspektörer. Informationsblad om projektet överlämnas med kontaktuppgifter till livsmedelsinspektör i kommunen.

Intervjumetod

Vid butiksbesöken intervjuades butiksansvarig eller annan insatt butikspersonal och frågor ställdes rörande märkning av färdigförpackade produkter och rutiner kring detta (Tabell 2-15). Svaren noterades för hand under intervjun. Sammanlagt intervjuades 13 personer, en i vardera butik.

Intervjumetoden i studien var av kvalitativ karaktär då syftet var att finna ett mönster och få en uppfattning om de intervjuade personernas kunskap om gällande lagstiftning kring märkning av färdigförpackade livsmedel och rutiner kring detta i butiken. Som underlag för val av intervjumetod användes boken *Kvalitativa intervjuer* av Jan Trost (1997). Graden av strukturering har varit hög då frågorna varit tydligt formulerade i förväg, i god tid innan intervjuerna och endast handlat om ämnet märkning av livsmedel och butikernas rutiner då det gäller detta.

Vid sammanställning och redovisning av svaren på intervjufrågorna har liktydiga svar tolkats och grupperats för att underlätta analysen och lättare kunna jämföra dessa med resultaten från märkningsgranskningen.

Kodning

Både resultatet av fältstudien och intervjuerna har kodats i arbetet för att hålla butiker och intervjuade personer anonyma. Butikerna har kodats med bokstäver A - M i den ordning butikerna besöktes för kontrollerna av märkningen och intervjuerna.

Resultat

Intervjuundersökning

Intervjuundersökningen utfördes under vecka 15 (11/4, 13/4, 15/4) 2016 i samtliga 13 butiker som ingick i studien. Intervjuerna genomfördes i samband med granskningen av produkternas märkning i respektive butik. Beroende på om personen som var aktuell för intervjun var upptagen vid start av butiksundersökningen utfördes själva intervjun antingen före eller efter kontrollen av märkningen. I de mindre butikerna fick intervjun ofta avbrytas för att den intervjuade personen skulle kunna betjäna kunder i kassan då någon extra personal inte fanns tillgänglig. Intervjun återupptogs när personen blev ledig igen. Dessa anpassningar gjordes för att störa verksamheten i butikerna så lite som möjligt då besöken var oanmälda.

Tabell 1 ger en överblick av vilken ställning de intervjuade personerna i respektive butik innehade vid intervjutillfället. I vissa av butikerna var den intervjuade personen både butiksägare och butikschef, vilket gör att dessa butiker redovisas två gånger i tabellen.

Tabell 1.

Intervjuade personernas ställning i undersökt butik

Butiker	Ställning/position
C, H, J, L, M	Butiksägare
A, B, C, F, H, J, L, M	Butikschef
D, E, G, I, K	Butikspersonal

I tabellerna 2-15 nedan presenteras de erhållna svaren för de totalt 14 frågor som ställdes i intervjuundersökningen

Tabell 2.

Fråga 1. Känner ni till märkningsreglerna för färdigförpackade livsmedel?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
A, B, C, E, F, H, I, K, L, M	Ja	10	77
J	Ja, lite grann	1	7,7
D, G	Nej	2	15

Tabell 3.

Fråga 2. Hur har ni fått information om märkningsreglerna för färdigförpackade livsmedel?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
E, H, I, K, L, M	Har fått information från kommunen.	6	46
G, J	Har inte fått någon information.	2	15
A	Har fått grundutbildning centralt, men märkningen sköts på centrallagret.	1	7,7
B	Får löpande information från huvudkontoret i centrala utskick och laddat ner information från Livsmedelsverkets hemsida.	1	7,7
F	Har pratat om det på säljmöten för butikschefer i regionen.	1	7,7
C	Fått information från leverantörerna, producenterna och Livsmedelsverkets hemsida.	1	7,7
D	1	7,7	

Tabell 4.

Fråga 3. Hur får butikspersonalen kunskap om märkningsreglerna för färdigförpackade livsmedel?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
C, F, H, K, L, M	Muntlig information från butikschef.	6	46
D, G, J	Har inte fått någon information.	3	23
J	Finns ingen annan personal, är ensam.	1	7,7
A	Grundutbildning vid anställning.	1	7,7
B	Livsmedelsansvarig ger löpande information.	1	7,7
E	Gruppmöten 4-5 ggr/år för de anställda.	1	7,7
I	Kommunen skickat information.	1	7,7

Tabell 5.

Fråga 4. Finns rutiner för att kontrollera märkningen av färdigförpackade livsmedel vid varumottagning/leverans?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
A, C, D, E, G, H, I, J, K, L, M	Ja	11	85
B, F	Nej	2	15

Tabell 6.

Fråga 5 a. Om ja på fråga 4, är rutinerna skriftliga?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
A, C, D, E, G, H, I, J, K, L, M	Nej, muntliga	11	100

Tabell 7.

Fråga 5 b. Om ja på fråga 4, Hur ser rutinerna ut?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
A, G, H, K, L, M	Kontrollerar datum och svensk märkning	6	55
D, J	Kontrollerar datummärkningen	2	18
C	Tittar om något saknar märkning.	1	9
I	Kontrollerar att det finns svensk märkning	1	9
E	Alltid butiksföreståndaren som tar emot varuleveranser, packar upp och kollar märkningen. Allt märks direkt med etiketter, även det som står på lagret.	1	9

Tabell 8.

Fråga 6. Vilka åtgärder vidtar ni om märkningen inte är korrekt?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
G, H, I, M	Kontaktar leverantören och får nya etiketter.	4	31
C, K	Kontaktar leverantören och skickar tillbaka produkten om de inte skickar nytt märkningsmaterial.	2	15
E, J	Plockar bort produkterna, kontaktar leverantören.	2	15
A	Spärrar artiklar i kassan så de inte går att sälja. Plockar bort produkterna från butiken och skickar tillbaka till centrallagret.	1	7,7
B	Kontaktar kvalitetsansvarig på centrallagret. Tar bort varan från butiken. Avvaktar om centrallagret ska skicka ny etikett/märkning annars kasseras varan.	1	7,7
D	Plockar bort produkterna, centrallagret kontaktas.	1	7,7
F	Plockar bort produkten från hyllan. Skickar tillbaka produkten eller väntar på att centrallagret skickar etiketter med märkning.	1	7,7
L	Har inte hänt	1	7,7

Tabell 9.

Fråga 7. Hur får ni information från er leverantör om eventuella brister i märkningen?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
A, C, G, J	Via mail	4	31
E, H, L	Har inte varit med om det.	3	23
I, K, M	Via telefon	3	23
B	Centrallagret skickar information via mail stoppar även produkten i kassorna så att den inte går att sälja om personalen ej läst mailen.	1	7,7
D	Centrallagret lägger ut information på den interna hemsidan som också skickas till butiken via mail. I brådskande fall ringer de.	1	7,7
F	Via mail och på intranätet	1	7,7

Tabell 10.

Fråga 8. Vilka rutiner har ni för återkallande av felmärkta produkter?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
G, H, I, J, K, M	Tar bort produkten från hyllorna, och kontaktar leverantören/grossisten. Byter produkterna eller får nya märkningsetiketter.	6	46
A	Om artikeln hunnit gå ut i butik spärras artikeln i kassan. Plockar bort produkterna från butiken och skickar tillbaka till centrallagret. Sätter upp en skylt i butiken för kundinformation om aktuell felaktig produkt. Kunden kan lämna tillbaka produkten utan kvitto.	1	7,7
B	Tar bort produkten från hyllorna i butiken, kastas eller får kompletterande märkning. Meddelar centrallagret och bekräftar att åtgärden är genomförd. Produkten ut i butik igen om märkningen kompletterats.	1	7,7
C	Tar bort produkten från hyllorna i butiken och lägger den separat på lagret. Plaster och märker det med "spärrat" så att det av misstag inte saluförs. Skickas till leverantören i retur.	1	7,7
D	Plockar bort produkten från hyllorna i butiken och kontaktar centrallagret.	1	7,7
E	Plockar bort produkten från hyllorna i butiken. Delar upp det mellan de som arbetar i butiken som åter upp det.	1	7,7
F	Tar bort produkten från hyllan, kontaktar säljchefen eller livsmedelsansvarig på huvudkontoret och skicka tillbaka det.	1	7,7
L	Har inga rutiner för det.	1	7,7

Tabell 11.

