

Handläggare
Helene Lindman
Telefon: 0761228856**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Kontroll av tillsatser och information om ingredienser

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna anmälan om rapporten

Anna Hadenius
FörvaltningschefKristine Fornander
Tf Avdelningschef

Sammanfattning

Projektet gick ut på att kontrollera att bagerier lämnar rätt information till sina kunder, med särskilt fokus på eventuella bakhjälpmedel såsom tillsatser och enzymer. Vidare kontrollerades att endast tillåtna tillsatser användes.

Sammanlagt kontrollerades 23 bagerier och 13 försäljningsställen. Ungefär hälften av bagerierna, och två av försäljningsställena, uppgav inte samtliga ingredienser till kunderna. Inte i något fall hade de skyltning som var vilseledande. Inga bagerier använde otillåtna tillsatser.

Ärendet

2019 bedrevs ett projekt för att kontrollera att bagerier lämnar rätt information till sina kunder samt att informationen inte var vilseledande i enlighet med lagkraven. Särskilt fokus lades på eventuella bakhjälpmedel såsom tillsatser och enzymer. Vidare kontrollerades att endast tillåtna tillsatser användes. Inom projektet utarbetades metod och arbetsmaterial i form av checklistor och annat stödmaterial. Projektet skulle även bidra till att höja kompetensen på avdelningen.

Resultat

Sammanlagt kontrollerades 23 bagerier och 13 försäljningsställen. Ungefär hälften av bagerierna använde bakhjälpmedel som de inte informerade kunderna om. De gav således inte den information till

kunderna som livsmedelslagstiftningen kräver. Inget av dessa bagerier hade skyltning som kunde uppfattas som att de inte använde bakhjälpmedel, och de bedömdes därmed inte vilseleda sina kunder. Alla utom två försäljningsställen följde lagkravet att uppge samtliga ingredienser. Inte i något fall bedömdes att de vilseledde sina kunder.

Slutsatser

Mindre bagerier upplever det omständligt och tidsödande att ha rutiner för att lämna ut samtliga ingredienser för alla bakverk, särskilt i fall då de bytte ingredienser eller fabrikat ofta. De stora bagerierna är generellt bättre förberedda på att informera sina kunder om samtliga ingredienser.

Bagerier som ibland använder tillsatser och enzymer, kan ha anledning att inte visa det för konsumenterna, eftersom konsumenter kan vara skeptiska till tillsatser. Samtidigt finns bagerier som vinnlägger sig om att ha en mer tidskrävande och arbetsintensiv bakningsprocess utan tillsatser. Om kunderna vill kunna välja mellan ”genuint producerade” eller ”snabbgjorda” bakverk, är det viktigt att de får rätt information.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Företagen ska kunna räkna upp alla ingredienser i en produkt när kunder uttryckligen ber om samtliga ingredienser.

Miljöförvaltningen ser utmaningen för små bagerier, särskilt de som använder många sammansatta ingredienser, och ingredienslistorna för vanliga ingredienser kan vara långa.

Det är viktigt att livsmedelskontrollen inte ställer krav på mer dokumentation än nödvändigt, utan ser till att lagens syfte uppnås och att konsumenterna får den information de har rätt till.

Miljöförvaltningen bedömer att det finns ett relativt stort intresse hos konsumenter att få information om bakhjälpmedel i bröd, men att konsumenter inte har kunskap om att de har rätt till denna information när de handlar över disk.

Slut