

# Projekt/Block: Kontroll av ingredienser

## Livsmedelskontrollen 2019

[Start.stockholm](http://start.stockholm)

## Inledning

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.

## Syfte och metod

Vecka 37-39 under 2019 bedrevs ett ingrediensblock med anledning av Livsmedelsverkets operativa mål. Projektet syftade till att:

- Verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningen stämmer överens med ingående ingredienser
- Kontrollera att alla ingående ingredienser finns angivna
- Att informationen om mervärdesprodukter är korrekt, när det är relevant
- Kontrollera mängdangivelse, när det är relevant
- Att alla allergener är framhävda, när det är relevant

Inom projektet kontrollerades 44 stycken detaljhandelsanläggningar och tillverkningsanläggningar som märker och förpackar livsmedel. Minst en produkt kontrollerades på varje anläggning. Kontrollen gjordes genom stickprov på produkter som tillverkades i verksamheterna, t.ex. färdiga rätter och bakverk. Produkternas märkning verifierades mot märkning på ingående ingredienser.

Extra kontroll beslutades när det var avvikelse i form av att allergener inte angavs eller inte var framhävda i ingrediensförteckningen. Övriga avvikelser inom projektet bedömdes följas upp i nästa ordinarie kontroll.

Blocket syftar till att höja kompetensen hos såväl de verksamhetsutövare som vi besöker, som hos inspektörer som arbetar med livsmedelskontroller. Blocket leddes av inspektörer på avdelningen som tog fram och presenterade bakgrund, metod och arbetsmaterial i form av checklista, lagstöd och en lathund för hur man kan bedöma avvikelser. Kontrollen utfördes av två inspektörer i enlighet med syftet att blocket även ska bidra till ökad samsyn och därmed förbättra kontrollen. Blocket genomfördes under tre veckor och syftet med tidsbegränsningen var att uppmuntra samsynsdiskussioner och stöd genom att fler inspektörer fokuserade på samma kontrollområde samtidigt under den begränsade perioden. Arbetsmaterialet sparas för att kunna användas av avdelningens livsmedelsinspektörer efter avslutat block.

## Lagstöd

Huvudregeln är att alla ingredienser som använts för att tillverka ett livsmedel ska anges i ingrediensförteckningen enligt artikel 18.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

## Resultat

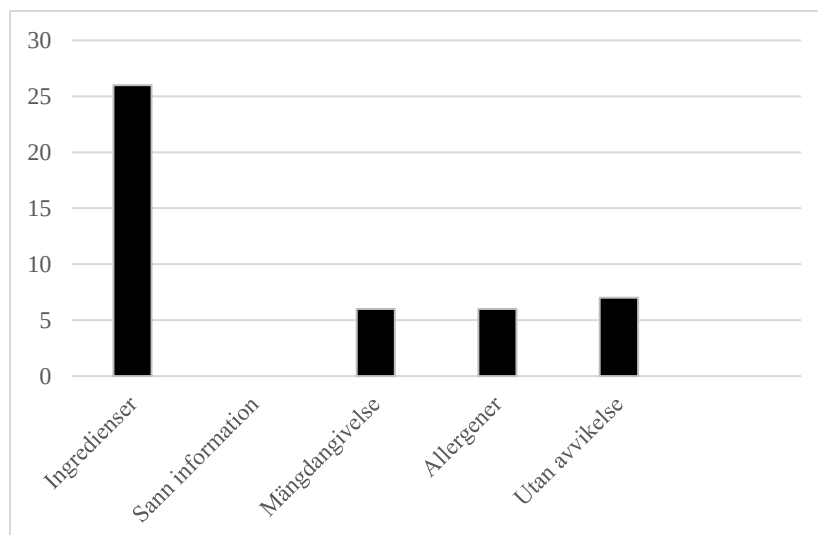
44 kontroller genomfördes vid detaljhandelsanläggningar och tillverkningsanläggningar som märker och förpackar livsmedel under projektets löptid. 37 av verksamheterna (84 %) hade

avvikelser varav 6 stycken ledde till extrakontroll eftersom de hade avvikelser på allergener. 7 av kontrollerna (16 procent) bedömdes utan avvikelse.

| Avvikelse        |    |
|------------------|----|
| Ingredienser     | 26 |
| Sann information | 0  |
| Mängdangivelse   | 6  |
| Allergener       | 6  |
| Utan avvikelse   | 7  |

Tabell 1 Avvikelser vid kontroll

Avvikelsen ingredienser avsåg att ingående ingredienser saknades eller angavs felaktigt. Exempel på orsaker till avvikelse var att ingående produkter hade bytts ut och att ingrediensförteckningarna som verksamheterna utformade inte uppdaterats efter ingredienserna på de nya produkterna, eller att ingående produkters ingrediensförteckningar skrivits av felaktigt.



Figur 1 Avvikelser vid kontroll

## Slutsats och diskussion

Slutsatser av ingrediensblocket är att det är en vanlig avvikelse att alla ingredienser inte stämmer, detta i förhållande till hur vanligt det är med avvikelser på alla kontrollområden. Verksamheter som märker livsmedel behöver ha rutiner för att såväl skriva av ingrediensförteckningar korrekt som att uppdatera sina ingrediensförteckningar kontinuerligt för att inte riskera att märkningen är inkorrekt efter förändringar i ingående produkter.

I och med andelen kontroller med avvikelser är det relevant att lägga in kontrollområdet i kontrollplanen, förslagsvis genom att kontrollera detta varje år i detaljhandelsanläggningar och tillverkningsanläggningar som märker och förpackar livsmedel.