Fråga 9. Om ni får märkningsetiketter på svenska från grossist eller importör; hur kontrollerar ni då att märkningen är korrekt översatt och stämmer överens med den ursprungliga märkningen på produkten?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
A, B, C, D, J, L	Ej aktuellt då produkterna är märkta vid leverans.	6	46
F, G, I, K, M	Kontrollerar att den svenska texten stämmer med originaltexten.	5	38
H	Försöker läsa och jämföra, men är inte 100 % säker, kan inte tyska.	1	7,7
E	Utgår från att det är rätt, litar på leverantören.	1	7,7

Tabell 12.

Fråga 10. Vilka rutiner har ni för lämplig placering av märkningsetiketter på produkterna i de fall ni själva märker upp dessa (t.ex. ej täcka bäst före datum, nettovikt, kontaktuppgifter)?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
E, G, H, I, K, M	Får inte täcka någon viktig information som datum, nettovikt.	6	46
A, B, C, D, J, L	Ej aktuellt, märker inga produkter.	6	46
F	Får information från centrallagret hur etiketten ska placeras.	1	7,7

Tabell 13.

Fråga 11. Om ni själva tillverkar etiketter till produkterna och översätter befintlig märkning till svenska, vilka rutiner har ni då för att säkerställa att märkningen av livsmedlet blir korrekt?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M	Ej aktuellt, tillverkar inga etiketter.	13	100

Tabell 14.

Fråga 12 a. Vilka konsekvenser kan det få för konsumenterna om svensk märkning saknas på produkterna?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
B, E, F, G, M	Får i sig något man är allergisk mot eller inte vill äta.	5	39
D, K	Vet inte.	2	15
H, L	Det är kundens ansvar om man är allergisk.	2	15
A	Kan inte lita på att det är svenska varor.	1	7,7
C	Konsumenten köper en produkt i tron att det är något annat.	1	7,7
I	Spelar ingen roll, kunderna frågar inte utan köper det ändå.	1	7,7
J	Tappar tron på handlaren och köper inte den varan.	1	7,7

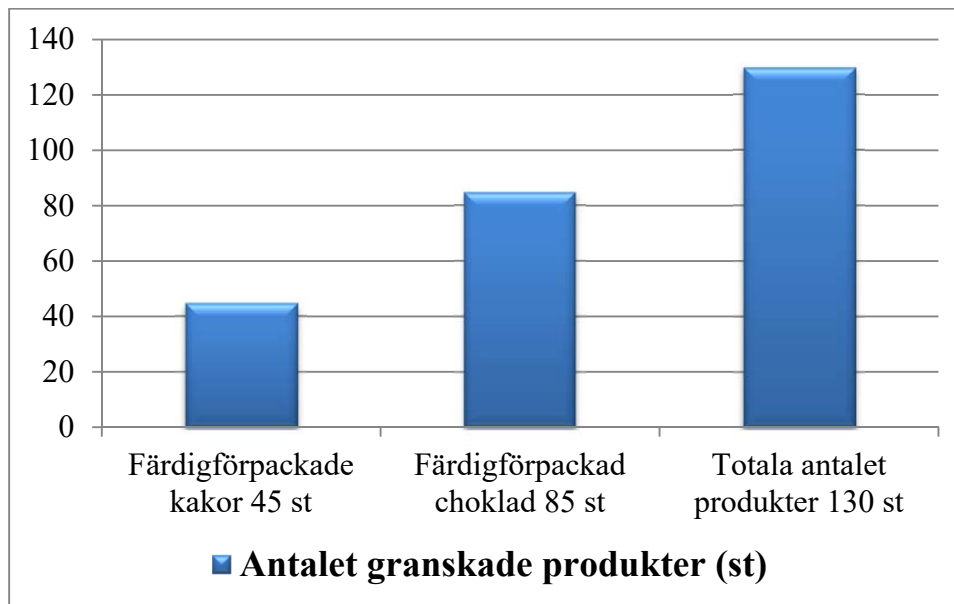
Tabell 15.

Fråga 12 b. Vilka konsekvenser kan det få för konsumenterna om allergener saknas/ej framhävs i ingrediensförteckningen trots att produkten innehåller allergiframkallande ingredienser?

Butiker	Svar	Antal (st)	Procent (%)
B, C, D, E, F, G, H, I, M	Det kan vara livsavgörande för allergiker.	9	69
J, K, L	Vet inte.	3	23
A	Att de inte litar på oss.	1	7,7

Märkningsgranskning

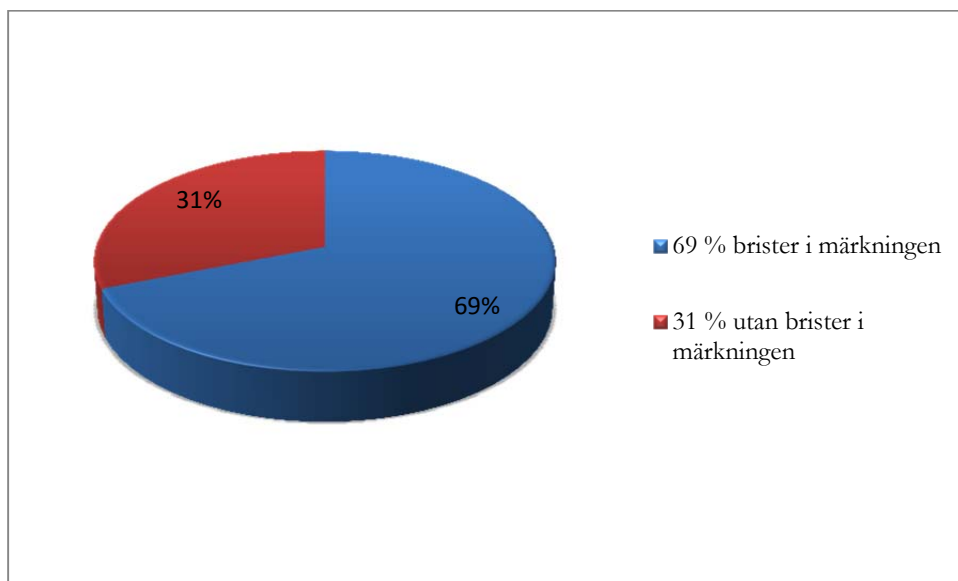
Sammanlagt granskades märkningen på 130 produkter, 10 produkter i varje butik, i de totalt 13 butiker som ingick i studien. Av de granskade produkterna var 45 stycken färdigförpackade kakor och 85 stycken färdigförpackad choklad (Figur 1).



Figur 1. Granskning av två typer av färdigförpackade livsmedel, kakor och choklad, med avseende på märkning. Granskningen utfördes i totalt 13 butiker och antalet granskade produkter redovisas i diagrammet.

Butiker med brister i märkningen

Av 13 kontrollerade butiker hittades brister i märkningen av produkterna hos nio av dessa. Detta medför att 69 % av butikerna hade en eller flera produkter med brister i märkningen, medan endast 31 % av butikerna klarade sig helt utan anmärkningar vid märkningsgranskningen av produkterna (Figur 2).



Figur 2. Andel av butikerna (13 st) i studien, med respektive utan brister i märkningen av de granskade färdigförpackade produkterna, kakor och choklad.

Av de butiker som inte hade några brister i märkningen tillhörde tre av dem någon form av kedja där inköpet av varor antingen sker via eget centrallager eller via större matvarugrossist och i båda fallen utför dessa märkningskontroller innan utleverans till butik. Endast en butik utan märkningsbrister var fristående.

Av butikerna med brister i märkningen tillhörde två av dem två olika kedjor. Dessa kedjor har också centrallager där märkningen kontrolleras innan varorna skickas ut. I dessa två butiker var två av 10 granskade produkter felaktigt märkta. Resterande butiker var fristående och kontrollen av att märkningen är korrekt sköts av butikerna. Här varierade antalet felmärkta produkter mellan två och åtta stycken (Tabell 16).

