

Block: Kontroll av tillsatser och information om ingredienser

Start.stockholm

Sammanfattning

Livsmedelskontrollens tillsynsarbete bedrivs till viss del i form av projekt/block under året. Blocken genomförs under en begränsad period och ska bidra till att höja kompetensen på avdelningen. Arbetsmaterialet sparas för att kunna användas av avdelningens livsmedelsinspektörer efter avslutat block.

Om konsumenten frågar om varor som säljs omärkta över disk har företagen enligt livsmedelslagstiftningen krav på sig att lämna uppgifter om samtliga ingredienser. Syftet med tillsatsprojektet var att kontrollera att verksamhetsutövaren lämnar rätt information till sina kunder, med särskilt fokus på bakhjälpmedel som tillsatser och enzymer. Projektet kontrollerade att verksamhetsutövarna lämnar den information om ingredienser som de är skyldiga till enligt lag, samt att informationen inte är vilseledande. Dessutom kontrollerades att endast tillåtna tillsatser används och hur vanligt förekommande det är att tillsatser och enzymer används i bröd. För bagerier som använder bakhjälpmedel kontrollerades även om de hade skyltning av typen ”bakat utan tillsatser”, ”bakat på gammalt vis” eller liknande.

Sammanlagt kontrollerades 23 bagerier och 13 försäljningsställen. Av de kontrollerade bagerierna använde ungefär hälften bakhjälpmedel som de inte informerade kunderna om. Inte något av dessa bagerier hade dock skyltning som kunde uppfattas som att de inte använde bakhjälpmedel, och därmed vilseledde de inte heller sina kunder. Av kontrollerade försäljningsställen uppgav två stycken *inte* samtliga ingredienser till kunder vid försäljning av bröd över disk. De flesta försäljningsställen följde därmed lagkravet att uppge samtliga ingredienser som de fått från bageriet. Inga försäljningsställen bedömdes ha vilseledande skyltning.

Bakgrund

I bagerivaror används ibland tillsatser och enzymer som förenklar bakningen. Det kan vara ämnen som gör att degen jäser snabbare eller tillåter en kortare bakprocess. Bagerier som använder dessa kan ha anledning att inte visa det för konsumenterna, eftersom konsumenterna ofta är skeptiska till tillsatser. Samtidigt finns bagerier som vinnlägger sig om att ha en mer ”genuin” bakningsprocess utan tillsatser, men som är mer tidskrävande och arbetsintensiv.

Enligt Livsmedelsverkets tolkning av lagstiftningen har företagen krav på sig att lämna uppgifter om samtliga ingredienser om kunder frågar om varor som säljs omärkta över disk. Undantag till detta finns om varan äts på plats. Aktuella lagkrav återfinns i förordning 1169/2011, artikel 44, samt i Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4, §10). Livsmedelsverkets tolkning av lagkraven finns på hemsidan: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/49/obligatoriskt-att-informera-om->.

Tillsatser som är tillåtna i olika livsmedel finns förtecknade i bilaga II, del E, förordning 1333/2008. Arbetet pågår för närvarande inom EU för att ta fram en gemenskapsförteckning över livsmedelsenzymer. Enzymer består av proteiner och kan användas i livsmedel av olika skäl. Vissa regler finns om hur enzymer ska märkas till exempel när de ingår som ingredienser i livsmedel. Enzymer ska anges i märkningen om de har en teknisk funktion i det

färdiga livsmedlet. På samma sätt som för tillsatser, behöver enzymer inte märkas ut om de är processhjälpmedel eller förekommer i livsmedlet bara på grund av överföringsprincipen. Undantaget är om enzymer har sitt ursprung från allergener, då de ska märkas ut.

Metod

Projektet fokuserade på livsmedel som förpackas på försäljningsstället på slutkonsumentens begäran. I projektet kontrollerades att verksamhetsutövarna lämnar korrekt information om såväl mjölsorter som innehåll av eventuella bakhjälpmedel såsom tillsatser och enzymer. Exempel på tillsatser och enzymer som kontrollerades under projektets genomförande var klumpförebyggande medel, mjölbehandlingsmedel, askorbinsyra, askorbater, L-cystein och emulgeringsmedel samt enzymerna amylas och hemicellulas. Vidare kontrollerades att bagerierna endast använder tillåtna tillsatser och hur vanligt förekommande det är att tillsatser och enzymer används i bröd.

Hos bagerier som använde bakhjälpmedel kontrollerades även om de hade skyltning av typen ”bakat utan tillsatser”, ”bakat på gammalt vis” eller liknande.

Sammanlagt kontrollerades 23 bagerier och 13 försäljningsställen. Med försäljningsställen menas butiker där bakverk främst säljs över disk och förpackas på kundens begäran, alltså inte caféer där gäster sitter ned (på sådana ställen behöver företagen, enligt Livsmedelsverket, endast kunna lämna uppgift om allergener).

Blocket leddes av tre livsmedelsinspektörer som tog fram och presenterade bakgrund, metod och arbetsmaterial i form av checklistor och annat stödmaterial. Blocket genomfördes under en begränsad period på tre veckor. Syftet med tidsbegränsningen var att uppmuntra samsynsdiskussioner och stöd genom att fler inspektörer fokuserade på samma kontrollområde samtidigt under den begränsade perioden.

Ett så kallat block ska bidra till att höja kompetensen på avdelningen. Arbetsmaterialet sparas för att kunna användas av avdelningens livsmedelsinspektörer efter avslutat block.

Resultat

Ungefär hälften av de kontrollerade bagerierna använde bakhjälpmedel som de inte informerade kunderna om. Inget av dessa bagerier hade skyltning som kunde uppfattas som att de inte använde bakhjälpmedel, och bedömningen blev därmed att de inte vilseledde sina kunder.

Två försäljningsställen uppgav inte samtliga ingredienser till kunder. Övriga försäljningsställen följde alltså lagkravet att uppgive samtliga ingredienser som de fått från bageriet.

Slutsatser

De stora bagerierna är generellt bättre förberedda på att informera sina kunder om samtliga ingredienser - till exempel genom information om bakverk i pärmar eller i elektroniska system. Mindre bagerier upplevde det omständligt att ha rutiner för att lämna ut samtliga

ingredienser för alla bakverk. Byter de ingredienser ganska ofta, exempelvis olika fabrikat av samma produkt, blir det tidsödande att kunna redogöra för exakta ingredienser.

Miljöförvaltningen ser utmaningen för små bagerier, särskilt de som använder många sammansatta ingredienser med långa ingredienslistor såsom marsipan, vaniljsås eller chokladpellets.

Samtidigt finns det många både stora och små bagerier, med en hantverksmässig bakning utan tillsatser och enzymer, som vinner på att informera kunderna om hur få ingredienser deras bakverk innehåller. Vi tror också att konsumenterna har ett intresse av att veta innehållet av bakhjälpmiddel i bröd, men att få känner till att de har rätt att få veta samtliga ingredienser när de handlar över disk. Om miljöförvaltningen ska gå vidare med att kontrollera ingredienser och tillsatser, bör även konsumenterna informeras om att de har rätt att efterfråga informationen.

Slutligen är det 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.