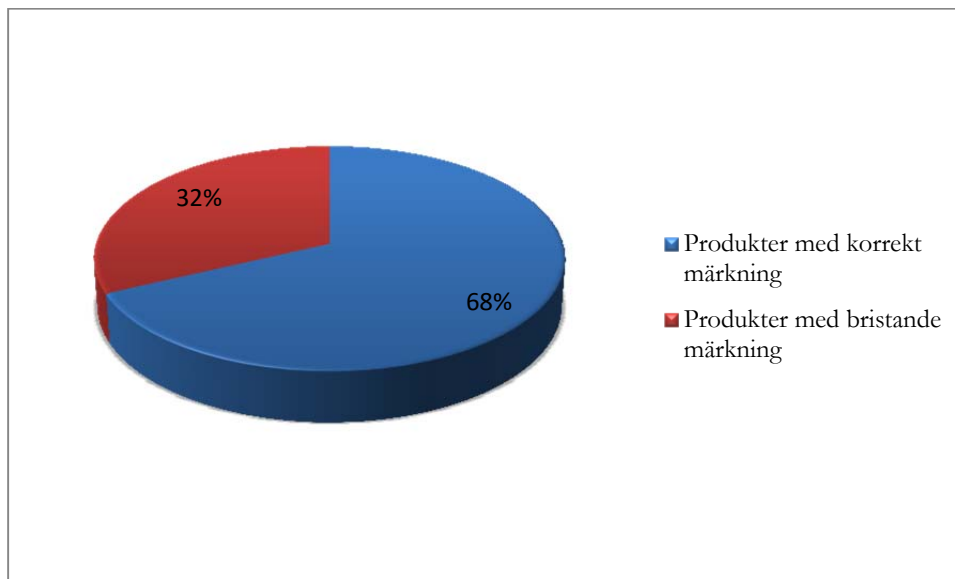
Tabell 16.

Antal brister i respektive butik fördelat på varugrupperna kakor, choklad och totala antalet brister. Tabellen anger även om butiken är fristående eller ingår i en kedja.

Butik	Kedja	Fristående	Antal brister kakor (st)	Antal brister choklad (st)	Totalt antal brister (st)
A	X		0	0	0
B	X		1	1	2
C		X	0	0	0
D	X		1	1	2
E		X	0	4	4
F	X		0	0	0
G		X	0	4	4
H		X	3	3	6
I		X	3	5	8
J	X		0	0	0
K		X	3	4	7
L		X	0	2	2
M		X	1	6	7
Summa			12	30	42

Brister i märkningen av produkterna

Av de 130 granskade produkterna hade 42 brister i märkningen, vilket motsvarar 32 % av produkterna (Figur 3).



Figur 3. Andel färdigförpackade produkter med korrekt respektive bristande märkning av de totalt 130 granskade förpackningarna med kakor och choklad som ingick i studiens märkningsgranskning i de 13 butikerna.

Hos dessa 42 felaktigt märkta produkter fanns totalt 64 brister. Då produkterna med bristande märkning kan ha mer än en brist kan de förekomma mer än en gång i resultatpresentationen (Tabell 17).

Tabell 17.

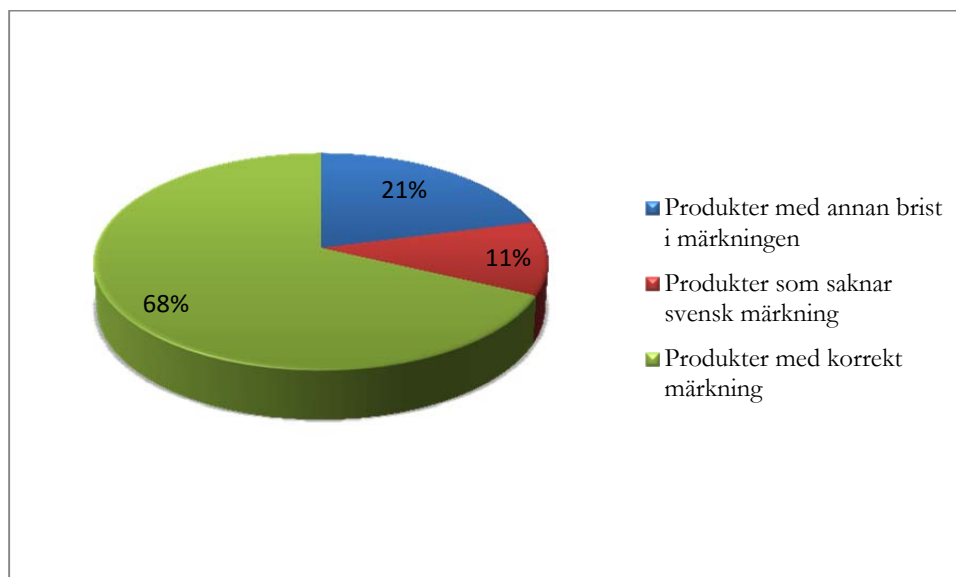
Sammanställning av antalet (st) olika brister i märkningen för respektive butik med konstaterade brister samt det totala antalet brister för respektive kontrollpunkt.

Butik	Svensk märkning saknas	Ej läsbart, tydligt	Svensk ingrediensförteckning saknas eller är ej korrekt översatt	Allergener framhävs ej	Bäst före datum saknas eller passerat	Kontaktuppgifter saknas
B		1		1	1	
D				1		1
E		2	1	1		1
G	1	1	1	2		
H	1	3		5		1
I	6	2		2		
K	3	3	2	4	1	
L	1		1	1		
M	2	4		5		2
Summa	14	16	5	22	2	5

Svensk märkning

Svensk märkning saknades hos 14 av de 130 granskade produkterna, vilket motsvarar 11 % (Figur 4). För några produkter som saknade svensk märkning på konsumentförpackningen fanns etikett med svensk märkning klistrad på emballagekartongen. Detta är inte korrekt om det finns plats för märkningen på konsumentförpackning (större än 10 cm²), vilket var fallet här.

De produkter som konstaterades sakna svensk märkning granskades inte vidare vad gäller övriga kontrollpunkter i checklistan eftersom svensk märkning är en grundförutsättning för dessa.

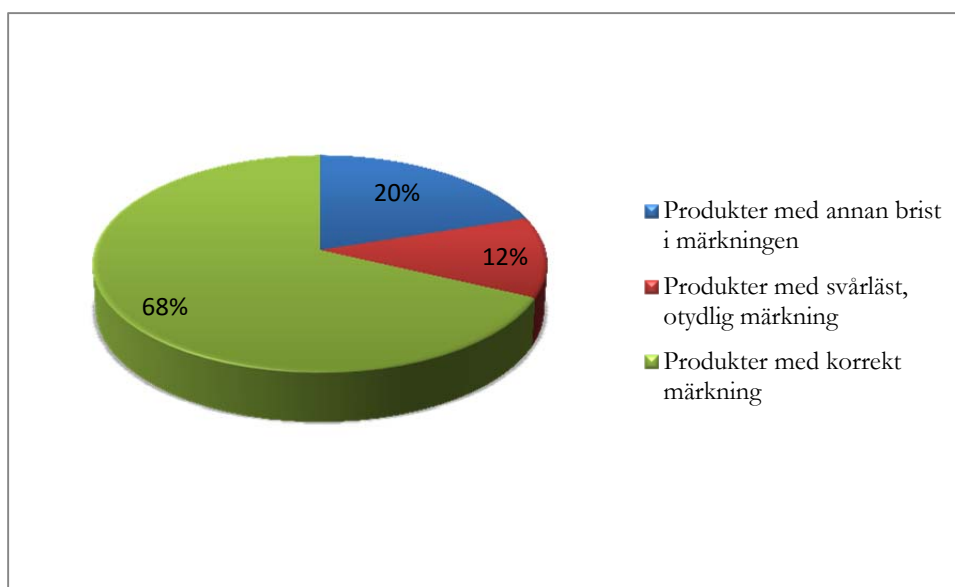


Figur 4. Diagrammet visar andel färdigförpackade produkter som saknar svensk märkning, produkter med annan brist i märkningen samt produkter med korrekt märkning av de 130 granskade förpackningarna med kakor och choklad.

Läsbarhet och tydlighet

16 av de 130 granskade produkterna bedömdes ha en märkning som var svår att läsa eller som var otydlig, vilket motsvarar 12 % (Figur 5). Bristerna bestod oftast av att etiketter med svensk märkning påklistrade på förpackningarna hade en för liten teckenstorlek vilket gjorde informationen svårläst. I ett fall var originaltexten på förpackningen så liten att det var omöjligt att ens utläsa på vilka språk informationen

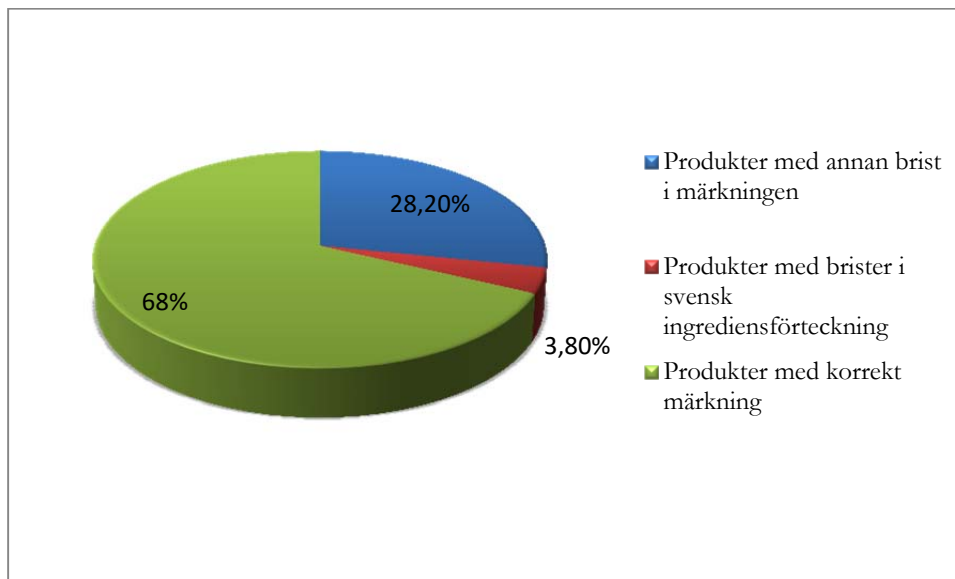
gavs. I ett annat fall var den svenska märkningen tryckt direkt på förpackningen på ett sådant sätt att den hamnat under förpackningens illustration så att delar av informationen var oläslig. I två fall var informationen i märkningen svår att läsa p.g.a. guldfärgad text på röd bakgrundsfärg.



Figur 5. Diagrammet visar andel färdigförpackade produkter med svårläst, otydlig märkning, produkter med annan brist i märkningen samt produkter med korrekt märkning av de 130 granskade förpackningarna med kakor och choklad.

Svensk ingrediensförteckning

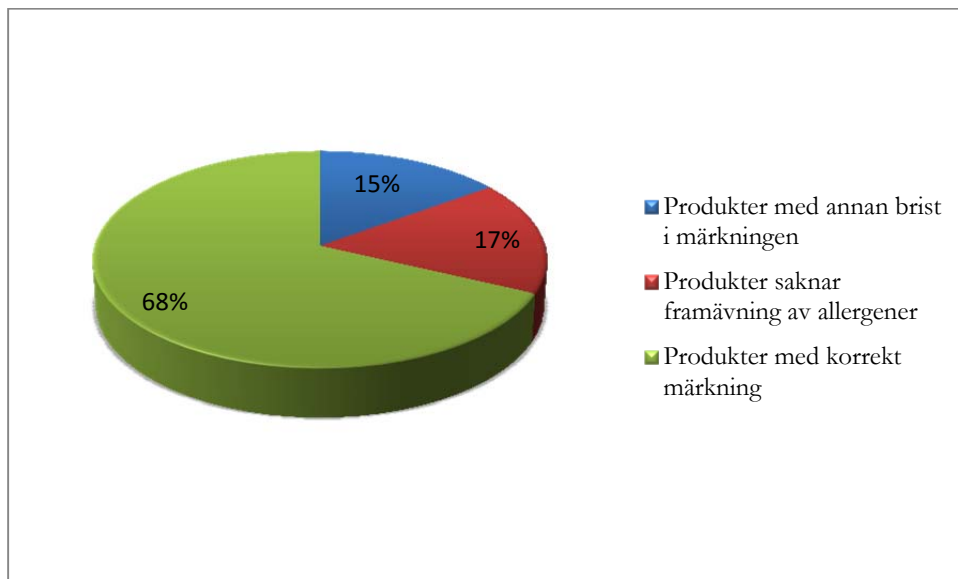
Gällande avsaknad eller ej korrekt översatt svensk ingrediensförteckning hade fem av de 130 granskade produkterna denna brist, vilket motsvarar 3,8 % (Figur 6). Samtliga fem produkter med denna brist rörde att ingrediensförteckningen inte var helt korrekt översatt, och att svenska ord blandades med ord från andra språk. På en produkt var ”milk chocolate” översatt till ”mörk choklad”, på en annan produkt stod det tyska ordet ”kakaogehalt” istället för ”kakaoinnehåll” och på en tredje produkt blandades olika engelska ord som ”pure, crispy rice, flavour, cow milk” med svenska ord i ingrediensförteckningen.



Figur 6. Diagrammet visar andel färdigförpackade produkter med brister i den svenska ingrediensförteckningen, produkter med annan brist i märkningen samt produkter med korrekt märkning av de 130 granskade förpackningarna med kakor och choklad.

Allergener framhävs

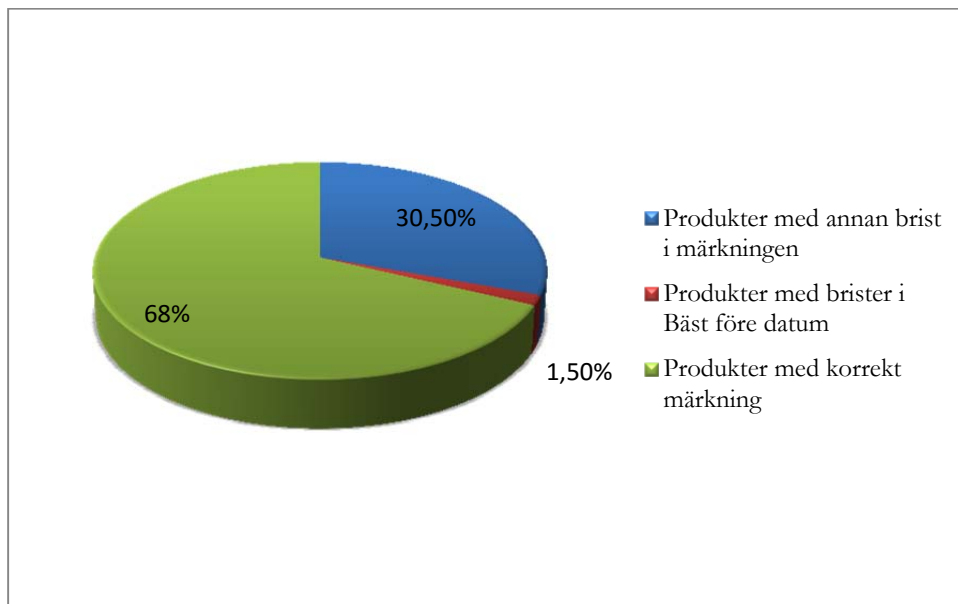
Framhävning av allergener i ingrediensförteckningen var den vanligast förekommande märkningsbristen och saknades på 22 av de 130 granskade produkterna, vilket motsvarar 17 % (Figur 7). Denna brist noterades oftast på märkningsetiketter från en och samma grossist i Malmö, vilken är leverantör till många av de fristående butikerna. Miljöenheten i Ängelholms kommun kommer att kontakta miljöförvaltningen i Malmö för uppföljning av denna grossist.



Figur 7. Diagrammet visar andel färdigförpackade produkter som saknar framövning av allergener, produkter med annan brist i märkningen samt produkter med korrekt märkning av de 130 granskade förpackningarna med kakor och choklad.

Bäst före datum

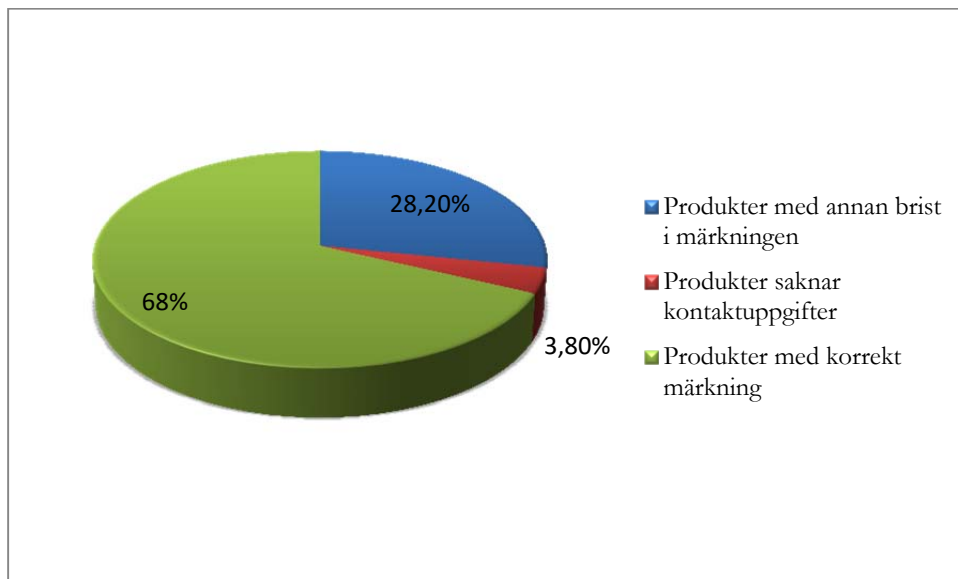
Totalt var det två produkter av 130 granskade som inte var korrekta då det gäller "Bäst före datum", vilket motsvarar 1,5 % (Figur 8). "Bäst före datum" saknades på en produkt och hade passerat på en annan med över tre månader.



Figur 8. Diagrammet visar andel färdigförpackade produkter med brister i "Bäst för datum", produkter med annan brist i märkningen samt produkter med korrekt märkning av de 130 granskade förpackningarna med kakor och choklad.

Kontaktuppgifter

Kontaktuppgifter till importör saknades på fem av de 130 granskade produkterna, vilket motsvarar 3,8 % (Figur 9).



Figur 9. Diagrammet visar andel färdigförpackade produkter som saknar kontaktuppgifter till tillverkare eller importör, produkter med annan brist i märkningen samt produkter med korrekt märkning av de 130 granskade förpackningarna med kakor och choklad.

Diskussion

I denna del av arbetet avhandlas studiens fyra frågeställningar utifrån resultaten av märkningsgranskningen och intervjuerna i butikerna. Erhållna svar vid intervjuerna i butikerna kan till viss del ha påverkats av omständigheterna vid intervjutillfällena då besöken var oanmälda. Exempelvis kan arbetsbelastning och stress inverkat på hur engagerad och intresserad respektive intervjuperson var att besvara frågorna under intervjun.

Frågeställningar med diskussion och analys

- *Följer butikerna livsmedelslagstiftningens märkningskrav av färdigförpackade livsmedel som kakor och choklad med tanke på allergener och produktsäkerhet ur ett konsumentperspektiv?*

Antalet butiker med brister i märkningen av färdigförpackade kakor och choklad uppgick i studien till nio av totalt 13 besökta, vilket innebär att hela 69 % av butikerna inte följer gällande livsmedelslagstiftning vad gäller märkning (Figur 2). Detta är en anmärkningsvärd hög andel med tanke på de tydliga lagar och krav som finns på området och som alla livsmedelsföretagare är skyldiga att leva upp till. Det blir än mer anmärkningsvärt när man ser till att hela 77 % av de 13 intervjuade personerna svarade att de kände till märkningsreglerna för färdigförpackade livsmedel (Tabell 2), men trots detta inte lever upp till det.

Av butikerna med brister var sju fristående medan två tillhörde två olika kedjor (Tabell 16). Att antalet fristående butiker får sämre resultat i märkningsgranskningen kan troligtvis till viss del förklaras med att hos dem ligger mer eller mindre hela ansvaret att dels vara insatt i den gällande lagstiftningen och dels hinna granska alla produkter vid varuleverans för att inte av misstag saluföra produkter utan korrekt märkning. Detta gäller naturligtvis även butiker tillhörande en kedja, men här kan butikspersonalen i större omfattning förlita sig på att en granskning av produkternas märkning redan har skett på respektive kedjas centrallager. Att det trots allt förekommer brister i märkningen av produkter även hos vissa kedjor tyder på att fel

kan inträffa även vid centrallagens hårda kontroll och att det därför är nödvändigt med bra och tydliga rutiner för kontroll av märkning i alla butiker, stora som små och att dessa implementeras hos all butikspersonal. Alla som arbetar i en livsmedelsbutik måste ha kunskap om och vara insatt i vad som gäller, hur produkter ska märkas, vilka åtgärder som ska vidtas då en felaktigt märkt produkt upptäcks och inte minst vilka allvarliga konsekvenser felmärkta produkter kan få för främst allergiska konsumenter. Enligt Hattersley & Ward (2014) kan allergiker bäst skyddas genom bl.a. tydlig allergendecklaration (vilket förutsätter korrekt märkning), välutbildad personal och medvetna konsumenter som söker allergeninformation på produkterna och använder denna information för att göra medvetna val.

För att säkra att färre misstag begås vid granskningen av produkternas märkning kan det vara lämpligt med en skriftlig rutin utformad som en checklista med punkter som ska kontrolleras. Vid intervjuundersökningen framgick det att 85 % av butikerna har rutiner för att kontrollera märkningen (Tabell 5), men att inga av dessa har skriftliga rutiner (Tabell 6). När rutinerna är muntliga är det lätt hänt att viktiga kontrollpunkter förbises och att märkningsgranskningen blir inkonsekvent eller aldrig fullständig. Ingen av de intervjuade i butikerna uppgav exempelvis att de granskade märkningen utifrån att allergener framhävs i ingrediensförteckningen (Tabell 7).

- ***Vilka är de vanligaste märkningsbristerna inom följande kontrollerade märkningskrav: svensk märkning, läsbarhet, ingrediensförteckning, allergener framhävs, bäst före datum och kontaktuppgifter?***

Resultatet av märkningsgranskningen av de totalt 130 produkterna visade att 42 av dessa inte var korrekt märkta utifrån den checklista som användes i undersökningen, vilket motsvarar 32 % (Figur 3). De brister som visade sig vara vanligast förekommande var i fallande ordning:

- Allgener framhävs ej i ingrediensförteckningen (17 %)
- Svårläst, otydlig märkning (12 %)
- Svensk märkning saknas (11 %)
- Svensk ingrediensförteckning saknas/ej korrekt översatt (3,8 %)
- Kontaktuppgifter saknas (3,8 %)
- Bäst före datum saknas/passerat (1,5 %)

Vad som kan noteras är att de två vanligaste bristerna (allgener framhävs ej i ingrediensförteckningen samt svårläst, otydlig märkning) var två av de krav som tillkom då Informationsförordningen trädde i kraft december 2014. Implementeringen av dessa nya lagkrav kan inte sägas ha fungerat som tänkt ut i butikerna då de inte slagit igenom trots informationskampanjen från kommunens sida före lagändringen. Att det finns svagheter i butikernas rutiner för att kontrollera

att dessa två vanligaste bristerna uppfyller lagkraven på märkningen av produkterna visar Tabell 7 i resultatdelen. Ingen av de 13 tillfrågade intervjupersonerna uppgav att de hade rutiner i butiken för att kontrollera att allergener framhävs i ingrediensförteckningen eller att märkningen är läsbar och tydlig, vilket tyder på kunskapsbrist inom detta område.

Redan 1995 identifierade FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) åtta födoämnesgrupper som orsakar flest allergiska reaktioner i världen; mjölk, ägg, jordnötter, trädnötter, vete, soja, fisk och skaldjur (Fernandez-Rivas & Asero, 2014). Dessa står för 90 % av alla fall av matallergier (Zukiewicz-Sobczak et al., 2013). Då de kan påverka allergiska konsumenters hälsa avsevärt ingår de i Informationsförordningens allergenlista, som kompletterats med ytterligare födoämnen som visat sig vara allergiframkallande: sesamfrön, senap, selleri, blötdjur och lupin (Hattersley & Ward, 2014), samt svaveldioxid och sulfid. Produkter innehållande allergener förekommande i allergenlistan måste ovillkorligen framhävas på förpackningarnas ingrediensförteckning, vilket alltid måste kontrolleras innan produkten saluförs till konsument.

Även avsaknad av svensk märkning på produktförpackningarna visade sig vara en relativt vanlig brist. Detta trots att samtliga butiker med denna brist sade sig ha rutiner för att kontrollera att produkterna är märkta på svenska (Tabell 7, 17). Detta skulle kunna förklaras med att man i butikerna är medvetna om detta lagkrav då det funnits även i den tidigare livsmedelslagstiftningen. Att kravet sedan inte uppfylls trots rutiner i butikerna kan naturligtvis bero på ett flertal olika anledningar, varav några skulle kunna vara tidsbrist, att samtliga butiksanställda inte har rätt förutsättningar (t.ex. bristande kunskap i svenska språket) eller har fått den kunskap som krävs för att utföra en korrekt kontroll av märkningen.

De vanligaste bristerna i märkningen av färdigförpackade livsmedel som framkom i denna studie stämmer väl överens med resultaten från tidigare utförda kommunala tillsynsprojekt. Ett projekt utfört i Falkenbergs kommun hösten 2015 visade att åtta av 12 butiker hade brister i märkningen och att några av de vanligaste bristerna var: för liten textstorlek (ej läsbar), allergener framhövdes inte i märkningen samt märkning på svenska saknades (Gustafsson, 2015). Även Miljösamverkan Sydost utförde ett kontrollprojekt gällande märkning av bl.a. färdigförpackade livsmedel under 2015. Resultatet visade även där att brister i märkningen är vanligt förekommande. Av 95 kontrollerade produkter hade 43 % brister där den vanligaste bristen var att allergener inte framhövdes i ingrediensförteckningen (Johansson et al., 2015). Samma utfall gav ett tillsynsprojekt gällande märkning av livsmedel utfört av Miljösamverkan Västra Götaland och Halland 2015 där den vanligaste avvikelserna för förpackade livsmedel var just att allergener inte framhövdes.

- ***Vilka rutiner har butikerna i sin egenkontroll för att kontrollera att märkningen är korrekt innan produkterna saluförs till konsumenter?***

11 av de 13 butikerna som ingick i studien uppgav vid intervjuerna att de hade rutiner för att kontrollera märkningen av färdigförpackade livsmedel vid varumottagningen (Tabell 5). Inga butiker hade dock någon komplett kontroll av kraven på märkningen utifrån hur de muntliga rutinerna beskrevs. Det som främst uppgavs kontrolleras var datummärkningen och att det finns svensk märkning på produkternas förpackningar. Sex butiker hade rutiner för att kontrollera båda dessa punkter, medan två endast kontrollerade datummärkningen och ytterligare två butiker bara kontrollerade att svensk märkning fanns på förpackningen. En butik uppgav att de kontrollerade märkningen, men inte vad. Datummärkningen kontrolleras förmodligen främst för att direkt kunna avgöra om hållbarheten vid leverans är acceptabel och att bäst före datumet inte passerat. Vid brister har butikerna nämligen rätt att reklamera och få varan krediterad av grossisten/leverantören. Detta ekonomiska incitament uppmuntrar naturligtvis till att vara noga med denna kontrollpunkt, vilket märktes då endast två av 130 granskade produkter hade brister vad gäller hållbarhet och bäst före datum.

Ingen av de kontrollerade butikerna som ingick i studien hade tillverkning under eget varumärke utan köper in livsmedel från grossister, producenter och tillverkare. Ett eget varumärke skulle kunna underlätta kontroll av innehåll och att produkterna förses med korrekt märkning redan under tillverkningsprocessen. Detta är dock nästan enbart förbehållet riktigt stora livsmedelskedjor och är tyvärr inget realistiskt alternativ för mindre butiker ur ekonomisk synvinkel. Det kan dock vara intressant att visa på ett exempel och att det faktiskt går att påverka i rätt riktning för att underlätta för allergiker och följa lagstiftningen på ett korrekt sätt.

Livsmedelskedjan Sainsbury's i Storbritannien har infört ett strikt program för att identifiera och ta bort alla onödiga och oväntade allergener från deras eget varumärke och arbetar också för att ta bort alla onödiga allergenvarningar gällande korskontamination genom ett tätt samarbete med tillverkare. Detta uppnås genom en noggrann tillverkningsprocess där korskontamination förhindras genom omsorgsfull rengöring, användande av separat utrustning, redskap och åtskilda tillverkningslinjer. En viktig del är också att personalen är ordentligt utbildad och förstår riskerna med korskontamination. Slutprodukterna testas också för att säkerställa att de verkligen är allergenfria. På detta sätt har Sainsbury's lyckats öka utbudet av produkter för de som är födoämnesallergiker och i kombination med information till konsumenterna kan de underlätta livet för många konsumenter (Watson 2013).

- ***Finns det samband mellan bra rutiner för kontroll av märkning och hur väl lagstiftningen verkligen följs avseende märkningen av de färdigförpackade produkterna?***

Av butikerna utan brister i märkningsgranskningen (A, C, F och J) uppgav alla utom F att de hade rutiner för att kontrollera märkningen. Dessa rutiner var som diskuterades ovan inte kompletta vad gäller det som måste granskas för att säkerställa att märkningen på produkterna är korrekt ur ett livsmedelssäkerhetsperspektiv för konsumenterna. Att brister inte kunde hittas i dessa butiker berodde snarare på att tre av dem tillhörde någon form av kedja (Tabell 16), än på väl fungerande rutiner. Bakom sig har man centrallager eller en av de större matvarugrossisterna i Sverige som fingranskar märkningen innan produkterna skickas ut till butik. Detta gör att risken för att felmärkta produkter saluförs till konsumenter minskar radikalt trots att den enskilda butikens rutiner brister. Den enda fristående butiken som klarade granskningen utan brister gjorde detta trots att man uppgett att rutinen endast består i att titta på om någon produkt saknar märkning, inte vad man tittar efter. Butiksägaren/butikschefen påpekade dock i samband med intervjun att vederbörande har lång erfarenhet i livsmedelsbranschen och vet hur det ska fungera.

Butikerna med brister i märkningen (B, D, E, G, H, I, K, L och M) angav alla utom en (B) att de hade rutiner för att kontrollera produkterna vid varumottagning (Tabell 5). Trots detta fanns mellan två och åtta brister i varje butik. Detta visar på bristfälliga rutiner som trots att de existerar (om än muntligt) inte alltid tillämpas i praktiken. Rutinerna hos dessa butiker är dock varken sämre eller bättre än i butikerna utan brister i märkningen. Kontentan av detta är att även om det finns rutiner för kontroll av märkningen (om än bristfälliga) hjälper inte detta om rutinerna i sig inte är implementerade hos alla som arbetar i butiken. Flera av de butiksanställda i studien får endast muntlig information om märkningsreglerna och i vissa fall ges ingen information alls (Tabell 4). Bra rutiner för kontroll av märkningen, liksom bra rutiner för åtgärder då märkningen inte är korrekt samt information och utbildning av butikspersonal är viktigt för att säkerställa att endast säkra produkter släpps ut på marknaden. I studien har det kunnat konstateras att butikerna generellt sett varken har bra eller fungerande rutiner vad gäller granskningen av produkternas märkning och därmed saknas samband mellan bra rutiner och hur väl butikerna lever upp till livsmedelslagstiftningen. Det ska dock nämnas att rutinerna för vilka åtgärder butikerna vidtar om märkningen inte är korrekt i stort verkade bra och genomtänkta (Tabell 8). Tyvärr fanns dock inte heller här något samband mellan bra rutiner och hur detta hanteras i praktiken (Tabell 17). Hade butikernas rutiner fungerat borde

endast ett fåtal produkter med bristfällig märkning ha hittats vid fältstudierna och då endast i ett fåtal av butikerna.

Nämnas bör att trots att en produkt har tillsynes korrekt märkning kan den ibland innehålla odeklarerat allergen p.g.a. kontamination i produktionsprocessen. Producenterna har ett stort ansvar att upprätthålla god hygien vid tillverkningen för att undvika korskontamination mellan olika produkter och produktionslinjer (Vierk et al., 2002). Analyser av kakor och choklad från olika länder i Europa visade att de innehöll både jordnöts- och hasselnötsprotein utan att detta deklarerats på förpackningarna (Spanjersberg et al., 2010). Liknade resultat framkom vid en studie i USA, där 236 av 659 återkallade produkter under ett år innehöll en eller flera odeklarerade allergener (Vierk et al., 2002). Detta är mycket allvarligt då konsumenter är omedvetna om denna fara. Det är ytterst viktigt att kommunikationen mellan butik och leverantör fungerar vid larm om odeklarerat allergen och att butiken har tydliga rutiner för återkallande av produkter (Tabell 10).

Påståendet ”Kan innehålla spår av...” som kan användas som en sista möjlighet om det inte går att upprätthålla kontroll över korskontamination vid tillverkningen, är inte reglerat i lagstiftningen och några gränsvärden för när det ska användas finns inte (Livsmedelsverket 2016 c). Påståendet har inte granskats i fältstudien, då det skulle krävas insatser i form av analyser av produkterna för att kontrollera om de innehåller spår av allergener eller ej. Butikerna kan inte ställas till svars för om påståendet är korrekt eller ej, då detta är producentansvar. För framtida studier skulle det kunna vara av intresse då det visat sig att påståendet missbrukas av producenterna och används på produkter som inte innehåller spår av allergener, men trots detta märks med ”Kan innehålla spår av...” för att tillverkaren vill vara på den säkra sidan, medan andra produkter som innehåller spår av allergener inte märks med påståendet. Märkningen blir godtycklig och tappar sin funktion, och allergiker kan inte lita på påståendet. Här krävs en tydlig lagstiftning med gränsvärden så att allergiska konsumenter utan risk kan äta produkter som inte är märkta med ”Kan innehålla spår av...” (Dunn Galvin et. al., 2015). Även Remington et. al. (2015) pekar på denna problematik då den nuvarande lagstiftningen endast kräver att de 14 allergener som listas i Informationsförordningen ska framhävas och deklareraras. Det finns ingen reglering av hur produkter som korskontamineras med allergener ska märkas eller vid vilka nivåer detta ska ske. Producenter och tillverkare använder idag olika påståenden och allergenvarningar som leder till förvirring bland konsumenterna. Det som behövs är som tidigare nämnts en tydligare lagstiftning kring detta och accepterade risknivåer vid korskontamination där överskridna nivåer måste deklarerars på förpackningen.

Enligt sammanställningen av svaren på studiens sista intervjufråga (Tabell 15) verkade trots allt många (69 %) av de intervjuade personerna vara medvetna om riskerna för konsumenterna om allergener ej framhävs i ingrediensförteckningen. Att man ute i butikerna inte lever upp till de lagar och krav som ställs för att uppnå en korrekt märkning av produkterna kan som tidigare diskuterades ha flera olika orsaker varav några skulle kunna vara tidsbrist, bristande kunskap i svenska språket eller inte ha fått den kunskap som krävs för att utföra en korrekt kontroll av märkningen.

Slutsatser

Miljöenheten i Ängelholms kommun avser följa upp de brister som framkommit vid kontrollerna i butikerna i studien genom egna inspektioner. Krav kommer då att ställas på åtgärder i butiker där märkningskraven i Informationsförordningen inte följts.

Med tanke på de många bristerna i märkningen av färdigförpackade produkter inom varugrupperna kakor och choklad som påträffats i denna studie och som framkommit i flertalet andra studier och tillsynsprojekt är det angeläget att få till en förändring och höja kunskapsnivån inom området i butikerna. Detta skulle förslagsvis kunna ske genom fler informationskampanjer omfattande gällande lagkrav inom området märkning av färdigförpackade livsmedel, konsekvenser för konsumenterna av felaktig märkning och att ansvaret i slutänden faktisk ligger på butiken som saluför produkterna.

Det krävs en bra dialog mellan livsmedelsinspektörer och butikspersonal där vägledning och information är en viktig del i arbetet för att få fler att förstå vikten av korrekt märkta produkter, förbättrade rutiner samt följa dessa rutiner i praktiken. Informationsmöten kan anordnas av kommuner där representanter från exempelvis Astma- och allergiförbundet närvarar som kan berätta hur förödande konsekvenserna kan bli för en allergiker som får i sig allergener. Berättelser från verkligheten som bidrar till en förbättrad insikt av problematiken skulle kunna vara ett sätt att förändra tankesättet och attityderna kring märkning och få fler att förstå vikten av att följa den lagstiftning som faktiskt finns.

Vid allvarliga brister i märkningen av produkter måste också de sanktionsåtgärder som livsmedelsinspektörerna har att tillgå enligt livsmedelslagstiftningen (t.ex. beslut om föreläggande om saluförbud gällande produkter som saknar svensk märkning eller framhävande av allergener) användas i större utsträckning om rättelse vid avvikelser inte görs, för att påpeka vikten av korrekt märkning.

Tack

Jag vill tacka min handledare Jenny Schelin på LTH för vägledning och konstruktiv feedback under arbetets gång.

Stort tack även till livsmedelsinspektör Ann-Sofie Stensson, Ängelholms kommun, för hjälp med urval av butiker till studien, förslag på lämpliga kontrollpunkter och för svar på mina frågor.

Referenser

Buttriss, J. L. 2013. Food labelling: Changes associated with introduction of new legislation. Nutrition Bulletin. 38: 383-388.

Dunn Galvin, A., Chan, C.-H., Crevel, R., Grimshaw, K., Poms, R., Schnadt, S., Taylor, S. L., Turner, P., Allen, K. J., Austin, M., Baka, A., Baumert, J. L., Baumgartner, S., Beyer, K., Bucchini, L., Fernandez-Rivas, M., Grinter, K., Houben, G. F., Hourihane, J., Kenna, F., Kruizinga, A. G., Lack, G., Madsen, C. B., Clare Mills, E. N., Papadopoulos, N. G., Alldrick, A., Regent, L., Sherlock, R., Wal, J.-M. & Roberts, G. 2015. Precautionary allergen labelling: perspectives from key stakeholder groups. European Journal of Allergy and Clinical Immunology. 70: 1039-1051.

Eskilsson, L., Eberhardson, M. 2015. Kommuners och Livsmedelsverkets rapportering av livsmedelskontrollen 2014. Livsmedelsverket, Rapport 10, 2015. 33 s.
<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/rapportering-av-livsmedelskontrollen-2014-rapport-10-2015.pdf>. Hämtad 2016-05-05.

Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20140630&qid=1413379114325&from=SV>. Hämtad 2016-04-19.

Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0882-20140630&qid=1413379424555&from=SV>. Hämtad 2016-04-22.

Europaparlamentets och Rådets Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>. Hämtad 2016-02-10.

Fernandes-Rivas, M., Asero, R. 2014. Which Foods Cause Food Allergy and How Is Food Allergy Treated? I Madsen, C., Crevel, R., Mills, C., Taylor, S. (red.). Risk Management for

- Food Allergy. Elsevier Science. 25-43. E-bok.
<http://www.sciencedirect.com.ludwig.lub.lu.se/science/book/9780123819888>. Hämtad 2016-06-03.
- Foucard, T., Malmheden Yman, I., Nordvall, L. 2005. Färre dödsfall och livshotande födoämnesreaktioner - Läkarkårens rapportering har lett till effektiva åtgärder. Läkartidningen 46:3465–3468. <http://larkiv.lakartidningen.se/2005/temp/pda30970.pdf>. Hämtad 2016-04-21.
- Gustafsson, A. 2015. Kontroll av livsmedelsbutiker hösten 2015, Rapport 2015:17. Miljö- och hälsoskydd, Falkenbergs kommun. 8 s.
<https://www.falkenberg.se/download/18.378cb1c8152255d000748474/1454510140365/Rapport+kontroll+av+livsmedelsbutiker+h%C3%B6sten+2015.pdf>. Hämtad 2016-04-06.
- Hallgren, M. 2016. mia.hallgren@slv.se
- Hattersley, S., Ward, R. 2014. Regulatory Controls för Food Allergens. I Madsen, C., Crevel, R., Mills, C., Taylor, S. (red.). Risk Management for Food Allergy. Elsevier Science. 273-289. E-bok. <http://www.sciencedirect.com.ludwig.lub.lu.se/science/book/9780123819888>. Hämtad 2016-06-03.
- Johansson, A., Andersson, A., Söderberg, I., Ekelin, J. & Dobriyanova., R. 2015. Livsmedelsinformation Kontrollprojekt 2015. Miljösamverkan Sydost, Kalmar & Gotlands län. 22 s.
<http://www.miljosamverkan.se/miljosamverkan/SiteCollectionDocuments/Publikationer/2016/2016-livsmedelsinformation-projektrapport.pdf> . Hämtad 2016-04-05.
- LIVSFS 2014:4 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation.
<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/om-oss/lagstiftning/livsmedelsinfo-till-konsum---markning/livsfs-2014-4-tryckvers.pdf>. Hämtad 2016-03-30.
- Livsmedelsföretagen. 2014. Handbok Märkning av färdigförpackade livsmedel. 149 s.
<http://www.livsmedelsforetagen.se/wp-content/uploads/2013/07/M%C3%A4rkningshandbokmaj2014.pdf?998bf9>. Hämtad 2016-04-05.
- Livsmedelsverket. 2014. Märkning av färdigförpackade livsmedel.
<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/markning-av-forpackade-livsmedel.-livsmedelsverkets-broschyr.pdf>. Hämtad 2016-02-10.
- Livsmedelsverket. 2015. Livsmedelsverkets vägledning till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om

livsmedelsinformation. 133 s. <http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/vagledning-ar-kontrollhandbocker/vagledning-till-informationsforordningen.pdf>. Hämtad 2016-02-10.

Livsmedelsverket. 2016 a. Allergi och överkänslighet. <http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/sjukdomar-allergier-och-halsa/allergi-och-overkanslighet/>. Besökt 2016-04-20.

Livsmedelsverket. 2016 b. Blankett för rapportering av allergiska reaktioner mot livsmedel med misstänkt odeclarerat allergen. <http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/sjukdomar-allergier-halsa/allergier/blankett-for-rapportering-av-allergiska-reaktioner.pdf>. Besökt 2016-04-21.

Livsmedelsverket 2016 c. Allergimärkning. <http://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/text-pa-forpackning-markning/allergimarkning1/>. Besökt 2016-06-05.

Miljösamverkan Skåne. 2011. Kontroll och märkning av livsmedel - Projekt inom Miljösamverkan Skåne. <http://www.miljosamverkanskane.se/Sv/projekt/avslutade-projekt/2010--2011/Pages/kontroll-av-markning-av-livsmedel.aspx>. Hämtad 2016-04-03.

Miljösamverkan Västra Götaland och Miljösamverkan Halland. 2015 a. Märkning av livsmedel - Slutrapport från projekt 2015. 12 s. <http://www.miljosamverkanvg.se/miljosamverkanvastragotaland/SiteCollectionDocuments/Projekt%20och%20rapporter/Livsmedel/Markning/Projektrapport%20151124.pdf>. Hämtad 2016-02-10.

Miljösamverkan Västra Götaland och Miljösamverkan Halland. 2015 b. Checklista märkningsprojekt. <http://www.miljosamverkanvg.se/miljosamverkanvastragotaland/SiteCollectionDocuments/Projekt%20och%20rapporter/Livsmedel/Markning/Checklista-markning.pdf>. Hämtad 2016-02-10.

Nilsson, C. 2013. Märkning av importerade, färdigförpackade livsmedel i Malmö stad - Uppfyller butikerna Livsmedelsverkets märkningskrav? Miljö- och hälsoskyddsprogrammet, Examensarbete för magisterexamen 15 hp, Lunds universitet, Lund. 45 s. <http://lup.lub.lu.se/luur/download?func=downloadFile&recordOId=4001001&fileOId=4001003>. Hämtad 2016-02-21.

Remington, B. C., Baumert, J. L., Blom, W. M., Houben, G. F., Taylor, S. L. & Kruizinga, A. G. 2015. Unintended allergens in precautionary labelled and unlabelled products pose significant risks to UK allergic consumers. *European Journal of Allergy and Clinical Immunology*. 70: 813-819.

- Savage, J. H., Kaeding, A. J., Matsui, E. C. & Wood, R. A. 2010. The natural history of soy allergy. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. 125: 683-686.
- Spanjersberg, M. Q. I., Knulst, A. C., Kruizinga, A. G., Van Duijn, G., Houben, G. F. 2010. Concentrations of undeclared allergens in food products can reach levels that are relevant for public health. *Food Additives and Contaminants*. 27: 169-174.
- Stensson, A-S. 2016. ann-sofie.stensson@engelholm.se
- Trost, J. 1997. *Kvalitativa intervjuer*. Studentlitteratur, Lund. 131 s.
- Vierk, K., Falci, K., Wolyniak, C., & Klontz K. C. 2002. Recalls of foods containing undeclared allergens reported to the US Food and Drug Administration, fiscal year 1999. *The Journal of Allergy and Clinical Immunology*. 109:1022-1026.
- Watson, R. 2013. Managing allergens from a food retailer perspective including an update on allergen labelling regulation. *Nutrition Bulletin*. 38: 405-409.
- Żukiewicz-Sobczak, W. A., Wróblewska, P., Adamczuk, P., Kopczyński, P. 2013. Causes, symptoms and prevention of food allergy. *Advances in Dermatology & Allergology*. 2: 113–116.

Bilaga 1

CHECKLISTA MÄRKNING FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Datum: _____

Livsmedelsbutik & ort: _____

Kontaktperson: _____

Produkt: _____

Följande uppgifter kontrolleras vad gäller produktens märkning.

- Svensk märkning
- Läsbart, tydligt
minst 1,2 mm textstorlek i höjdled, detta är 1,2 mm, detta är 0,9 mm
- Svensk ingrediensförteckning
- Allergener framhävs
t.ex. fet stil, versaler, understruket, kursiverat
- Hållbarhetstid, bäst före datum
anges ”bäst före ...”, när datumet inkluderar uppgift om dagen, eller ”bäst före utgången av ...”, i övriga fall. Följs av själva datumet eller hänvisning till var datumet finns i märkningen.

- Kontaktuppgifter
 - Namn eller firmanamn
 - postadress eller
 - telefonnummer (vid behov inklusive landsnummer) eller
 - webbadress där adress eller telefonnummer till företaget framgår. E-post adress ej tillräckligt.

Om livsmedlet inte märkts inom Europeiska unionen ska kontaktuppgift till den företagare som importerat livsmedlet anges.

Förpackningar mindre än 10 cm²

- Allergener
- Bäst före datum.
- Uppgifter om ingredienser ska kunna lämnas på andra sätt eller vid efterfrågan från konsument.



LUNDS
UNIVERSITET

WWW.CEC.LU.SE
WWW.LU.SE

Lunds universitet

Miljövetenskaplig utbildning
Centrum för miljö- och
klimatforskning
Ekologihuset
223 62 Lund